

	ŚNIADANIE PIERWSZE	ŚNIADANIE DRUGIE	OBIAD I DANIE	OBIAD II DANIE	PODWIECZOREK
2025-09-01	pieczywo mieszane z masłem, szynka z indyka, papryka czerwona, kawa inka z mlekiem / alergen 1,6,7,9,10	bukiet warzyw na parze (kalafior, mini marchewka, brokuły), herbata owocowa	zupa ogórkowa zabieleną śmietaną / alergen 7,9	naleśniki z serem, sos jogurtowo-jagodowy, kompot, 1/4 banana / alergen 1,3,7	nektarynka
2025-09-02	pieczywo mieszane z masłem, pasta jajeczna, szczypiorek, ogórek zielony, kakao / alergen 1,3,7	kisiel owocowy, porcja melona	zupa kalafiorowa / alergen 7,9	ryż, gulasz drobiowy, sur z buraczków, kompot, 1/4 nektarynki / alergen 1	banan, jogurt / alergen 7
2025-09-03	pieczywo mieszane z masłem, ser żółty, pomidor, herbata z cytryną / alergen 1,6,7,9,10	pampuchy w sosie jogurtowo-truskawkowym (wyrób własny) / alergen 1,7	zupa krem porowa zabieleną śmietaną / alergen 7,9	puree ziemniaczane, kielbaska z pieca, sur. z kapusty pekińskiej z marchewką, rzodkiewką i koperkiem, kompot, 1/4 banana / alergen 1,6,9,10	kiwi
2025-09-04	bułka z masłem, dżem, zupa mleczna z płatkami kukurydzianymi / alergen 1,7	surówka z marchewki i selera, herbata owocowa / alergen 7,9	zupa z fasolki szparagowej / alergen 9	ziemniaczki, kotleciki schabowe, mizeria, kompot, 1/4 kiwi / alergen 1,3,7	śliwki
2025-09-05	pieczywo mieszane z masłem, kiełbasa szynkowa, rzodkiewka, kawa Inka z mlekiem / alergen 1,6,7,9,10	budyń śmietankowy, kalarepa do chrupania / alergen 7	zupa krupnik z natką pietruszki / alergen 9	makaron kolanka, ryba z pieca konwekcyjnego w sosie pomidorowo-ogórkowym, surówka z kapusty kiszzonej, kompot, śliwka / alergen 1,3,7	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.