

	ŚNIADANIE PIERWSZE	ŚNIADANIE DRUGIE	OBIAD I DANIE	OBIAD II DANIE	PODWIECZOREK
10.08.2026	pieczywo pszenno-żytnie z masłem, ser żółty, ogórek zielony, herbata z cytryną / alergen 1,7	pałki kukurydziane, porcja arbuza / alergen - brak	zupa gulaszowa / alergen 9	naleśniki z serem z sosem jogurtowo - truskawkowym, kompot, porcja melona / alergen 1,3,7	brzoskwinia
11.08.2026	Owsianka na mleku z jabłkiem i bakaliami (rodzynki, żurawina, pestki dyni i słonecznika) / alergen 7	pieczywo pszenno-żytnie, pasta z czerwonej fasoli, pomidor, szczypiorek, herbata owocowa / alergen 1	zupa kalafiorowa / alergen 7,9	leczo z ryżem, kurczakiem, cukinią, papryką, pomidorem, cebulką, woda z cytryną, 1/4 brzoskwini / alergen 6,9,10	banan
12.08.2026	pieczywo pszenno-żytnie z masłem, polędwica sopocka, ogórek zielony, sałata, kawa Inka z mlekiem / alergen 1,6,7,9,10	serek waniliowy, marchewka słupki / alergen 7	zupa z czerwonej soczewicy / alergen 9	ziemniaki, kotlety rybne, surówka z kiszonej kapusty, herbata miętowa, 1/4 banan / alergen 1,4	nektarynka
13.08.2026	pieczywo pszenno - żytnie z masłem, twarożek z rzodkiewką, kakao / alergen 1,7	sok 100% owoców, wafle ryżowe, kalarepa do chrupania / alergen brak	zupa krem porowa / alergen 9	makaron ze szpinakiem i mięsem mielonym, kompot, 1/4 nektarynki / alergen 1	banan
14.08.2026	pieczywo żytnie z masłem, kiełbaski na ciepło, ketchup, pomidor, kawa inka z mlekiem / alergen 1,6,7,9,10	galaretka z owocami (truskawka, jagoda) / alergen - brak	zupa jarzynowa / alergen 9	ziemniaki, jajko sadzone, mizeria, kompot, 1/4 banana / alergen 3,7	brzoskwinia

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.