	ŚNIADANIE PIERWSZE	ŚNIADANIE DRUGIE	OBIAD I DANIE	OBIAD II DANIE	PODWIECZOREK
16.11.2026 OBIAD WEGAŃSKI	pieczywo pszenno-żytnie z masłem, szynka z indyka, papryka czerwona, rzodkiewka, kawa inka z mlekiem / alergen 1,6,7,9,10	płatki kukurydziane z jogurtem nat., owoce sezonowe / alergen 7	zupa gulaszowa / alergen 1,9	ziemniaki, jajko sadzone, mizeria , kompot owocowy niskosłodzony, porcja jabłka / alergen 3,7	pomarańcza
17.11.2026 OBIAD MIĘSNY Z ALTERNATYWĄ ROŚLINNĄ	pieczywo pszenno-żytnie z masłem, twarożek ze szczypiorkiem i rzodkiewką herbata owocowa bez cukru / alergen 1,7	drożdżówka, kakao, marchewka do chrupania / alergen 1,7	zupa krem z porowa (wywar warzywny) / alergen 9	spaghetti bolognese z mięsem, ogórek kiszony, woda z naturalnym sokiem bez dodatku cukru, porcja pomarańczy **ALTERNATYWA ROSLINNA**: spagehetti bolognese z czerwoną soczewicą, ogórek kiszony / alergen 1	kiwi
18.11.2026 OBIAD WEGAŃSKI	pieczywo pszenno-żytnie z masłem, pasta makreli, pomidor, kawa inka z mlekiem / alergen 1,6,7,9,10	jogurt bez cukru, pałki kukurydziane, marchewka słupki / alergen 7	zupa pomidorowa z ryżem (wywar warzywny) / alergen 7,9	potrawka z soczewicy z warzywami i tofu (papryka, cebula, pomidor, cukinia) kasza bulgur, sok owocowy naturalny bez dodatku cukru, porcja kiwi / alergen 1	banan
19.11.2026 OBIAD MIĘSNY Z ALTERNATYWĄ ROŚLINNĄ	Owsianka na mleku z owocami i bakaliami (banan, kiwi, jabłko. rodzynki, pestki słonecznika) / alergen 7	bułka grahamka, pasta z czerwonej fasoli, szczypiorek, ogórek zielony, pomidor, / alergen 1	zupa krem kalafiorowa z pestkami z dyni / alergen 9	kluski śląskie, pieczona szynka z pieca konwekcyjnego w sosie własnym, surówka z czerwonej kapusty z sosem winegret, porcja banana **ALTERNATYWA ROŚLINNA**: kotlet z ciecierzycy, ziemniaki, surówka z czerwonej kapusty z sosem winegret / alergen 1,7	gruszka
20.11.2026 OBIAD RYBNY Z ALTERNATYWĄ ROŚLINNĄ	pieczywo pszenno-żytnie z masłem, szynka drobiowa, papryka czerwona, rzodkiewka, kawa inka z mlekiem / alergen 1,6,7,9,10	budyń bez dodatku cukru, porcja melona / alergen 7	zupa grochówka / alergen 6,9,10	ziemniaki,ryba miruna w sosie greckim, kompot nisko słodzony, porcja gruszki **ALTERNATYWA ROŚLINNA**: ziemniaki, kotlety z marchewki i soczewicy, sos grecki / 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.