

	ŚNIADANIE PIERWSZE	ŚNIADANIE DRUGIE	OBIAD I DANIE	OBIAD II DANIE	PODWIECZOREK
2025-12-15	pieczywo mieszane z masłem, wędlina, sałata, papryka czerwona, kawa inka z mlekiem /alergen 1,6,7,9,10	drożdżówka z marmoladą, herbata owocowa /alergen 7	zupa krupnik z natką pietruszki /alergen 9	pierogi ruskie z cebulką , sur z czerw. kapusty, kompot, 1/4 jabłko /alergen 1,7	banan, jogurt /alergen 7
2025-12-16	pieczywo mieszane z masłem, twarożek z rzodkiewką, herbata z cytryną /alergen 1,7	galaretka z owocami (jagody, truskawki)	zupa z fasolki szparagowej /alergen 7,9	ziemniaki, gulasz po węgiersku, ogórek kiszony, kompot, 1/4 banana /alergen 1	pomarańcza, jogurt /alergen 7
2025-12-17	pieczywo mieszane z masłem, pasta z tuńczyka z jajkiem, ogórek kiszony, kawa inka z mlekiem /alergen 1,3,4,7	kisiel, pałki kukurydziane, 1/4 jabłko	zupa kalafiorowa /alergen 7,9	ryż, duszone pałki z kurczaka w sosie własnym, sur z kapusty pekińskiej z koperkiem i papryką, kompot, 1/4 pomarańcza /alergen 1,7,9	mandarynka
2025-12-18	bułka z masłem, dżem 100 % owoców, zupa mleczna z kaszą manną /alergen 1,7	sur z marchewki i selera z żurawiną /alergen 7,9	zupa barszcz czerwony /alergen 7,9	makaron łazanki z kapusta kisz. mięsem i kiełbaską, kompot, 1/4 mandarynki /alergen 1,6,9,10	kiwi
2025-12-19	pieczywo mieszane z masłem, ser żółty, ogórek zielony, kakao /alergen 1,7	koktail jogurtowo - truskawkowy (wyrób własny), chrupki kukurydziane /alergen 7	zupa pieczarkowa /alergen 7,9	ziemniaki, ryba po grecku, kompot, 1/4 kiwi /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.