

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

Jadłospis od 16.06.2025 r. do 20.06.2025 r.

DATA	ŚNIADANIE 8 ³⁰	WITAMINKI 10 ⁰⁰	OBIAD 11 ³⁰	PODWIECZORE K 14 ⁰⁰
Poniedziałek 16.06.2025r.	Kakao z mlekiem, chleb pszenny, żytni, słonecznikowy, bułki kajzerki z masłem z pasztetem z pomidorem i szczypiorkiem. Herbatka z cytryną. (1,3,7)	Misa owoców i warzyw sezonowych	Kapuśniak z ziemniakami. Makaron z serem białym z musem truskawkowym. Naturalny sok jabłko-wiśnia. (1,3,7,9).	Mleko, chleb słonecznikowy z masłem z połówką drobiową z papryką. Herbatka owocowa. (1,3,7).
Wtorek 17.06.2025 r.	Kawa zbożowa na mleku, chleb pszenny, żytni, bułki kajzerki z masłem z serkiem Capri z rzodkiewką i szczypiorkiem. Herbatka owocowa. (1,3,7)	Misa owoców i warzyw sezonowych.	Zupa kuleczkowa. Ziemniaki. Kotlet z fileta z kurczaka. Mizeria na jogurcie naturalnym. Kompot z owoców sezonowych. (1,3,7,9).	Mleko, kisiel, ciasteczko maślane jabłko. Herbatka z cytryną. (1,3,7).
Środa 18.06.2025 r.	Płatki wielozbożowe na mleku , chleb pszenny, żytni, owsiany, bułki kajzerki, z masłem z jajkiem gotowanym na twardo, papryka. Herbatka z cytryną. (1,3,7).	Misa owoców i warzyw sezonowych.	Zupa selerowa z ziemniakami, zabieleną, z natką pietruszki. Kasza bulgur. Sztuka schabu w sosie własnym. Surówka z marchewki i jabłka. Kompot z owoców sezonowych. (1,3,7,9).	Mleko, batonik musli zbożowy, arbuz. Herbatka z cytryną. (1,3,7)
Czwartek 19.06.2025r. BOŻE CIAŁO				
Piątek 13.06.2025 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 makaronem, zabieleną. Pierogi z serem. Jabłko. Kompot z owoców sezonowych. (1,3,4,7,9).	Mleko, wafelki ryżowe w polewie malinowej, owoc. Herbatka owocowa. (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.