

	ŚNIADANIE PIERWSZE	ŚNIADANIE DRUGIE	OBIAD I DANIE	OBIAD II DANIE	PODWIECZOREK
04.11.2024	pieczywo mieszane z masłem, kielbaski cienkie na ciepło, ketchup, pomidor, kakao / alergen 1,7	surówka z marchewki i jabłka	zupa ogórkowa zabieleną / alergen 7,9	naleśniki z serem, sos jogurtowy truskawkowo-jagodowy, kompot, 1/4 jabłka / alergen 1,3,7,	banan
05.11.2024	pieczywo mieszane z masłem, ser żółty, sałata, papryka czerwona, kawa Inka z mlekiem / alergen 1,6,7,9,10	budyń, porcja melona / alergen 7	zupa barszcz biały / alergen 9	spaghetti, ogórek kiszony, kompot, 1/4 banana / alergen 1,3	pomarańcza
06.11.2024	pieczywo mieszane z masłem, tworożek ze szczypiorkiem, ogórek zielony, herbata z cytryną / alergen 1,7	galaretka owocowa, chrupki kukurydziane	zupa szpinakowa z ryżem / alergen 7,9	kopytka, gulasz wieprzowy, sur z buraków, herbata miętowa, 1/4 pomarańcza / alergen 1,3,7	gruszka
07.11.2024	bułka grahamka z masłem, powidła, zupa mleczna z płatkami owsianymi / alergen 1,7	sok witaminowy na bazie marchwi, wafle ryżowe	zupa manna na rosolu / alergen 9	ziemniaki, bigos, kompot, 1/4 gruszki	kiwi, mus owocowy
08.11.2024	pieczywo mieszane z masłem, pasta kielbasiana, biała rzodkiew, kawa Inka z mlekiem / alergen 1,6,7,9,10	serek waniliowy / alergen 7	zupa krupnik z natką pietruszki / alergen 9	ziemniaki, ryba po grecku, herbata miętowa, 1/4 kiwi 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 beztłuszczowe smażenie, potrawy zachowują wartości odżywcze, a warzywa nie tracą koloru, zachowują witaminy i minerały.

Ze względów organizacyjnych jest możliwa zmiana jadłospisu.