

	ŚNIADANIE PIERWSZE	ŚNIADANIE DRUGIE	OBIAD I DANIE	OBIAD II DANIE	PODWIECZOREK
21.07.2025	pieczywo mieszane z masłem, ser żółty, rzodkiewka, herbata z cytryną / alergen 1,7	ryż na mleku z sosem jogurtowo-truskawkowym / alergen 7	zupa botwinkowa / alergen 1,7	pyzy z mięsem, sur z młodej kapusty z koperkiem, kompot, pocja arbuza / alergen 1	kiwi
22.07.2025	pieczywo mieszane z masłem, pasta jajeczna, szczypiorek, pomidor, kawa inka z mlekiem / alergen 1,3,7	kisiel, kalarepa do chrupania	zupa z fasolki szparagowej / alergen 9	ziemniaczki młode z koperkiem, pulpeciki w sosie pomidorowym, mizeria, kompot, 1/4 kiwi /alergen 1,3,7	banan
23.07.2025	pieczywo mieszane z masłem, szynka z indyka, ogórek zielony, herbata z cytryną / alergen 1,6,7,9,10	paluch drożdżowy, kakao / alergen 1,7	zupa gulaszowa / alergen 1,9	makaron z serem, sur. z marchewki, kompot, 1/4 banana / alergen 1,7	pomarańcza
24.07.2025	bułka z masłem, dżem 100 % owoców, zupa mleczna z kaszą manną / alergen 1,7	bukiet warzyw na parze (kalafior, mini marchewka, brokuły)	rosół z makaronem / alergen 1,3,9	ryż, potrawka z kurczaka, marchewka z groszkiem, kompot, 1/4 pomarańczy / alergen 1,7	banan, jogurt
25.07.2025	pieczywo mieszane z masłem, kiełbasa szynkowa, pomidor, herbata z cytryną / alergen 1,6,7,9,10	serek waniliowy, chrupki kukurydziane / alergen 7	zupa krupnik z natką pietruszki / alergen 9	ziemniaki, ryba w panierce, sałata lodowa ze śmietaną, herbata miętowa, 1/4 banana / alergen 1,7	kiwi
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.					