

Każdego dnia dla wszystkich dzieci dostępna jest niegazowana woda mineralna. Wszystkie zupy przygotowywane są na wywarze mięsnym i na świeżych warzywach.

Jadłospis od 07.07.2025 r. do 11.07.2025 r.

DATA	ŚNIADANIE 8 ³⁰	WITAMINKI 10 ⁰⁰	OBIAD 11 ³⁰	PODWIECZORE K 14 ⁰⁰
Poniedziałek 07.07.2025r.	Kawa inka z mlekiem, chleb pszenny, żytni, słonecznikowy, bułki kajzerki z masłem z szynką szlachecką z pomidorem i szczypiorkiem. Herbatka z cytryną. (1,3,7)	Misa owoców i warzyw sezonowych	Kapuśniak z ziemniakami. Zapiekanka makaronowa z kielbaską. Marchewka do chrupania. Naturalny sok jabłkowy. (1,3,7,9).	Koktajl mleczno – jogurtowy z owocami, ciasteczko maślane. Herbatka z cytryną. (1,3,7).
Wtorek 08.07.2025 r.	Napój czekoladowy na mleku, chleb pszenny, żytni, bułki kajzerki z masłem z serkiem łaciatym z rzodkiewką i szczypiorkiem. Herbatka owocowa. (1,3,7)	Misa owoców i warzyw sezonowych.	Kasza manna na rosole. Sztuka schabu z pieczarkami. Ziemniaki. Surówka z marchewki i jabłka. Kompot z owoców sezonowych. (1,3,7,9).	Budyń na mleku z ananase i brzoskwinia, chrupki kukurydziane. Mięta. (1,3,7).
Środa 09.07.2025 r.	Płatki kukurydziane z mlekiem, chleb pszenny, żytni, owsiany, bułki kajzerki, z masłem z parówką z szynki, papryka, ketchup. Herbatka z cytryną. (1,3,7).	Misa owoców i warzyw sezonowych.	Rosół z makaronem. Ziemniaki. Pałka z kurczaka gotowana. Mizeria na jogurcie naturalnym. Kompot z owoców sezonowych. (1,3,7,9).	Mleko, bułka kajzerka z masłem z filetem z indyka z ogórkiem kiszonym ze szczypiorkiem. Herbatka owocowa. (1,3,7)
Czwartek 10.07.2025r.	Kakao z mlekiem, chleb pszenny, żytni, owsiany, bułki kajzerki, z masłem z pasztetem z pomidorem i szczypiorkiem. Herbatka z cytryną. (1,3,7).	Misa owoców i warzyw sezonowych.	Zupa pietruszjaka z ziemniakami, zabelana. Makaron gnotchetti. Gulasz z wołowiny „Ligawa”. Surówka mix ogórków (świeży, kiszony, konserwowy, szczypior, koper). Naturalny sok jabłkowy. (1,3,7,9).	Mleko, babka piaskowa, owoc. Herbatka z cytryną. (1,3,7)
Piątek 11.07.2025 r.	Kawa inka z mlekiem, chleb pszenny, żytni, rustykalny, bułki kajzerki, z masłem z serem żółtym ze szczypiorkiem, ogórek świeży. Herbatka owocowa. (1,3,7).	Misa owoców i warzyw sezonowych.	Zupa pomidorowa z ryżem, zabelana. Ziemniaki. Paluszki rybne. Surówka z kapusty kiszonej, marchewki i pora. Mięta. (1,3,4,7,9).	Mleko, batonik musli- zbożowy, jabłko. Herbatka z cytryną. (1,3,7).

Intendent zastrzega sobie prawo do niewielkich modyfikacji w jadłospisie. Składniki poszczególnych potraw zawarte w recepturach dostępne w kuchni. Alergeny: zboża