

	ŚNIADANIE PIERWSZE	ŚNIADANIE DRUGIE	OBIAD I DANIE	OBIAD II DANIE	PODWIECZOREK
16.03.2026	pieczywo mieszane z masłem, parówki na ciepło, ketchup, ogórek zielony, herbata z cytryną / alergen 1,6,7,9,10	paluch drożdżowy, kakao / alergen 1,7	zupa kapuśniak z kiełbaską / alergen 6,9,10	makaron z serem, sur. marchewki i jabłka z rodzynkami, kompot, 1/4 pomarańcza / alergen 1,7,9	jabłko
17.03.2026	pieczywo mieszane z masłem, pasta z tuńczyka, rzodkiewka, kawa lna z mlekiem / alergen 1,7	galaretka owocowa z truskawkami i jagodami	zupa krupnik z natką pietruszki / alergen 9	ziemniaki, kotlet mielony, mizeria, kompot, 1/4 jabłka / alergen 1,3,7	banan
18.03.2026	pieczywo mieszane z masłem, jajecznica ze szczypiorkiem, pomidor, kakao / alergen 1,3,4,7	serek waniliowy, pałki kukurydziane / alergen 7	zupa cebulowa / alergen 7,9	DZIEŃ FRANCUSKI Ratatouille z ryżem, cukinią, cebulką, pomidorem, papryką i kurczakiem, woda z cytryną, 1/4 banana / alergen 1	kiwi
19.03.2026	bułka grahamka z masłem, dżem, zupa mleczna z płatkami owianymi / alergen 1,7	jogurt miej cukru, wafle ryżowe	zupa pieczarkowa / alergen 7,9	pyzy z mięsem, sur. z buraczków, kompot, 1/4 kiwi / alergen 1,6,9	pomarańcza
20.03.2026	pieczywo mieszane z masłem, polędwica sopocka, sałata, papryka czerwona, herbata z cytryną / alergen 1,6,7,9,10	budyń śmietankowy, marchewka do chrupania/ alergen 7	zupa pomidorowa z makaronem gwiazdki / alergen 1,3,7,9	ziemniaki, ryba w panierce, sur. z kapusty kiszonej, kompot, 1/4 pomarańczy / alergen 1,3,4	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.