

	ŚNIADANIE PIERWSZE	ŚNIADANIE DRUGIE	OBIAD I DANIE	OBIAD II DANIE	PODWIECZOREK
2025-01-13	pieczywo mieszane z masłem, ser żółty, sałata, pomidor, kakao /alergen 1,7	1/2 rogal z masłem, jogurt owocowy /alergen 1,7	zupa pieczarkowa zabieleną śmietaną /alergen 7,9	kasza gryczana, gulasz po węgiersku, ogórek kiszony, kompot, 1/4 jabłka /alergen 1,9	banan
2025-01-14	pieczywo mieszane z masłem, parówki na ciepło, ketchup, ogórek zielony, herbata z cytryną /alergen 1,6,7,9,10	ryż na mleku z sosem truskawkowym /alergen 7	zupa kapuśniak /alergen 9	pierogi ruskie, sur z marchewki, kompot, 1/4 banana /alergen 1, 7	pomarańcza
2025-01-15	pieczywo mieszane z masłem, pasta jajeczna ze szczypiorkiem, pomidor, kawa Inka z mlekiem /alergen 1,3,7	jabłko pieczone z cynamonem, wafle ryżowe	zupa barszcz czerwony /alergen 9	makaron ze szpinakiem i mięsem mielonym, cytrynada, 1/4 pomarańcza /alergen 1	kiwi
2025-01-16	bułka z masłem z masłem, dżem, zupa mleczna z płatkami kukurydzianymi /alergen 1,7	kisiel wiśniowy, chrupki kukurydziane	zupa kalafiorowa /alergen 9	ziemniaki, ryba po grecku, herbata miętowa, 1/4 kiwi /alergen 1, 4	mandarynka
2025-01-17	pieczywo mieszane z masłem, filet z indyka, sałata, rzodkiewka, kawa Inka z mlekiem /alergen 1,6,7,9,10	surówka z selera i marchewki z żurawiną /alergen 7,9	zupa ogórkowa /alergen 7,9	racuchy z sosem jogurtowo-jagodowym, kompot, 1/4 mandarynki /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.