

	ŚNIADANIE PIERWSZE	ŚNIADANIE DRUGIE	OBIAD I DANIE	OBIAD II DANIE	PODWIECZOREK
31.08.2026	pieczywo pszenno - żytnie z masłem, szynka drobiowa, ogórek zielony, rzodkiewka, kakao / alergen 1,6,7,9,10	kisiel, wafle ryżowe, kalarepa do chrupania / alergen - brak	zupa gulaszowa / alergen 1,9	naleśniki z serem i sosem jogurtowo -truskawkowym, surówka z marchewki z żurawiną, kompot, porcja melona alergen / 1,3,7	brzoskwinia
01.09.2026 OBIAD MIĘSNY Z ALTERNATYWĄ ROŚLINNĄ	Owsianka na mleku z owocami i bakaliami (rodzynki, żurawina, pestki dyni i słonecznika) / alergen 1,7,	chleb graham z masłem, ser żółty, pomidor, sałata, herbata owocowa bez cukru / alergen 1,7	zupa z czerwonej soczewicy / alergen 9	kotleciki mielone (świeże mięso wiejszowe i drobiowe), ziemniaczki młode z koperkiem, mizeria na jogurcie naturalnym, kompot wieloowocowy niskosłodzony, porcja brzoskwini ALTERNATYWA ROŚLINNA: kotlet z soczewicy z warzywami, ziemniaczki młode z koperkiem, mizeria na jogurcie naturalnym alergen / 1,3,7	banan
02.09.2026 OBIAD WEGAŃSKI	bułki grahamki, pasta z czerwonej fasoli, szczypiorek, ogórek zielony, pomidor, kawa Inka z mlekiem / alergen 1,7	bukiet warzyw na parze (kalafior, marchewka, brokuły), herbata owocowa bez cukru / alergen - brak	zupa krem z cukinii na wywarze warzywnym / alergen 9	spaghetti bolognese z warzywami i czerwoną soczewicą (makaron bezjajeczny z pszenicy durum), surówka z ogórka kiszzonego z cebulką, woda z cytryną nisko słodzona miodem, porcja banana alergen / 1	kiwi
03.09.2026 OBIAD MIĘSNY Z ALTERNATYWĄ ROŚLINNĄ	pieczywo graham z masłem, twarożek z rzodkiewką, mleko kakao / alergen 1,7	budyń bez dodatku cukru, porcja melona / alergen 7	zupa jarzynowa na wywarze warzywnym / alergen 7,9	gulasz z indyka ze świeżego mięsa, kasza bulgur, surówka z kapusty pekińskiej z marchewką i kukurydzą, woda z cytryną, porcja kiwi ALTERNATYWA ROŚLINNA: gulasz z fasoli Jaś w sosie pomidorowym, kasza bulgur, surówka z kapusty pekińskiej z marchewką i kukurydzą alergen / 1	śliwka
04.09.2026 OBIAD RYBNY Z ALTERNATYWĄ ROŚLINNĄ	pieczywo graham z masłem, jajecznica ze szczypiorkiem, pomidor, kawa inka z mlekiem / alergen 1,3,7	koktail z jogurtu naturalnego z truskawkami, pałki kukurydziane / alergen 7	zupa krem pomidorowa z makaronem gwiazdki / alergen 1,3,7,9	duszony filet z mintaja z warzywami (marchewka, pietruszka, por, seler, cebula) ziemniaki, herbata miętowa bez cukru, śliwka ALTERNATYWA ROŚLINNA: pulpeciki z fasoli czerwonej z warzywami (marchewka, pietruszka, por, seler, cebula), ziemniaki alergen / 1,4,9	nektarynka
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.					

