

	ŚNIADANIE PIERWSZE	ŚNIADANIE DRUGIE	OBIAD I DANIE	OBIAD II DANIE	PODWIECZOREK
17.08.2026	pieczywo pszenno - żytnie z masłem, pasta z tuńczyka, papryka czerwona, kakao / alergen 1,3,7	kisiel, pałki kukurydziane, kalarepa do chrupania	zupa z fasolki szparagowej / alergen 7,9	spaghetti, ogórek kiszony, kompot, porcja arbuza / alergen 1	brzoskwinia
18.08.2026	pieczywo mieszane z masłem, szynka drobiowa, ogórek zielony, kawa inka z mlekiem / alergen 1,6,7,9,10	ciasto z owocami (wyrób własny), herbata owocowa	zupa barszcz czerwony / alergen 7,9	pierogi ruskie, surówka z marchewki z żurawiną, kompot, śliwka / alergen 1,7	banan
19.08.2026	pieczywo pszenno - żytnie z masłem, jajecznica, pomidor, kakao / alergen 1,7,	bukiet warzyw na parze (kalafior, marchewka, brokuły) / alergen - brak	zupa krem pomidorowa z makaronem gwiazdki / alergen 1,3,7,9	ziemniaki, kotleciki z soczewicy, mizeria, woda z cytryną, 1/4 banana / alergen 1,7	śliwka
20.08.2026	kasza manna na mleku z owocami (banan, kiwi, nektarynka) / alergen 7	pieczywo pszenno-żytnie, pasta z czerwonej fasoli, pomidor, szczypiorek, herbata miętowa / alergen 1	zupa krem z zielonego groszku / alergen 9	kasza bulgur, gulasz drobiowy, surówka Colesław z jogurtem naturalnym, śliwka / alergen 1,7	kiwi
21.08.2026	pieczywo mieszane z masłem, parówki na ciepło, ketchup, ogórek zielony, kawa inka z mlekiem / alergen 1,6,7,9,10	koktail jogurtowo- truskawkowy, wafle ryżowe / alergen 7	zupa krupnik z zieloną pietruszką / alergen 9	ziemniaki młode, paluszki rybne, marchewka z groszkiem, kompot, 1/4 kiwi / alergen 1,4,7	nektarynka

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.