

	ŚNIADANIE PIERWSZE	ŚNIADANIE DRUGIE	OBIAD I DANIE	OBIAD II DANIE	PODWIECZOREK
30.03.2026	pieczywo mieszane z masłem, ser żółty, sałata, pomidor, herbata z cytryną / alergen 1,7	drożdżówka z marmoladą, kakao / alergen 1,7	zupa z fasolki szparagowej / alergen 9	gulasz drobiowy z makaronem, sur z kiszzonego ogórka z cebulką, kompot, 1/4 pomarańczy / alergen 1	banan
31.03.2026	pieczywo mieszane z masłem, pasta z tuńczyka z ogórkiem kiszonym, kawa inka z mlekiem / alergen 1,4,7	koktail jogurtowo-jagodowy, pałki kukurydziane / alergen 7	Zupa żurek z kielkaską / alergen 7,9	ziemniaki, jajko sadzone w sosie chrzanowym, buraczki, kompot, 1/4 banana / alergen 3,7	kiwi
01.04.2026	pieczywo mieszane z masłem, twarożek, rzodkiewka, szczypiorek, kakao / alergen 1,7	galaretka z owocami, wafle ryżowe	zupa ogórkowa / alergen 7,9	kluski śląskie, pieczeń z szynki w sosie własnym, sur z kiszzonej kapusty, kompot, 1/4 kiwi / alergen 1	banan
02.04.2026	bułka grahamka z masłem, dżem 100% owoców, zupa mleczna z płatkami owsianymi / alergen 1,7	jogurt mniej cukru, marchewka do chrupania / alergen 7	zupa kalafiorowa / alergen 9	kasza gryczana, pulpety w sosie pomidorowym, sur z kapusty pekińskiej, kompot, 1/4 banana / alergen 1,3,7	mandarynka
03.04.2026	pieczywo mieszane z masłem, szynka drobiowa, sałata, pomidor, kawa inka z mlekiem /alergen 1,6,7,9,10	ryż na mleku z sosem truskawkowym / alergen 7	zupa jarzynowa / alergen 7,9	ziemniaki, paluszki rybne, marchewka z groszkiem, cytrynada z miodem, 1/4 mandarynka / alergen 1,4	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 beztuszczowe smażenie, potrawy zachowują wartości odżywcze, a warzywa nie tracą koloru, zachowują witaminy i minerały.

Ze względów organizacyjnych jest możliwa zmiana jadłospisu.