

JADŁOSPIS

DATA: 18.05.2026 r. –22.05.2026 r.

	ŚNIADANIE	OBIAD	PODWIECZOREK
PONIEDZIAŁEK	Chleb wieloziarnisty z pastą z humusu z ogórkiem zielonym, szczypiorkiem. Kawa Inka.	Kapuśniak z ziemniakami. Ryż z malinami. Kompot z owoców mieszanych.	Weka z pastą z makreli z cebulką zieloną. Herbata z cytryną.
	Ananas. Czekolada gorzka. Woda mineralna.		
ALERGENY: gluten, mleko i produkty pochodne, seler, ryba, jajka.			
WTOREK	Musli pełnoziarniste z mlekiem. Bułka kajzerka z masłem, serkiem śmietankowym.	Rosół z makaronem. Ziemniaki. Ryba panierowana. Brokuły i kalafior gotowany. Kompot z owoców mieszanych.	Kisiel cytrynowy – wyrób własny Chrupki kukurydziane kręcone.
	Winogrona, kalarepa. Herbata ziołowa.		
ALERGENY: gluten, mleko i produkty pochodne, seler, jajka.			
ŚRODA	Parówki z szynki z ketchupem. Chleb graham z masłem. Bawarka.	Krem z białych warzyw z groszkiem ptysiowym. Makaron zapiekany. Kompot z owoców mieszanych.	STÓŁ SZWEDZKI Pieczywo pszenne, graham, bułka kajzerka, rogale, ser żółty, jajka, tuńczyk, miód, dżem, pomidory, ogórek zielony, kielki, rukola, cebulka zielona. Herbata z cytryną.
	Gruszka, kiwi. Herbata rumiankowa.		
ALERGENY: gluten, mleko i produkty pochodne, seler.			
CZWARTEK	Chałka z masłem i miodem. Mleko.	Zupa ogórkowa z ziemniakami. Kasza jaglana. Gulasz wołowy. Sałatka szwedzka.	Bułka pszenna z masłem, serem żółtym, pomidorem, szczypiorkiem. Herbata z cytryną.
	Brzoskwinie, jabłko. Herbata z cytryną.	Kompot z owoców mieszanych.	
ALERGENY: gluten, mleko i produkty pochodne, seler.			
PIĄTEK	Sałatka jarzynowa z majonezem. Chleb ze słonecznikiem z masłem szynką. Kawa INKA.	Zupa porowa z grysiem. Naleśniki z twarogiem. Kompot z owoców mieszanych.	Bułka drożdżowa. Mleczko w kartoniku z rurką o smaku waniliowym.
	Melon. 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: