

	ŚNIADANIE PIERWSZE	ŚNIADANIE DRUGIE	OBIAD I DANIE	OBIAD II DANIE	PODWIECZOREK
2025-10-13	pieczywo mieszane z masłem, parówki, ketchup, ogórek zielony, kawa inka z mlekiem / alergen 1,7	1/2 rogal z masłem, herbata owocowa	zupa pomidorowa z makaronem gwiazdki / alergen 7,9	placki ziemniaczane ze śmietaną, sur. z marchwi, kompot, 1/4 śliwka / alergen 1, 3,7	jabłko
2025-10-14	pieczywo mieszane z masłem, pasta twarogowa z rzodkiewką i szczypiorkiem, herbata z cytryną /alergen 1,7	ryż na mleku z sosem truskawkowym / alergen 7	zupa barszcz czerwony / alergen 7,9	makaron łazanki z kapustą kiszoną mięsem i kiełbaską, kompot, 1/4 jabłka / alergen 1,6,9,10	gruszka
2025-10-15	pieczywo mieszane z masłem, kiełbasa szynkowa, papryka czerwona, kawa inka z mlekiem /alergen 1,6,7,9,10	kisiel, wafle ryżowe, owoce (śliwka, jabłko)	zupa gulaszowa / alergen 1,9	ziemniaczki z koperkiem, jajko sadzone, sałata lodowa ze śmietaną, kompot, 1/4 gruszki / alergen 3,7	banan, jogurt
2025-10-16	bułka z masłem, dżem, zupa mleczna z płatkami kukurydzianymi / alergen 1,7	surówka z selera i marchewki, chrupki kukurydziane	rosół z makaronem / alergen 9	Kasza kuskus, eskalopki drobiowe w sosie beszamelowym z warzywami na parze (brukselka, mini marchewka, brokuł), kompot, 1/4 banana / alergen 1,7	śliwki
2025-10-17	pieczywo mieszane z masłem, ser żółty, pomidor, kakao /alergen 1,7	serek waniliowy, kalarepa / alergen 7	zupa kapuśniak z kiełbaską / alergen 6,9,10	puree ziemniaczane, ryba z pieca konwekcyjnego w sosie warzywnym, kompot, śliwka / 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 - 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.					