

	ŚNIADANIE PIERWSZE	ŚNIADANIE DRUGIE	OBIAD I DANIE	OBIAD II DANIE	PODWIECZOREK
20.04.2026	pieczywo mieszane z masłem, pasta jajeczna, ogórek zielony, herbata z cytryną / alergen 1,3,7	paluch drożdżowy, kakao, marchewka do chrupania /alergen 1,7	zupa pieczarkowa / alergen 7,9	pyzy z mięsem, sur. z czerwonej kapusty z miodowym winegret, kompot, 1/4 jabłka / alergen 1,6,10	pomarańcza
21.04.2026	pieczywo mieszane z masłem, pasta z tuńczyka, pomidor, kawa inka z mlekiem / alergen 1,4,7	galaretka z truskawkami	zupa ogórkowa / alergen 9	ziemniaki, kotlet mielony, mizeria, kompot, 1/4 pomarańczy / alergen 1,3,7	kiwi
22.04.2026	pieczywo mieszane z masłem, ser żółty, sałata, rzodkiewka, kakao / alergen 1,2	jogurt mniej cukru, marchewka do chrupania / alergen 7	zupa jarzynowa / alergen 9	ryż, duszone pałki z kurczaka w sosie własnym, surówka z buraczków, kompot, 1/4 kiwi / alergen 1,7,9	jabłko
23.04.2026	bułka grahamka z masłem, polędwica sopocka, ogórek zielony, pomidor, kawa inka, alergen 1,6,7,9,10	serek waniliowy, porcja melona / alergen 7	zupa krem porowa / alergen 7,9	DZIEŃ ANGIELSKI ziemniaki pieczone w piecu konwekcyjnym, ryba w panierce, sur z kiszzonej kapusty, 1/4 jabłka / alergen 3,4	banan
24.04.2026	pieczywo mieszane z masłem, szynka drobiowa, papryka czerwona, kawa inka z mlekiem /alergen 1,6,7,9,10	kisiel, pałki kukurydziane, kalarepa do chrupania	zupa krupnik / alergen 9	makaron z białym serem, sur. marchewki i jabłka z rodzynkami, kompot, 1/4 banana / alergen 1,7	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.

