

	ŚNIADANIE PIERWSZE	ŚNIADANIE DRUGIE	OBIAD I DANIE	OBIAD II DANIE	PODWIECZOREK
26.05.2025	pieczywo mieszane z masłem, pasztet, sałata, ogórek zielony, kawa Inka z mlekiem / alergen 1,6,7,9,10	serek waniliowy, porcja melona / alergen 7	zupa botwinkowa / alergen 7,9	pierogi ruskie, sur z młodej kapusty z marchewką i kukurdzą, kompot, 1/4 jabłka / alergen 1,7	pomarańcza
27.05.2025	pieczywo mieszane z masłem, pasta jajeczna ze szczypiorkiem, pomidor, herbata z cytryną / alergen 1,3,7	bydły śmietankowy / alergen 7	zupa z czerwonej soczewicy / alergen 7,9	makaron ze szpinakiem i mięsem mielonym, herbata miętowa, 1/4 pomarańcza / alergen 1	banan
28.05.2025	pieczywo mieszane z masłem, szynka drobiowa, papryka czerwona, kawa inka z mlekiem / alergen 1,6,7,9,10	kaszka manna na mleku z musem truskawkowym / alergen 1,7	zupa koperkowa / alergen 9	ziemniaki, ryba w panierce, sur z kapusty pekińskiej, kompot, 1/4 banana / alergen 1,3,4	kiwi
29.05.2025	bułka grahamka z masłem, powidła, zupa mleczna z płatkami kukurydzianymi / alergen 1,7	sok Vitaminka, wafle ryżowe	zupa brokułowa / alergen 7,9	ryż, duszone pałki z kurczaka w sosie własnym, sur z selera i marchwi, kompot, 1/4 kiwi / alergen 1,7,9	pomarańcza
30.05.2025	pieczywo mieszane z masłem, ser żółty, sałata, papryka czerwona, kakao /alergen 1,7	lody śmietankowe, truskawki / alergen 7	zupa kapuśniak z młodej kapusty / alergen 9	spaghetti, ogórek kiszony, kompot, 1/4 pomarańcza / alergen 1	jabłko

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.