

JADŁOSPIS

DATA: 20.04.2026 r. –24.04.2026 r.

	ŚNIADANIE	OBIAD	PODWIECZOREK
PONIEDZIAŁEK	Chleb wieloziarnisty z pastą z awokado ze szczypiorkiem. Kawa Inka.	Barszcz czerwony z ziemniakami. Ryż z jabłkami. Kompot z owoców mieszanych.	Weka z pastą z tuńczyka z cebulką zieloną. Herbata z cytryną.
	Mandarynka. Czekolada gorzka. Woda mineralna z imbirem.		
ALERGENY: gluten, mleko i produkty pochodne, seler, ryba, jajka.			
WTOREK	Zupa mleczna z makaronem. Bułka z ziarnami z masłem, serkiem pomidorowym.	Zupa kminkowa z grzankami. Kasza gryczana. Bitki z drobiu w sosie własnym. Ogórek kiszony. Kompot z owoców mieszanych.	Gofry bez cukru. Actimel.
	Pomarańcze. Marchewka. Herbatka ziołowa.		
ALERGENY: gluten, mleko i produkty pochodne, seler, jajka.			
ŚRODA	Chleb graham z pastą z kielbasy z ogórkiem konserwowym i szczypiorkiem. Bawarka.	Zupa kalafiorowa z ziemniakami. Naleśniki z dżemem niskosłodzonym. Kompot z owoców mieszanych.	Weka z masłem i twarogiem na słodko. Herbata z cytryną.
	Gruszka. Herbatka rumiankowa.		
ALERGENY: gluten, mleko i produkty pochodne, seler.			
CZWARTEK	Bułka kajzerka z pastą jajeczną ze szczypiorkiem. Kakao.	Zupa pomidorowa z makaronem. Ziemniaki. Filet z piersi z kurczaka panierowany. Sałatka z kapusty czerwonej z jabłkiem. Kompot z owoców mieszanych.	Ciasteczka owsiane. Mandarynka.
	Chrupsy bez cukru. Herbatka z cytryną.		
ALERGENY: gluten, mleko i produkty pochodne, seler.			
PIĄTEK	Chleb ze słonecznikiem z masłem szynką, pomidorem, kiełki. Kawa INKA.	Zupa jarzynowa z ziemniakami. Makaron z serem białym z cynamonem. Kompot z owoców mieszanych.	Banan. Herbatnik pełnoziarnisty.
	Jabłko. Brzoskwinie. Herbata 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: