

JADŁOSPIS

DATA: 06.07.2026 r. –10.07.2026 r.

	ŚNIADANIE	OBIAD	PODWIECZOREK
PONIEDZIAŁEK	Chleb z masłem, z twarożkiem, rzodkiewką i szczypiorkiem. Kawa Inka.	Zupa grochowa z ziemniakami. Ryż zapiekany z jabłkami. Kompot wieloowocowy.	Weka z pastą z makreli z cebulką zieloną. Herbata z cytryną.
	Ananas. Czekolada gorzka. Aktimel. Woda mineralna z imbirem.	ALERGENY: gluten, mleko i produkty pochodne, seler, ryba, jajka.	
WTOREK	Zupa mleczna z płatkami owsianymi. Rogal z masłem i miodem.	Zupa pieczarkowa z makaronem. Ziemniaki. Miruna panierowana. Fasolka szparagowa gotowana. Kompot z owoców mieszanych .	Salatka owocowa. Ciastka owsiane Sante.
	Ogórek zielony i rzodkiewka do chrupania. Herbata z owoców leśnych.	ALERGENY: gluten, mleko i produkty pochodne, seler, jajka.	
ŚRODA	Chleb pszenny z masłem, szynką z pomidorem i szczypiorkiem. Bawarka.	Zupa ogórkowa z ryżem. Makaron ze szpinakiem i filetem z indyka. Kompot z owoców mieszanych.	Koktajl z jagodami na kefirach (wyrób własny). Herbatniki.
	Mandarynka. Herbata rumiankowa.	ALERGENY: gluten, mleko i produkty pochodne, seler.	
CZWARTEK	Bułka kajzerka z masłem, dżemem niskosłodzonym. Mleko.	Krem z papryki i pomidorów z grzankami. Kasza gryczana. Gulasz wołowy. Mizeria.	Weka z masłem serem żółtym. Herbata miętowa.
	Pomarańcze. Awokado. Herbata z cytryną.	Kompot z owoców mieszanych.	ALERGENY: gluten, mleko i produkty pochodne, seler.
PIĄTEK	Jajecznica z szynką i cebulką zieloną. Chleb graham z masłem. Kawa INKA.	Krupnik z ziemniakami. Kluski leniwe. Kompot z owoców mieszanych.	Ciastka kukurydziane SANTE. Soczek.
	Brzoskwinie. Jabłko. 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:

