

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

Jadłospis od 08.09.2025 r. do 12.09.2025 r.

DATA	ŚNIADANIE 8 ³⁰	WITAMINKI 10 ⁰⁰	OBIAD 11 ³⁰	PODWIECZORE K 14 ⁰⁰
Poniedziałek 08.09.2025r.	Kakao z mlekiem, chleb pszenny, żytni, słonecznikowy, bułki kajzerki z masłem z szynką klasyczną z serem żółtym i sałatą. Herbatka z cytryną. (1,3,7)	Misa owoców i warzyw sezonowych	Zalewajka z kielbaską z ziemniakami, zabelana. Makaron świderki z serem białym. Marchewka do chrupania. Naturalny sok jabłkowy. (1,3,7,9).	Mleko, chleb słonecznikowy z masłem z filetem drobiowym z papryką. Herbatka owocowa. (1,3,7).
Wtorek 09.09.2025 r.	Kawa zbożowa 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 minionkowa. Ziemniaki. Kotlet mielony. Marchewka gotowana z groszkiem. Kompot z owoców sezonowych. (1,3,7,9).	Napój mleczno-jogurtowy z jagodami, herbatnik. Herbatka z cytryną.(1,3,7).
Środa 10.09.2025 r.	Napój czekoladowy z mlekiem, chleb pszenny, owsiany, bułki kajzerki, z masłem z pasztetem z ogórkiem świeżym i szczypiorkiem. Herbatka z cytryną. (1,3,7).	Misa owoców i warzyw sezonowych.	Zupa kalafiorowa z ziemniakami, zabelana. Makaron spaghetti. Gulasz z indyka w sosie bolońskim. Surówka z sałaty lodowej, papryki, kukurydzy, dyni. Kompot z owoców sezonowych. (1,3,9)	Ryż na mleku z musem truskawkowym. Herbatka owocowa.(1,3,7)
Czwartek 11.09.2025r.	Kawa Inka z mlekiem, bułki kajzerki, z masłem z jajecznicą ze szczypiorkiem, papryką. Herbatka z cytryną. (1,3,7).	Misa owoców i warzyw sezonowych.	Krupnik z kaszy jęczmiennej z ziemniakami. Makaron gnocchetti. Wołowina „Ligawa”. Surówka mix ogórków (kiszony, świeży, konserwowy, koper, szczypior). Naturalny sok jabłko-gruszka. (1,3,7,9).	Mleko, sałatka owocowa (arbuz, jabłko, gruszka, kiwi, ananas, brzoskwinia, śliwka, banan). Herbatka z cytryną. (1,3,7).
Piątek 12.09.2025r.	Kakao z mlekiem, chleb pszenny, żytni, rustykalny, bułki kajzerki, z masłem z serem żółtym, pomidor, szczypior. Mięta. (1,3,7).	Misa owoców i warzyw sezonowych.	Zupa pomidorowa z ryżem, zabelana. Paluszki rybne. Ziemniaki. Surówka z kapusty kiszonej, marchewki i pora. Kompot z owoców sezonowych . (1,3, 4,7,9).	Mleko, batonik Flips o smaku lodów truskawkowych, 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 zawierające gluten-1, skorupiaki-2, jaja i produkty pochodne-3, ryby-4, orzeszki ziemne-5,