	ŚNIADANIE PIERWSZE	ŚNIADANIE DRUGIE	OBIAD I DANIE	OBIAD II DANIE	PODWIECZOREK
09.11.2026 OBIAD ELASTYCZNY Z OPCJĄ ROŚLINNĄ	pieczywo pszenno-żytnie z masłem, szynka drobiowa, ogórek zielony, rzodkiewka, herbata z cytryną nisko słodzona miodem / alergen 1,6,7,9,10	Owsianka na mleku z owocami i bakaliami (banan, kiwi, gruszka. rodzynki, pestki słonecznika) / alergen 7	zupa meksykańska / alergen 9	pierogi ruskie, surówka z marchewki z jabłkiem i chrzanem, woda z naturalnym sokiem bez dodatku cukru, porcja jabłka / alergen 1,7	banan
10.11.2026 OBIAD MIĘSNY Z ALTERNATYWĄ ROŚLINNĄ	pieczywo mieszane z masłem, pasta z tuńczyka, ogórek kiszony, pomidor, kawa inka z mlekiem / alergen 1,4,7	galaretka z owocami, porcja melona / alergen - brak	zupa barszcz czerwony (wywar warzywny) / alergen 7,9	makaron łazanki ze świeżym mięsem wieprzowym i kapustą kiszoną, kompot nisko słodzony, porcja banana **ALTERNATYWA ROŚLINNA**: makaron łazanki z kapustą kiszona i soczewicą / alergen 1	jabłko
11.11.2026			**DZIEŃ NIEPODLEGŁOŚCI**		
12.11.2026 OBIAD MIĘSNY Z ALTERNATYWĄ ROŚLINNĄ	bułka grahamka, pasta z czerwonej fasoli, szczypiorek, ogórek zielony, pomidor, kawa inka z mlekiem / alergen 1,7	jogurt bez cukru, pałki kukurydziane, marchewka słupki / alergen 7	zupa ogórkowa (wywar warzywny) / alergen 9	strogonow ze świeżego mięsa z indyka, ryż paraboiled, surówka Colesław, woda z cytryną, porcja jabłka **ALTERNATYWA ROŚLINNA** : fasola Jaś ala strogonow, surówka Colesław / alergen 1,7	gruszka
13.11.2026 OBIAD RYBNY Z ALTERNATYWĄ ROŚLINNĄ	pieczywo pszenno-żytnie z masłem, ser żółty, pomidor, ogórek zielony, herbata z cytryną nisko słodzona miodem / alergen 1,7	paluch drożdżowy, kakao, kalarepa do chrupania / alergen 1,7	zupa krupnik / alergen 9	ziemniaki, paluszki rybne, marchewka z groszkiem, woda z cytryną nisko słodzona miodem, koktail jogurtowy z truskawkami, porcja gruszki **ALTERNATYWA ROŚLINNA**: ziemniaki, kotlety z czerwonej soczewicy, marchewka z groszkiem / 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.