

JADŁOSPIS

DATA: 14.09.2026 r. – 18.09.2026 r.

	ŚNIADANIE	OBIAD	PODWIECZOREK
PONIEDZIAŁEK	Chleb chłopski z humusem ze szczypiorkiem. Herbata z cytryną b/cukru.	Zupa fasolowa na wywarze warzywnym z ziemniakami. Spaghetti z sosem pomidorowym i soczewicą. Sałatka z ogórka z cebulką. Kompot z owoców mieszanych b/cukru	Mus z jabłek i wiśni (wyrób własny).
	Banan. Pestki dyni. Woda mineralna z imbirem.		
	ALERGENY: gluten, mleko i produkty pochodne, seler, ryba, jajka.		
WTOREK	Owsianka na mleku z malinami. Bułka z sezamem z masłem i dżemem niskosłodzonym.	Zupa brokułowa na wywarze z indyka z ryżem brązowym. Ziemniaki. Miruna panierowana. Sałatka z kapusty czerwonej z olejem. Kompot z owoców mieszanych.	Jogurt naturalny. Winogrona bez pestek. Awokado.
	Cytryna. Marchewka. Woda mineralna z miętą.		
	ALERGENY: gluten, mleko i produkty pochodne, seler, jajka.		
ŚRODA	Chleb żytni z masłem, szynką, pomidor, rukola. Bawarka.	Zupa jarzynowa na wywarze z indyka z ziemniakami. Ryż brązowy z warzywami i kurczakiem. Sałata lodowa z jogurtem naturalnym. Kompot z owoców mieszanych b/cukru	WYPIEK WŁASNY Ciasto drożdżowe ze śliwkami. Actimel.
	Nektaryna. Kalarepa. Woda mineralna z cytryną.		
	ALERGENY: gluten, mleko i produkty pochodne, seler.		
CZWARTEK	Owsianka na mleku z gruszką i cynamonem. Chleb pełnoziarnisty z pastą jajeczną.	Zupa czosnkowa na wywarze z indyka z grzankami. Kasza jęczmienna. Gulasz wieprzowy. Surówka z marchewki i selera. Kompot z owoców mieszanych b/cukru	Chleb razowy z pastą z twarogu z rzodkiewką i szczypiorkiem. Herbata z cytryną.
	Pomarańcze. Ananas świeży. Woda mineralna z sokiem z pomarańcza.		
	ALERGENY: gluten, mleko i produkty pochodne, seler.		
PIĄTEK	Chleb graham z pastą z szynki, pomidorem, ogórkiem zielonym, cebulką zieloną. Kawa INKA.	Kapuśniak na wywarze warzywnym z ziemniakami. Jabłka w cieście. Kompot z owoców mieszanych b/cukru	Mix warzywny Marchewka, ogórek zielony, rzodkiewka. Mix owocowy Jabłko, gruszka, melon, mandarynka.
	Kiwi. Pestki słonecznika. Woda mineralna z miętą.		
	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: