JADŁOSPIS

DATA: 26.10.2026 r. –30.10.2026 r.

	ŚNIADANIE	OBIAD	PODWIECZOREK
PONIEDZIAŁEK	Chleb pełnoziarnisty z pastą z awokado, pomidor, szczypiorek. Herbata z cytryną b/cukru	Zupa grochowa na wywarze warzywnym z ziemniakami. Makaron pełnoziarnisty z fasolą, pomidorami, cukinią, cebulą, porą, marchewką, selerem, pietruszką.	<u>MIX OWOCOWY</u> Jabłko, brzoskwinia, mandarynka.
	Gruszka. Pestki dyni. Woda mineralna z imbirem.	Kompot z owoców mieszanych b/cukru.	
	<u>ALERGENY:</u> gluten, mleko i produkty pochodne, seler.		
WTOREK	Kasza manna na mleku z cynamonem Bułka z ziarnami z masłem, serkiem śmietankowym.	Zupa pomidorowa na wywarze warzywnym z makaronem ryżowym brązowym. Ziemniaki. Ryba pieczona w piekarniku z ziołami. Mizeria z jogurtem naturalnym. Kompot z owoców mieszanych b/cukru.	Chrupki kukurydzane b/cukru. Mleczko z rurką.
	Kiwi. Herbatka zielona b/cukru. Woda mineralna z cytryną.		
	<u>ALERGENY:</u> gluten, mleko i produkty pochodne, seler.		
ŚRODA	<u>STÓŁ SZWEDZKI</u> Papryka św. pomidor, ogórek zielony, kiełki. Jajko, ser żółty, szynka. Chleb z ziarnami z masłem. Kawa INKA b/cukru	Zupa porowa na wywarze z indyka z grzankami. Kasza jaglana. Sos mięsno-pieczarkowy. Ogórek kiszony. Kompot z owoców mieszanych b/cukru.	Chleb chłopski z pastą ze szprotek z zieloną cebulką. Bawarka.
	Gruszka. Słonecznik. Herbatka rumiankowa b/cukru. Woda mineralna		
	<u>ALERGENY:</u> gluten, mleko i produkty pochodne, seler.		
CZWARTEK	Chałka z masłem i miodem. Mleko.	Zupa koperkowa na wywarze z indyka z makaronem pełne ziarno. Ziemniaki. Filet z kurczaka panierowany. Surówka z kapusty pekińskiej z kukurydzą, ogórkiem zielonym, papryką z jogurtem naturalnym. Kompot z owoców mieszanych b/cukru	Bułka drożdżowa z budyniem. Soczek jabłko – gruszka.
	Suszone jabłka, kalarepa. Woda mineralna z sokiem z pomarańczy.		
	<u>ALERGENY:</u> gluten, mleko i produkty pochodne, seler.		
PIĄTEK	Bułka z makiem, masłem, szynką z rzodkiewką i szczypiorkiem.	Barszcz biały z kiełbasą i ziemniakami. Makaron pełnoziarnisty z malinami i jogurtem naturalnym. Kompot z owoców mieszanych b/cukru	Banan. Herbatnik pełnoziarnisty z żurawiną.
	Nektaryna. Herbata miętowa b/cukru		
	<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.

SPORZĄDZIŁ: INTENDENT: ZATWIERDZIŁ: