

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

Jadłospis od 13.01.2025 r. do 17.01.2025 r.

DATA	ŚNIADANIE 8 ³⁰	WITAMINKI 10 ⁰⁰	OBIAD 11 ³⁰	PODWIECZORE K 14 ⁰⁰
Poniedziałek 13.01.2025 r.	Kawa inka z mlekiem, chleb pszenny, żytni, słonecznikowy, bułki kajzerki z masłem z pasztetem z sałatą. Herbatka z cytryną. (1,3,7).	Misa owoców i warzyw sezonowych.	Kapuśniak z ziemniakami. Naleśniki z serem białym. Mus jagodowy. Kompot z owoców sezonowych. (1,3,7,9)	Mleko, tosty z szynką i serem żółtym, marchewka do chrupania. Herbatka owocowa.(1,3,7).
Wtorek 14.01.2025 r.	Kawa zbożowa z mlekiem, chleb pszenny, żytni, bułki kajzerki z masłem z szynką kołodzieja z pomidorem i szczypiorkiem. Mięta. (1,3,7)	Misa owoców i warzyw sezonowych.	Zupa „minionkowa „, Kotlet schabowy. Ziemniaki. Surówka z marchewki z jabłkiem. Naturalny sok jabłko-wiśnia. (1,3,7,9).	Kisiel, wafelki kukurydziane w polewie malinowej, jabłko. Herbatka z cytryną. (1,3,7).
Środa 15.01.2025 r.	Napój czekoladowy z mlekiem, chleb pszenny, żytni, owsiany, bułki kajzerki z masłem z serkiem Capri z rzodkiewką i szczypiorkiem. Herbatka owocowa. (1,3,7).	Misa owoców i warzyw sezonowych.	Zupa porowa z ziemniakami, zabieleną. Kasza bulgur. Południczka w sosie cebulowym. Mix warzyw gotowanych (brokuł, marchewka, kalafior). Kompot z owoców sezonowych i mrożonych.	Ryż na mleku z musem wiśniowym. Herbatka z cytryną. (1,3,7).
Czwartek 16.01.2025 r.	Płatki owsiane z mlekiem, chleb pszenny, żytni z żurawiną, bułki kajzerki z masłem z masłem z serem żółtym z papryką. Mięta. (1,3,7)	Misa owoców i warzyw sezonowych.	Rosół z makaronem. Ziemniaki. Pałka z kurczaka. Mizeria na jogurcie naturalnym. Kompot z owoców sezonowych i mrożonych. (1,3,7,9).	Mleko, faworki, banan. Herbatka z cytryną. (1,3,7).
Piątek 17.01.2025 r.	Kawa inka z mlekiem, chleb pszenny, żytni, rustykalny, bułki kajzerki z masłem z jajkiem gotowanym na twardo z ogórkiem świeżym i szczypiorkiem. Herbatka owocowa. (1,3,7).	Misa owoców i warzyw sezonowych.	Zupa pomidorowa z ryżem, zabieleną. Ziemniaki. Filet z miruny w warzywach. Naturalny sok jabłko-gruszka. (1,3,4,7,9).	Jogurt owocowy, herbatnik. Herbata 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, ziarno sojowe-6, mleko i produkty pochodne-7, orzechy i migdały-8, seler-9, gorczyca-10, nasiona sezamu-11, dwutlenek siarki-12, łubin-13, mieczaki-14.