

	ŚNIADANIE PIERWSZE	ŚNIADANIE DRUGIE	OBIAD I DANIE	OBIAD II DANIE	PODWIECZOREK
31.03.2025	pieczywo mieszane z masłem, ser żółty, sałata, pomidor, kawa Inka z mlekiem / alergen 1,7	kisiel owocowy, porcja melona	zupa barszcz biały z majerankiem / alergen 7,9	makaron ze szpinakiem i mięsem, cytrynada, 1/4 jabłka / alergen 1	banan
01.04.2025	pieczywo mieszane z masłem, parówki na ciepło, ketchup, ogórek zielony, herbata z cytryną/ alergen 1,6,7,9,10	ryż na mleku z sosem jogurtowo - truskawkowym / alergen 7	zupa z czerwonej soczewicy / alergen 9	ziemniaki, jajko gotowane w sosie koperkowym, bukiet warzyw na parze, kompot, 1/4 banana /alergen 1,3,7	mandarynka
02.04.2025	pieczywo mieszane z masłem, twaróg z rzodkiewką i szczypiorkiem, kakao / alergen 1,7	sok Vitaminka, wafle ryżowe	zupa brokułowa / alergen 7,9	kopytka, gulasz drobiowy, buraczki, kompot, 1/4 mandarynki/ alergen 1,7	jabłko
03.04.2025	pieczywo mieszane z masłem, polędwica spopocka, sałata, papryka czerwona, kawa Inka z mlekiem /alergen 1,6,7,9,10	galaretka owocowa, 1/4 banana	zupa wiosenna / alergen 9	kasza bulgur, ryba z pieca konwekcyjnego, marchewka z groszkiem, kompot, 1/4 kiwi / alergen 4	mandarynka
04.04.2025	bułka grahamka z masłem, powidła, zupa mleczna z płatkami kukurydzianymi / alergen 1,7	surówka z marchewki i jabłka, chrupki kukurydziane	zupa pomidorowa z makaronem / alergen 7,9	ziemniaki, kotlet mielony, mizeria, kompot, 1/4 banana / alergen 1,3,7	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.