

	ŚNIADANIE PIERWSZE	ŚNIADANIE DRUGIE	OBIAD I DANIE	OBIAD II DANIE	PODWIECZOREK
2026-02-16	pieczywo mieszane z masłem, wędlina - kiełbasa szynkowa, sałata, ogórek zielony, kawa Inka z mlekiem /alergen 1,6,7,9,10	serek waniliowy, soczek 200ml	zupa krupnik z natką pietruszki / alergen 9	naleśniki z serem, sos jogurtowo-jagodowy, kompot, 1/4 jabłka / alergen 1,3,7	mandarynka
2026-02-17	pieczywo mieszane z masłem, pasta z tuńczyka z pomidorami, kawa inka z mlekiem / alergen 1,3,4,7	gruszka pieczona, wafle ryżowe	zupa z fasolki szparagowej /alergen 9	spaghetti, ogórek kiszony, kompot, 1/4 mandarynki / alergen 1	banan, jogurt / alergen 7
2026-02-18	pieczywo mieszane z masłem, ser żółty, sałata, ogórek zielony, herbata z cytryną / alergen 1,3,7	budyń śmietankowy, porcja melona / alergen 7	zupa kalafiorowa / alergen 7,9	pyzy z mięsem, sur. z buraczków, kompot, 1/4 banana / alergen 1,6,9	kiwi
2026-02-19	bułka grahamka z masłem, dżem, zupa mleczna z płatkami kukurydzianymi / alergen 1,7	surówka z marchewki i jabłka z rodzynkami, jogurt mniej cukru / alergen 7	zupa brokułowa / alergen 7,9	ryż, gulasz drobiowy, sur. z kapusty pekińskiej z koperkiem i marchewką, cytrynada, 1/4 kiwi / alergen 1	pomarańcza
2026-02-20	pieczywo mieszane z masłem, wędlina, jajko gotowane, ser żółty, ogórek zielony, rzodkiewka, kakao / alergen 1,6,7,9,10	koktail jogurtowo - truskawkowy, wyrób własny, pałki kukurydziane / alergen 7	zupa pomidorowa z makaronem / alergen 1,7,9	ziemniaki, ryba z pieca konwekcyjnego, marchewka z groszkiem na gęsto, herbata miętowa, 1/4 pomarańcza / 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.					