

Informacja dla Gości z nietolerancją glutenu i dietetyków

Goście stosujący diety i z nietolerancją glutenu w ramach bufetu śniadaniowego, obiadowego i kolacyjnego samodzielnie komponują swój posiłek, korzystając z asortymentu dań serwowanych w danym dniu w bufecie Restauracji Czerwonej.

Codziennie w menu znajdują Państwo:

- **Śniadanie:** kilka rodzajów pieczywa (w tym bezglutenowe na życzenie); surowe warzywa i owoce; jajka; płatki bez glutenu do mleka; napój sojowy, owsiany, ryżowy (na życzenie); wędlina (1 rodzaj) i parówki bezglutenowe (na życzenie).
- **Obiad:** ryż, ziemniaki, warzywa gotowane, gotowane mięso, surowe warzywa, oliwa z oliwek, jedna potrawa na ciepło bezglutenowa.
- **Kolacja:** kilka rodzajów pieczywa (w tym bezglutenowe na życzenie), surowe warzywa i owoce, płatki do mleka bez glutenu, napój sojowy, owsiany, ryżowy (na życzenie), wędlina (1 rodzaj) i parówki bezglutenowe (na życzenie), jedna potrawa na ciepło bezglutenowa.

Uwaga: Wszystkie dania przygotowywane są w tej samej kuchni i dlatego nie można stanowczo wykluczyć, że danie nie będzie zawierało śladowych ilości glutenu.

Nie przygotowujemy potraw wymaganych w dietach specjalnych, w następujących chorobach: celiakia, galaktozemia, fenylketonuria, zespół chylomikronemii.

W przypadku indywidualnych zaleceń do Państwa diety, wymagającej przygotowania potraw specjalnych, istnieje możliwość ich przygotowania ich według Państwa życzenia. Zamówienia takie realizujemy wyłącznie w Restauracji Zielonej za dodatkową opłatą i wymagamy wcześniejszego zapytania w formie pisemnej na adres mail: wisla@golebiewski.pl na minimum 3 dni przed realizacją zamówienia w celu kalkulacji usługi i zakupu ewentualnych produktów.