

	ŚNIADANIE PIERWSZE	ŚNIADANIE DRUGIE	OBIAD I DANIE	OBIAD II DANIE	PODWIECZOREK
2025-01-20	pieczywo mieszane z masłem, polędwica spopocka, sałata, papryka czerwona, kawa Inka z mlekiem / alergen 1,6,7,9,10	surówka z marchwi i jabłka, wafle ryżowe	zupa pomidorowa z ryżem / alergen 7,9	naleśniki z serem, sos jogurtowo-truskawkowy, kompot, 1/4 jabłka / alergen 1,3,7	mandarynka
2025-01-21	pieczywo mieszane z masłem, ser żółty, sałata, pomidor, kakao /alergen 1,7	drożdżówka z dżemem, soczek / alergen 1	zupa koperkowa / alergen 9	spaghetti, ogórek kiszony, kompot, 1/4 mandarynki / alergen 1	banan, mus owocowy
2025-01-22	pieczywo mieszane z masłem, wędlina drobiowa, sałata, ogórek zielony, herbata z cytryną / alergen 1,3,7	budyń śmietankowy / alergen 7	zupa brokułowa / alergen 7,9	ziemniaki, ryba z pieca konwekcyjnego, mini marchew, herbata miętowa, 1/4 banana / alergen 1,4,7	kiwi
2025-01-23	bułka grahamka z masłem, powidła, zupa mleczna kaszka manna / alergen 1,7	jabłko pieczone z cynamonem, wafle ryżowe	rosół z makaronem/ alergen 9	kasza kuskus, filet z kurczaka w sosie własnym, bukiet warzyw, cytrynada, 1/4 kiwi / alergen 1	banan
2025-01-24	pieczywo mieszane z masłem, pasta z tuńczyka z jajkiem i gorzkim, herbata z cytryną / alergen 1,4,3,7	koktail jogurtowo - jagodowy, wyrób własny, chrupki kukurydziane / alergen 7	zupa jarzynowa / alergen 7,9	pyzy z mięsem, sur z kapusty kiszonej z marchewką, kompot, 1/4 pomarańcza / alergen 1,6,9	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 - tulin 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>					