

	ŚNIADANIE PIERWSZE	ŚNIADANIE DRUGIE	OBIAD I DANIE	OBIAD II DANIE	PODWIECZOREK
29.06.2026	pieczywo mieszane z masłem, pasta z tuńczyka, ogórek kiszony, herbata z cytryną / alergen 1,4,7	ryż na mleku z sosem truskawkowym / alergen 7	zupa jarzynowa / alergen 9	ziemniaki, kotlet schabowy, mizeria, kompot, porcja arbuza / alergen 1,3,7	kiwi
30.06.2026	Zrób to sam: pieczywo mieszane z masłem, polędwica sopočka, ser żółty, jajko gotowane, ogórek zielony, pomidor, kawa inka / alergen 1,3,6,7,9,10	bukiet warzyw na parze (kalafior, marchewka, brokuły), jogurt mniej cukru / alergen 7	zupa gulaszowa / alergen 9	pierogi ruskie, sur z marchewki i jabłka z rodzynkami, kompot, 1/4 kiwi / alergen 1,7	mus owocowy
<p>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</p>					
<p>Zapewniamy dzieciom całodzienny dostęp do wody (dystrybutor wody w każdej sali)</p>					
<p>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.</p>					
<p>Ze względów organizacyjnych jest możliwa zmiana jadłospisu.</p>					