

	ŚNIADANIE PIERWSZE	ŚNIADANIE DRUGIE	OBIAD I DANIE	OBIAD II DANIE	PODWIECZOREK
12.05.2025	bułka z masłem, ser żółty, sałata, papryka czerwona, herbata z cytryną /alergen 1,7	drożdżówka z marmoladą, mleko / alergen 1,7	zupa krem porowa / alergen 7,9	spaghetti, ogórek kiszony, kompot, 1/4 jabłka/ alergen 1	banan, soczek
13.05.2025	pieczywo mieszane z masłem, wędlina- szynka drobiowa, sałata, ogórek zielony, kawa Inka z mlekiem / alergen 1,6,7,9,10	surówka z marchewki z żurawiną / alergen 7	zupa z czerwonej soczewicy / alergen 9	naleśniki z serem, sos jogurtowo- jagodowy, kompot, 1/4 banana / alergen 1,3,7	kiwi
14.05.2025	pieczywo mieszane z masłem, pasta jajeczna ze szczypiorkiem, pomidor, kakao / alergen 1,3,7	kisiel owocowy, porcja melona	zupa pieczarkowa / alergen 7,9	ziemniaki, kiełbasa z pieca, sałata lodowa ze śmietaną, kompot, 1/4 kiwi / alergen 1,6,9,10	jabłko
15.05.2025	pieczywo mieszane z masłem, powidła, zupa mleczna z płatkami kukurydzianymi / alergen 1,7	sok Vitaminka, wafle ryżowe	zupa z fasolki szparagowej / alergen 9	kasza jęczmienna, gulasz wołowy, surówka z kapusty pekińskiej z marchewką, kompot, 1/4 jabłka / alergen 1,7	banan
16.05.2025	pieczywo mieszane z masłem, pasztet, ogórek zielony, kawa Inka z mlekiem / alergen 1,6,7,9,10	jogurt owocowy, marchewka do chrupania / alergen 7	zupa kalafiorowa / alergen 7,9	puree ziemniaczane, paluszki rybne, marchewka z groszkiem, kompot, 1/4 banana / alergen 1,4,7	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.					