

	ŚNIADANIE PIERWSZE	ŚNIADANIE DRUGIE	OBIAD I DANIE	OBIAD II DANIE	PODWIECZOREK
09.12.2024r.	pieczywo mieszane z masłem, parówki na ciepło, ketchup, ogórek zielony, herbata z cytryną / alergen 1,6,7,9,10	Koktail jogurtowo - jagodowy, chrupki kukurydziane / alergen 7	rosół z makaronem / alergen 1,9	kasza bulgur, gulasz drobiowy, sur z selera i marchwi ze śmietaną, kompot, 1/4 jabłka / alergen 7,9	banan
10.12.2024r.	pieczywo mieszane z masłem, filet z indyka, sałata, papryka czerwona, kakao / alergen 1,6,7,9,10	paluch drożdżowy, herbata owocowa / alergen 1	zupa pomidorowa z ryżem /alergen 7, 9	ziemniaki, jajko sadzone, marchewka z groszkiem, kompot, 1/4 banana	gruszka, jogurt
11.12.2024r.	pieczywo mieszane z masłem, paszтет, pomidor, kawa Inka z mlekiem / alergen 1,6,7,9,10	galaretka owocowa, porcja melona	zupa kapuśniak z kiszzonej kapusty / alergen 9	pyzy z mięsem, sur z buraków, kompot, 1/4 gruszki / alergen 1	mandarynka
12.12.2024r.	bułka z masłem, dżem, zupa mleczna z płatkami owsianymi / alergen 1,7	sok Vitaminka, wafle ryżowe	zupa jarzynowa / alergen 9	ziemniaki, ryba z pieca, sur z kapusty pekińskiej, kukurydzą i natką pietruszki, kompot, 1/4 mandarynki / alergen 4	pomarańcza
13.12.2024r.	pieczywo mieszane z masłem, twarożek z rzodkiewką i szczypiorkiem, kakao / alergen 1,7	kisiel, 1/4 kalarepy	zupa barszcz biały / alergen 9	ryż, pulpety w sosie koperkowym, sur z marchewki i ogórka kiszzonego, kompot, 1/4 pomarańcza /alergen 1,3,7	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.