

	ŚNIADANIE PIERWSZE	ŚNIADANIE DRUGIE	OBIAD I DANIE	OBIAD II DANIE	PODWIECZOREK
25.11.2024	pieczywo mieszane z masłem, pasztet, ogórek zielony, kawa Inka z mlekiem /alergen 1,6,7,9,10	budyń czekoladowy / alergen 7	zupa kalafiorowa / alergen 9	ryż, klopsiki w sosie koperkowym, sur z selera i marchwi ze śmietaną, kompot, 1/4 jabłka / alergen 1,3,7,9	banan, jogurt
26.11.2024	pieczywo mieszane z masłem, sałata, ser żółty, papryka czerwona, kakao alergen 1,7	koktail jogurtowy z jagodami-wyrób własny, chrupki kukurydziane /alergen 7	rosół z makaronem / alergen 1, 3,9	kopytka, gulasz drobiowy, warzywa gotowane na parze (brokuł, kalafior, fasolka) kompot, 1/4 banana / alergen 1	pomarańcza
27.11.2024	pieczywo mieszane z masłem, krakowska sucha, biała rzodkiew, kawa Inka z mlekiem /alergen 1,6,7,9,10	ciasto z truskawkami-wyrób własny, herbata owocowa / alergen 1,7	zupa gulaszowa / alergen 9	makaron z serem, sur. z marchwi, kompot, 1/4 pomarańcza/ alergen 1,7	gruszka
28.11.2024	bułka pszenna z masłem, dżem, zupa mleczna kaszka manna /alergen 1,7	jabłko pieczone z cynamonem, wafle ryżowe	zupa jarzynowa / alergen 9	ziemniaki, kotlet rybny, sur.z kiszzonej kapusty, kompot, 1/4 gruszki / alergen 1,4	kiwi, soczek
29.11.2024	pieczywo mieszane z masłem, jajecznicą ze szczypiorkiem, pomidor, kawa Inka z mlekiem/alergen 1,3,7	galaretka owocowa, porcja melona	zupa koperkowa / alergen 9	ziemniaki, fasolka po bretońsku z kiełbasą, kompot, 1/4 kiwi /alergen 1,6,7,9,10	jabłko, serek waniliowy
<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>					
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.					