

	ŚNIADANIE PIERWSZE	ŚNIADANIE DRUGIE	OBIAD I DANIE	OBIAD II DANIE	PODWIECZOREK
10.02.2025	pieczywo mieszane z masłem, twarożek z rzodkiewką i szczypiorkiem, kakao / alergen 1,7	jogurt owocowy, porcja melona / alergen 7	zupa jarzynowa / alergen 9	Dzień Pizzy, pizza - wyrób własny (sos pomidor., ser żółty, szynka, papryka czerw.) kompot, 1/4 jabłka / alergen 1,6,7,9,10	banan
11.02.2025	pieczywo mieszane z masłem, szynka z indyka, sałata, pomidor, herbata z cytryną / alergen 1,3,6,7,9,10	budyń śmietankowy / alergen 7	zupa fasolowa z kiełbaską i majerankiem / alergen 9	ziemniaki, jajko gotowane w sosie koperkowym, warzywa na parze, kompot, 1/4 banana /alergen 1,3,7	pomarańcza
12.02.2025	pieczywo mieszane z masłem, pasztet, ogórek zielony, kawa Inka/ alergen 1,6,7,9,10	surówka z marchewki i jabłka	zupa barszcz czerwony / alergen 7,9	makaron ze szpinakiem i mięsem mielonym, cytrynada, 1/4 pomarańcza / alergen 1	kiwi
13.02.2025	bułka z masłem, dżem, zupa mleczna z kaszą manną / alergen 1,7	sok Vitaminka, wafle ryżowe	zupa ogórkowa / alergen 9	kluski śląskie, pieczeń ze schabu w sosie własnym, fasolka szparagowa, kompot, 1/4 kiwi / alergen 1	mandarynka
14.02.2025	pieczywo mieszane z masłem, pasta jajeczna, szczypiorek, pomidor, kakao / alergen 1,3,7	kisiel owocowy, chrupki kukurydziane	zupa brokułowa / alergen 9	ziemniaki, ryba w panierce, sur z kiszzonej kapusty z marchewką, kompot, 1/4 mandarynki / alergen 1,4	jabłko
<p><b>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</b></p>					
<p><b>Zapewniamy dzieciom całodzienny dostęp do wody ( dystrybutor wody w każdej sali )</b></p>					
<p><b>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.</b></p>					
<p><b>Ze względów organizacyjnych jest możliwa zmiana jadłospisu.</b></p>					