

	ŚNIADANIE PIERWSZE	ŚNIADANIE DRUGIE	OBIAD I DANIE	OBIAD II DANIE	PODWIECZOREK
2025-11-10	pieczywo mieszane z masłem, pasta z tuńczyka, ogórek kiszony, kawa inka / alergen 1,4,7	gruszka pieczona, chrupki kukurydziane kręcone, soczek 200ml	zupa pomidorowa z makaronem gwiazdki / alergen 1,7,9	pampuchy (wyrób własny) z sosem jogurtowo- truskawkowym, sur z marchewki, kompot, 1/4 kiwi / alergen 1,7	jabłko
2025-11-11	DZIEŃ NIEPODLEGŁOŚCI				
2025-11-12	pieczywo mieszane z masłem, ser żółty, pomidor, kakao / alergen 1,7	bukiet warzyw na parze (kalafior, marchewka, brokuły), herbata owocowa	zupa z fasolki szparagowej /alergen 7,9	makaron piórka, gulasz po węgiersku, sur z ogórka kiszzonego z cebulką, kompot, 1/4 jabłka / alergen 1,7	gruszka
2025-11-13	bułka z masłem, dżem 100 % owoców, zupa mleczna z kaszą manną / alergen 1,7	galaretka z owocami, wafle ryżowe	rosół z makaronem / alergen 1,3,9	ryż, potrawka z kurczaka, marchewka z groszkiem, kompot, 1/4 banana / alergen 1,7	pomarańcza, jogurt / alergen 7
2025-11-14	pieczywo mieszane z masłem, szynka drobiowa, papryka czerwona, kawa Inka z mlekiem /alergen 1,7	serek waniliowy, marchewka do chrupania	zupa kalafiorowa / alergen 7,9	ziemniaki, ryba po grecku, kompot, 1/4 pomarańczy / alergen 1,4,9	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 - 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.					