

	ŚNIADANIE PIERWSZE	ŚNIADANIE DRUGIE	OBIAD I DANIE	OBIAD II DANIE	PODWIECZOREK
05.10.2026	pieczywo pszenno-żytnie z masłem, szynka drobiowa, ogórek zielony, pomidor, kawa inka z mlekiem / alergen 1,6,7,9,10	koktail z jogurtu naturalnego z truskawkami, marchewka do chrupania, pałki kukurydziane / alergen 7	zupa chłopska / alergen 6,9,10	pierogi ruskie, surówka z kapusty pekińskiej z papryką, kukurydzą i koperkiem, woda z naturalnym sokiem bez dodatku cukru, porcja gruszki / alergen 1,7	banan
06.10.2026 OBIAD MIĘSNY Z ALTERNATYWĄ ROŚLINNĄ	pieczywo pszenno-żytnie z masłem, ser mozzarella, pomidor, szczypiorek, kakao / alergen 1,7	Owsianka na mleku z owocami i bakaliami (gruszka, kiwi, śliwka, rodzynki, pestki słonecznika) / alergen 1,7	zupa ogórkowa (wywar warzywny) / alergen 7,9	makaron świderka z maki durum ze szpinakiem i mięsem mielonym, woda z cytryną nisko słodzona miodem, porcja banana ALTERNATYWA ROŚLINNA: makaron ze szpinakiem i czerwoną soczewicą / alergen 1	kiwi
07.10.2026 OBIAD WEGAŃSKI	bułka grahamka z masłem, pasta z makreli, ogórek kiszony, herbata owocowa / alergen 1,4,7	paluch drożdżowy, kakao, marchewka súpki / alergen 1,7	zupa ziemniaczana z pieczarkami (wywar warzywny) / alergen 9	ziemniaki, fasola jaś w sosie pomidorowym, brokuły na parze, koktail owocowy z jogurtu naturalnego, woda z naturalnym sokiem bez dodatku cukru, porcja kiwi / alergen 1	pomarańcza
08.10.2026 OBIAD MIĘSNY Z ALTERNATYWĄ ROŚLINNĄ	pieczywo pszenno-żytnie z masłem, twarożek ze szczypiorkiem i rzodkiewką, herbata miętowa / alergen 1,7	kisiel, wafle ryżowe, porcja banana / alergen - brak	zupa barszcz czerwony / alergen 7,9	ziemniaki, kotlet schabowy, mizeria z jogurtem nat., lemoniada z pomarańczą, śliwka ALTERNATYWA ROŚLINNA: kotlet z ciecierzycy, ziemniaki, mizeria z jog.nat. / alergen 1,3,7	gruszka
09.10.2026 OBIAD RYBNY Z ALTERNATYWĄ ROŚLINNĄ	pieczywo pszenno-żytnie, polędwica sopocka, papryka czerwona, ogórek zielony, kawa Inka z mlekiem / alergen 1,7	jogurt owocowy bez cukru, kalarepa súpki / alergen 7	zupa pomidorowa z ryżem / alergen 7,9	kasza kuskus, ryba miruna w sosie koperkowym, sur. z czerwonej kapusty, kompot nisko słodzony ALTERNATYWA ROŚLINNA: kotlety z czerwonej soczewicy, kasza kuskus, sur. z czerwonej kapusty / alergen 1,4	jabłko
1 - zboża zawierające gluten oraz produkty pochodne, 2 - skorupiaki i produkty pochodne, 3 - jaja i produkty pochodne, 4 - ryby i produkty pochodne, 5 - orzeszki ziemne i produkty pochodne, 6 - soja i produkty pochodne, 7 - mleko i produkty pochodne łącznie z laktozą, 8 - orzechy i produkty pochodne, 9 - seler i produkty pochodne, 10 - gorczyca i produkty pochodne, 11 - nasiona sezamu i produkty pochodne, 12 - dwutlenek siarki i siarczany, 13 - łubin i produkty pochodne, 14 - mięczaki i produkty pochodne					
Zapewniamy dzieciom całodzienny dostęp do wody (dystrybutor wody w każdej sali)					
Naszym celem jest zdrowe żywienie dzieci, dlatego wszystkie potrawy przygotowujemy w piecu konwekcyjno-parowym. Działanie pary powoduje beztłuszczowe smażenie, potrawy zachowują wartości odżywcze, a warzywa nie tracą koloru, zachowują witaminy i minerały.					
Ze względów organizacyjnych jest możliwa zmiana jadłospisu.					