

JADŁOSPIS

DATA: 30.03.2026 r. – 03.04.2026 r.

	ŚNIADANIE	OBIAD	PODWIECZOREK
PONIEDZIAŁEK	Chleb wieloziarnisty z humusem ze szczypiorkiem. Kawa Inka.	Zupa jarzynowa z ziemniakami. Racuchy z jabłkami. Kompot z owoców mieszanych.	Weka z pastą z tuńczyka z cebulką zieloną. Herbata z cytryną.
	Winogrona. Czekolada gorzka. Woda mineralna z imbirem.	<u>ALERGENY:</u> gluten, mleko i produkty pochodne, seler, ryba, jajka.	
WTOREK	Zupa mleczna z makaronem. Bułka z ziarnami z masłem, serkiem z ziołami.	Zupa szczawiowa z ziemniakami. Kasza gryczana. Wątróbka z drobiu w sosie własnym. Surówka z kapusty pekińskiej z jabłkiem i jogurtem. Kompot z owoców mieszanych.	Pomarańcze. Woda mineralna z cytryną.
	Banan. Marchewka. Herbatka ziołowa.	<u>ALERGENY:</u> gluten, mleko i produkty pochodne, seler, jajka.	
ŚRODA	Chleb graham z pastą z kiełbasy szynkowej z ogórkiem konserwowym i szczypiorkiem. Bawarka.	Krem z groszku zielonego z grzankami. Makaron zapiekany ze szpinakiem i filetem z indyka. Kompot z owoców mieszanych.	<u>STOŁ SZWEDZKI</u> Pieczywo jasne, ciemne, rogale, masło, jajko, ser żółty, ryba, miód, pomidory, ogórki, kielki, rukola. Herbata z cytryną.
	Gruszka. Herbatka rumiankowa.	<u>ALERGENY:</u> gluten, mleko i produkty pochodne, seler.	
CZWARTEK	Bułka kajzerka z pastą jajeczną ze szczypiorkiem. Kakao.	Zupa cytrynowa z ryżem. Ziemniaki. Miruna panierowana. Marchewka gotowana. Kompot z owoców mieszanych.	Ciasteczka owsiane. Mandarynka.
	Chrupsy bez cukru. Herbatka z cytryną.	<u>ALERGENY:</u> gluten, mleko i produkty pochodne, seler.	
PIĄTEK	Chleb ze słonecznikiem z masłem szynką, rzodkiewką, kielki. Kawa INKA.	Zupa pomidorowa z makaronem. Ziemniaki. Jajko w sosie chrzanowym. Ogórek konserwowy. Kompot z owoców mieszanych.	Herbatnik pełnoziarnisty. Soczek owocowy.
	Kalarepa. Herbatka miętowa.	<u>ALERGENY:</u> 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.



Edytuj w WPS Office

