

	ŚNIADANIE PIERWSZE	ŚNIADANIE DRUGIE	OBIAD I DANIE	OBIAD II DANIE	PODWIECZOREK
2026-03-09	pieczywo mieszane z masłem, wędlina - kiełbasa szynkowa, sałata, papryka czerwona, kawa Inka z mlekiem /alergen 1,6,7,9,10	bukiet warzyw na parze (kalafior, marchewka, brokuły)	zupa ogórkowa / alergen 9	naleśniki z serem, sos jogurtowo-truskawkowy, kompot, 1/4 jabłka / alergen 1,3,7	banan
2026-03-10	pieczywo mieszane z masłem, twarożek z rzodkiewką, kakao / alergen 1,7	jabłko pieczone z cynamonem, wafle ryżowe	zupa krem porowa / alergen 7,9	makaron ze szpinakiem i mięsem mielonym, woda z cytryną, 1/4 banana / alergen 1	gruszka
2026-03-11	bułka grahamka z masłem, powidła, zupa mleczna z płatkami kukurydzianymi / alergen 1,7	jogurt mniej cukru, porcja melona / alergen 7	zupa brokułowa / alergen 7,9	ryż, duszone pałki z kurczaka w sosie własnym, sur z selera i marchwi z żurawiną, kompot, 1/4 gruszki / alergen 1,7,9	jabłko
2026-03-12	pieczywo mieszane z masłem, ser żółty, jajko, sałata, ogórek zielony, pomidor, kakao / alergen 1,3,7	sok Vitaminka na bazie marchewki, chrupki kukurydziane	zupa fasolowa / alergen 9	ziemniaki, gulasz po węgiersku z papryką czerwoną, pieczarkami i cebulką, woda z cytryną, 1/4 jabłka / alergen 1	pomarańcza
2026-03-13	pieczywo mieszane z masłem, szynka drobiowa, sałata, pomidor, kawa inka z mlekiem /alergen 1,6,7,9,10	kisiel, porcja kalarepy	zupa wiosenna / alergen 7,9	ziemniaki, ryba duszona w warzywach, kompot, 1/4 pomarańczy / alergen 4,9	jabłko, jogurt / alergen 7

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.