

	ŚNIADANIE I	ŚNIADANIE II	OBIAD		PODWIECZOREK
17.06.2024	pieczywo mieszane z masłem, krakowska sucha, pomidor, szczypiorek, kawa Inka z mlekiem /alergen 1,6,7,9,10	sok marchwiowy, wafle ryżowe	zupa kapuśniak z młodej kapusty /alergen 9	naleśniki z serem, sos jogurtowo-jagodowy, kompot /alergen 1,3,7	banan
18.06.2024	pieczywo mieszane z masłem, pasta twarogowa ze szczypiorkiem i rzodkiewką, mleko /alergen 1,7	kisiel, chrupki kukurydziane	zupa koperkowa /alergen 9	ziemniaki młode, kotlet schabowy, marchewka z goszkiem, kompot /alergen 1,3	jabłko
19.06.2024	pieczywo mieszane z masłem, parówki na ciepło, keczup, ogórek zielony, kawa Inka z mlekiem /alergen 1,6,7,9,10	serek waniliowy, 1/4 banana /alergen 7	zupa jarzynowa /alergen 9	spaghetti, ogórek kiszony, kompot, 1/4 jabłka /alergen 1	nektarynka
20.06.2024	pieczywo mieszane z masłem, dżem 100 % owoców, zupa mleczna z płatkami owsianymi /alergen 1,7	sur z marchwi i jabłka	zupa manna na rosole /alergen 9	kopytka, gulasz drobiowy, sur. z młodej kapusty, kompot, 1/4 nektarynki /alergen 1	kiwi
21.06.2024	pieczywo mieszane z masłem, ser żółty, papryka czerwona, kakao /alergen 1,7	koktajl jagodowy /alergen 7	zupa krupnik z natką pietruszki /alergen 9	ziemniaki, ryba z pieca, sałata lodowa ze śmietaną, kompot, 1/4 kiwi /alergen 1,4,7	jabłko
<p>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</p>					
<p>Zapewniamy dzieciom całodzienny dostęp do wody ( dystrybutor wody w każdej sali )</p>					
<p>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.</p>					
<p>Ze względów organizacyjnych jest możliwa zmiana jadłospisu.</p>					