

	ŚNIADANIE PIERWSZE	ŚNIADANIE DRUGIE	OBIAD I DANIE	OBIAD II DANIE	PODWIECZOREK
14.09.2026	pieczywo pszenno - żytnie z masłem, szynka drobiowa, papryka czerwona, kawa inka z mlekiem / alergen 1,6,7,9,10	Sok owocowy naturalny bez konserwantów, wafle ryżowe, kalarepa do chrupania / alergen brak	zupa kapuśniak z kielbaską / alergen 6,9,10	pyzy drożdżowe na parze z sosem jogurtowo-jagodowym, surówka z selera i marchewki z żurawiną, lemoniada niskosłodzona miodem, śliwka / alergen 1,7	jabłko
15.09.2026 OBIAD MIĘSNY Z ALTERNATYWĄ ROŚLINNĄ	pieczywo pszenno-żytnie z masłem, jajko sadzone, pomidor, szczypiorek, kawa inka z mlekiem / alergen 1,3,7	drożdżówka z serem, porcja arbuza / alergen 7	zupa barszcz czerwony / alergen 7,9	gulasz wieprzowy z kaszą gryczaną, surówka z białej kapusty z marchewką, papryką i kukurydzą, woda z cytryną, porcja jabłka ALTERNATYWA ROŚLINNA: gulasz z fasoli Jaś w sosie pomidorowym z ziemniakami/ alergen 1	kiwi
16.09.2026 OBIAD WEGAŃSKI	pieczywo pszenno-żytnie z masłem, twarożek ze szczypiorkiem i rzodkiewką, ogórek zielony, kakao / alergen 1,7	bukiet warzyw na parze (kalafior, marchewka, brokuły), herbata owocowa bez cukru / alergen - brak	zupa krem z cukini z prażonym słonecznikiem (wywar warzywny) / alergen 9	potrawka z soczewicy z warzywami (papryka, cebula, pomidor, cukinia, kasza bulgur, sok owocowy naturalny bez dodatku cukru, porcja kiwi / alergen 1	banan
17.09.2026 OBIAD MIĘSNY Z ALTERNATYWĄ ROŚLINNĄ	Owsianka na mleku z owocami i bakaliami (rodzynki, żurawina, pestki dyni i słonecznika) / alergen 1,7,	bułka grahamka, pasta z czerwonej fasoli, szczypiorek, ogórek zielony, pomidor, / alergen 1,7	zupa krem kalafiorowa z pestkami z dyni (wywar warzywny) / alergen 9	makaron penne z kurczakiem i brokułami w kremowym sosie serowym (ser mozzarella), woda z cytryną, porcja banana ALTERNATYWA ROŚLINNA : makaron penne z warzywami i z soczewicą czerwoną / alergen 1,7	gruszka
18.09.2026 OBIAD RYBNY Z ALTERNATYWĄ ROŚLINNĄ	pieczywo mieszane z masłem, ser żółty, sałata, ogórek zielony, rzodkiewka, kakao / alergen 1,7	koktail z jogurtu naturalnego z truskawkami, pałki kukurydziane / alergen 7	zupa pomidorowa z ryżem / alergen 7,9	ziemniaki, paluszki rybne, marchewka z groszkiem, sok owocowy naturalny bez dodatku cukru, porcja gruszki ALTERNATYWA ROŚLINNA: pulpeciki z fasoli czerwonej, ziemniaki, marchewka z groszkiem / alergen 1,4,7	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.