

	ŚNIADANIE PIERWSZE	ŚNIADANIE DRUGIE	OBIAD I DANIE	OBIAD II DANIE	PODWIECZOREK
2025-10-06	pieczywo mieszane z masłem, ser żółty, ogórek zielony, kakao / alergen 1,7	koktail jogurtowo - jagodowy (wyrób własny), chrupki kukurydziane / alergen 7	zupa jarzynowa / alergen 9	ryż, klopsiki w sosie własnym, sur z ogórka kiszzonego, kompot, śliwka / alergen 1,3	pomarańcza
2025-10-07	pieczywo mieszane z masłem, polędwica sopocka, sałata, pomidor, kawa inka z makiem / alergen 1,7	kisiel, kalarepa do chrupania	zupa ogórkowa / alergen 7,9	makaron z serem, sur. z marchewki, kompot, 1/4 pomarańcza / alergen 1,7	banan
2025-10-08	pieczywo mieszane z masłem, twarożek z rzodkiewką, herbata z cytryną i miodem / alergen 1,7	paluch drożdżowy, kakao / alergen 1,7	zupa pieczarkowa / alergen 7,9	ziemniaki z koperkiem, kotlety schabowe, sur z buraczków, kompot, 1/4 banana / alergen 1,3,7	śliwka
2025-10-09	bułka grahamka z masłem, powidła śliwkowe, zupa mleczna, płatki owsiane / alergen 1,7	jogurt owocowy mniej cukru, marchewka słupki / alergen 7	zupa brokułowa / alergen 9	kopytka, gulasz drobiowy w sosie własnym, fasolka szparagowa, kompot, śliwka / alergen 1,7	jabłko
2025-10-10	pieczywo mieszane z masłem, wędlina drobiowa, papryka czerwona, kawa inka z mlekiem / alergen 1,6,7,9,10,3	budyń waniliowy / alergen 7	zupa z czerwonej soczewicy z kiełbaską / alergen 9	ziemniaki, ryba z pieca w sosie koperkowym, sur z kapusty kiszzonej, kompot, 1/4 jabłko / alergen 1,4	gruszka
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 - tulin 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.					