

	ŚNIADANIE I	ŚNIADANIE II	OBIAD		PODWIECZOREK
04.12.2023	pieczywo nmieszane z masłem, polędwica sopocka, sałata, ogórek kiszony, kawa Inka z mlekiem (alergen 1,6,7,9,10)	budyń śmietankowy (alergen 1,7)	zupa kapuśniak ze świeżej kapusty (alergen 9)	kasza bulgur, pulpety wieprzowo-drobiowe w sosie pomidorowo- paprykowym, ogórek zielony, kompot (alergen 1,3) 1/4 kiwi	banan
05.12.2023	pieczywo mieszane z masłem, pasta jajeczna ze szczypiorkiem, pomidor, kakao (alergen 1,3,7)	jogurt naturalny z truskawkami (alergen 7)	rosół z makaronem (alergen 1,9)	ryż, potrawka z kurczaka, fasolka szparagowa, kompot (alergen 1,7) 1/4 banana	kiwi
06.12.2023	pieczywo mieszane z masłem, parówki na ciepło, ogórek kiszony, keczup, kawa Inka z mlekiem (alergen 1,6,7,9,10)	soczek, jabłko	barszcz czerwony zabielany śmietaną (alergen 7,9)	pierogi ruskie, sur z kapusty białej z kukurydzą i marchewką, kompot (alergen 1,7) 1/4 gruszki	paczka Mikołajkowa , pomarańcza
07.12.2023	pieczywo mieszane z masłem, ser żółty, paparyka czerwona, zupa mleczna z płatkami owsianymi (alergen 1,7)	sur z selera i marchwi (alergen 7,9)	zupa koperkowa (alergen 9)	ziemniaki, fasolka po bretońsku, herbata miętowa (alergen 1) 1/4 pomarańczy	gruszka
08.12.2023	pieczywo mieszane z masłem, twarożek, szczypiorek, rzodkiewka (alergen 1,7) herbata z cytryną	drożdżówka, mleko (alergen 1,3,7)	zupa krupnik (alergen 9)	ziemniaki, kotlety rybne, sałata lodowa ze śmietaną (alergen 1,3,4,7) 1/4 gruszki	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.