

	ŚNIADANIE PIERWSZE	ŚNIADANIE DRUGIE	OBIAD I DANIE	OBIAD II DANIE	PODWIECZOREK
08.06.2026	pieczywo mieszane z masłem, ser żółty, rzodkiewka, kawa inka / alergen 1,7	paluch drożdżowy, sok owocowy 100% /alergen 1	zupa pomidorowa z makaronem / alergen 1,3,7,9	ziemniaki, kotlet mielony, mizeria, kompot, 1/4 banana / alergen 1,3,7	jabłko
09.06.2026	pieczywo mieszane z masłem, parówki na ciepło, ketchup, ogórek zielony, kawa inka z mlekiem / alergen 1,6,7,9,10	surówka z selera i marchewki z żurawiną / alergen 7,9	zupa kapuśniak z kielbaską / alergen 6,9,10	naleśniki z serem, sos jogurtowo-jagodowy, kompot, 1/4 jabłka / alergen 1,3,7	kiwi
10.06.2026	pieczywo mieszane z masłem, jajecznica ze szczypiorkiem, pomidor, kawa inka z mlekiem / alergen 1,3,4,7	serek waniliowy, porcja melona / alergen 7	zupa krem ziemniaczana z pieczarkami / alergen 7,9	ryż, gulasz drobiowy, sur. z kapusty pekińskiej z koperkiem i marchewką, cytrynada, 1/4 kiwi / alergen 1	banan
11.06.2026	bułka grahamka z masłem, dżem 100% owoców, zupa mleczna z płatkami owsianymi / alergen 1,7	jogurt mniej cukru, marchewka do chrupania / alergen 7	zupa krem z zielonego groszku / alergen 7,9	kluski śląskie z sosem myśliwskim, sur z czerwonej kapusty, kompot, 1/4 banana / alergen 1	pomarańcza
12.06.2026	pieczywo mieszane z masłem, szynka drobiowa, pomidor, kawa inka / alergen 1,6,7,9,10	kisiel, pałki kukurydziane, kalarepa do chrupania	zupa kalafiorowa / alergen 7,9	ziemniaki, paluszki rybne, marchewka z groszkiem, kompot, 1/4 pomarańczy / alergen 1,4,7	jabłko
<p><b>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</b></p>					
<p><b>Zapewniamy dzieciom całodzienny dostęp do wody ( dystrybutor wody w każdej sali )</b></p>					
<p><b>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.</b></p>					
<p><b>Ze względów organizacyjnych jest możliwa zmiana jadłospisu.</b></p>					