

JADŁOSPIS

DATA: 23.02.2026 r. –27.02.2026 r.

	ŚNIADANIE	OBIAD	PODWIECZOREK
PONIEDZIAŁEK	Chleb ze słonecznikiem z masłem, z pasztetem z drobiu, papryką czerwoną i szczypiorkiem. Kawa Inka.	Zupa z fasolki szparagowej z ziemniakami. Makaron z truskawkami. Kompot z owoców mieszanych.	Weka z pastą z makreli z cebulką zieloną. Herbata z cytryną.
	Ananas. Czekolada gorzka. Woda mineralna z imbirem.		
	ALERGENY: gluten, mleko i produkty pochodne, seler, ryba, jajka.		
WTOREK	Zupa mleczna z kaszą manną. Rogal z masłem i miodem.	Zupa kalafiorowa z makaronem. Ziemniaki. Kotlety mielone z ryby. Surówka z kapusty białej z marchewką. Kompot z owoców mieszanych.	Budyń wiśniowy bez cukru. Ciastka owsiane Sante.
	Ogórek zielony i rzodkiewka do chrupania. Herbatka z owoców leśnych.		
	ALERGENY: gluten, mleko i produkty pochodne, seler, jajka.		
ŚRODA	Chleb pszenny z masłem, szynką z pomidorem i szczypiorkiem. Bawarka.	Zupa szpinakowa z ziemniakami. Spaghetti z sosem bolońskim. Ogórek konserwowy. Kompot z owoców mieszanych.	Koktajl z wiśniami na kefirach (wyrób własny). Chrupki kukurydziane.
	Mandarynka. Herbatka rumiankowa.		
	ALERGENY: gluten, mleko i produkty pochodne, seler.		
CZWARTEK	Bułka kajzerka z masłem pomidorowym, ogórkiem kiszonym i cebulką zieloną. Kawa INKA.	Krem z dyni z grzankami. Kasza pęczak. Bitki drobiowe w sosie pieczeniowym. Mizeria z jogurtem naturalnym. Kompot z owoców mieszanych.	Weka z masłem serem żółtym. Herbatka miętowa.
	Kiwi. Herbatka z cytryną.		
	ALERGENY: gluten, mleko i produkty pochodne, seler.		
PIĄTEK	Jajecznica z szynką i cebulką zieloną. Chleb graham z masłem. Kawa INKA.	Krupnik. Łazanki z kapusty kiszonej z mięsem. Kompot z owoców mieszanych.	Gofry bez cukru. Woda mineralna z cytryną.
	Chrupsy bez cukru. Jabłko. Herbatka miętowa.		
	ALERGENY: gluten, mleko i produkty pochodne, ryba, seler, jajka.		

Do potraw stosuje się nie więcej niż 1g soli na dziecko.

Woda mineralna podawana jest dzieciom bez ograniczeń.

SPORZĄDZIŁ: INTENDENT:

ZATWIERDZIŁ: