

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

Jadłospis od 14.07.2025 r. do 18.07.2025 r.

DATA	ŚNIADANIE 8 ³⁰	WITAMINKI 10 ⁰⁰	OBIAD 11 ³⁰	PODWIECZORE K 14 ⁰⁰
Poniedziałek 14.07.2025r.	Kakao z mlekiem, chleb pszenny, żytni, słonecznikowy, bułki kajzerki z masłem z filetem drobiowym z sałatą . Herbatka z cytryną. (1,3,7)	Misa owoców i warzyw sezonowych	Zalewajka z ziemniakami z kiełbaską, zabelana. Placki drożdżowe z jabłkiem. Kompot z owoców sezonowych. (1,3,7,9).	Mleko, sałatka owocowa (arbuz, banan, jabłko, ananas, brzoskwinia, kiwi), chrupki kukurydziane. Herbatka owocowa.(1,3,7)
Wtorek 15.07.2025 r.	Kawa inka na mleku, chleb pszenny, żytni, bułki kajzerki z masłem z serkiem Capresi z rzodkiewką i szczypiorkiem. Herbatka owocowa. (1,3,7)	Misa owoców i warzyw sezonowych.	Zupa koperkowa z kuleczkami. Kotlet mielony. Buraczki gotowane. Kompot z owoców sezonowych. . (1,3,7,9).	Mleko, wafelki kukurydziane w polewie malinowej, jabłko. Mięta. (1,3,7).
Środa 16.07.2025 r.	Kawa zbożowa z mlekiem, chleb pszenny, żytni, 7 ziaren, bułki kajzerki, z masłem z jajecznicą ze szczypiorkiem, z pomidorem, szczypior. Herbatka z cytryną.(1,3,7)	Misa owoców i warzyw sezonowych.	Zupa jarzynowa z ziemniakami, zabelana. Łazanki z kapustą kiszoną i mięsem. Naturalny sok jabłkowy. (1,3,7,9).	Mleko, chleb owsiany z masłem z polędwicą z ogórkiem kiszonym ze szczypiorkiem. Herbatka owocowa. (1,3,7).
Czwartek 17.07.2025r.	Napój czekoladowy z mlekiem, chleb pszenny, żytni, 7 ziaren, bułki kajzerki, z masłem z szynką szlachecką z papryką. Herbatka z cytryną. (1,3,7)	Misa owoców i warzyw sezonowych.	Zupa ogórkowa z ziemniakami, zabelana. Makaron spaghetti. Gulasz z indyka w sosie pomidorowym. Surówka z sałaty lodowej, papryki, kukurydzy, szczypior, koper. Kompot z owoców sezonowych. (1,3,7,9).	Ryż na mleku z mus truskawkowym. Herbatka z cytryną. (1,3,7)
Piątek 18.07.2025 r.	Kakao 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. Kotlet z jajka. Surówka z kapusty kiszonej, marchewki i pora. Kompot z owoców sezonowych. (1,3,4,7,9).	Mleko, mus owocowy w tubce, herbatnik maślany. 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 zawierające gluten-1, skorupiaki-2, jaja i produkty pochodne-3, ryby-4, orzeszki ziemne-5,