

	ŚNIADANIE I	ŚNIADANIE II	OBIAD		PODWIECZOREK
22.04.2024	pieczywo mieszane z masłem, parówki na ciepło, keczup, rzodkiewka, kawa Inka z mlekiem (alergen 1,6,7,9,10)	serek waniliowy (alergen 7)	zupa ogórkowa zabieleną śmietaną (alergen 7,9)	pyzy drożdżowe, gulasz po węgiersku z papryką i pomidorami, herbata miętowa (alergen 1)	banan
23.04.2024	pieczywo mieszane z masłem, krakowska sucha, ogórek zielony, kawa Inka z mlekiem (alergen 1,6,7,9,10)	jogurt owocowy (alergen 7)	zupa botwinkowa zabieleną śmietaną (alergen 7,9)	makaron, ze szpinakiem i serem żółtym, kompot, porcja melona (alergen 1,3,7)	jabłko,
24.04.2024	pieczywo mieszane z masłem, pasztecik, papryka czerwona, kawa Inka z mlekiem (alergen 1,6,7,9,10)	galaretka owocowa	zupa jarzynowa (alergen 7)	kasza jęczmienna, pieczeń z szynki w sosie własnym, ogórek kiszony, kompot, 1/4 banana (alergen 1,7)	kiwi
25.04.2024	pieczywo mieszane z masłem, miód, zupa mleczna z płatkami kukurydzianymi, (alergen 1,7,)	sur z marchwi i jabłka	rosół z makaronem (alergen 1,9)	ryż gotowany, kotlet z piersi kurczaka, mizeria, kompot, kiwi (alergen 1,3,7)	pomarańcza
26.04.2024	pieczywo mieszane z masłem, pasta z tuńczyka z jajkiem i ogórkiem, herbata z cytryną (alergen 1,3,4)	kisiel owocowy, chrupki kukurydziane (alergen 1)	zupa barszcz biały (alergen 7,9)	ziemniaki, kapusta z kiełbasą i cebulką, kompot, 1/4 pomarańczy	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>					