

	ŚNIADANIE PIERWSZE	ŚNIADANIE DRUGIE	OBIAD I DANIE	OBIAD II DANIE	PODWIECZOREK
23.06.2025	bułka grahamka z masłem, twarożek, rzodkiewka, szczypiorek, kakao / alergen 1,7	truskawki, chrupki kukurydziane	zupa gulaszowa / alergen 9	racuchy, sos jogurtowo-jagodowy (wyrób własny), kompot, porcja arbuza / alergen 1,3,7	pomarańcza
24.06.2025	pieczywo mieszane z masłem, wędlina, sałata, papryka czerwona, kawa Inka z mlekiem / alergen 1,6,7,9,10	galaretka, porcja melona	zupa botwinkowa / alergen 7,9	ziemniaki, ryba z pieca konwekcyjnego, sur z młodej kapusty z marchewką i koperkiem, kompot, 1/4 pomarańczy /	banan
25.06.2025	pieczywo mieszane z masłem, ser żółty, sałata, pomidor, szczypiorek, kakao / alergen 1,7	arbuz, paluch drożdżowy / alergen 1	zupa manna na rosole / alergen 7,9	ziemniaki młode, kotlet schabowy, mizeria, kompot, 1/4 banana / alergen 1,3,7	kiwi
26.06.2025	zrób to sam: pieczywo mieszane, wędlina, jajko, sałata, pomidor, rzodkiewka, ogórek zielony, szczypiorek, kawa inka z mlekiem / alergen 1,6,7,9,10	truskawki z sosem jogurtowo-waniliowym / alergen 7	zupa koperkowa / alergen 9	spaghetti, ogórek kiszony, kompot, 1/4 kiwi / alergen 1	banan
27.06.2025	pieczywo mieszane z masłem, pasztet, ogórek zielony, kawa inka z mlekiem / alergen 1,6,7,9,10	Sok Vitaminka, wafle ryżowe	zupa kalafiorowa / alergen 7,9	pyzy drożdżowe, filet drobiowy w sosie własnym, bukiet warzyw na parze (brokuły, fasolka, mini marchew), kompot, 1/4 banana / alergen 1	pomarańcza, jogurt
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.					