

	ŚNIADANIE PIERWSZE	ŚNIADANIE DRUGIE	OBIAD I DANIE	OBIAD II DANIE	PODWIECZOREK
2026-01-26	pieczywo mieszane z masłem, parówki na ciepło, ketchup, ogórek zielony, herbata z cytryną i miodem / alergen 1,6,7,9,10	serek waniliowy, kalarepa / alergen 7	zupa gulaszowa / alergen 9	naleśniki z serem, sos jogurtowo-truskawkowy, kompot, 1/4 jabłka / alergen 1,3,7	pomarańcza
2026-01-27	pieczywo mieszane z masłem, pasta jajeczna, pomidor, mleko / alergen 1,3,7	Sok Vitaminka, porcja banana, pałki kukurydziane	zupa krem ziemniaczana z pieczarkami / alergen 7,9	pyzy z mięsem, sur z buraków, kompot, 1/4 pomarańczy / alergen 1,6,9,10	gruszka, jogurt / alergen 7
2026-01-28	pieczywo mieszane z masłem, twarożek z rzodkiewką i szczypiorkiem, kakao / alergen 1,7	galaretka owocowa, 1/4 jabłka	zupa pomidorowa z makaronem gwiazdki / alergen 1,7,9	ziemniaki, gulasz drobiowy, sur z kiszzonego ogórka z cebulką, kompot, 1/4 gruszki / alergen 1	banan
2026-01-29	bułka grahamka z masłem, dżem, zupa mleczna z płatkami kukurydzianymi / alergen 1,7	sur.marchewka z pomarańczą, żurawiną i jogurtem naturalnym / alergen 7,9	zupa fasolowa / alergen 9	kasza jęczmienna, pieczeń z karkówki w sosie własnym, sur z kapusty pekińskiej, kompot, 1/4 mandarynki / alergen 1	kiwi
2026-01-30	pieczywo mieszane z masłem, wędlina drobiowa, sałata, papryka czerwona, kawa inka z mlekiem /alergen 1,6,7,9,10	kisiel, wafle ryżowe, 1/4 mandarynki / alergen 7	zupa brokułowa / alergen 7,9	ziemniaki, pulpeciki rybne w sosie pomidorowo-ogórkowym, sałata lodowa ze śmietaną, kompot, 1/4 kiwi / alergen 1,3,4,7	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 - tufin 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.