

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

Jadłospis od 28.07.2025 r. do 31.07.2025 r.

DATA	ŚNIADANIE 8 ³⁰	WITAMINKI 10 ⁰⁰	OBIAD 11 ³⁰	PODWIECZORE K 14 ⁰⁰
Poniedziałek 28.07.2025r.	Napój czekoladowy z mlekiem, chleb pszenny, żytni, słonecznikowy, bułki kajzerki z masłem z filetem drobiowym z sałatą. Herbata z cytryną. (1,3,7)	Misa owoców i warzyw sezonowych	Zalewajka z ziemniakami, zabelana. Łazanki z mięsem i kapustą kiszoną. Naturalny sok jabłkowy. (1,3,7,9).	Mleko, tosty z masłem z serem żółtym i szynką, marchewka do chrupania.. Herbatka owocowa. (1,3,7).
Wtorek 29.07.2025 r.	Kakao na mleku, chleb pszenny, żytni, bułki kajzerki z masłem z serkiem łaciatym naturalnym z rzodkiewką i szczypiorkiem. Herbatka owocowa. (1,3,7)	Misa owoców i warzyw sezonowych.	Zupa pietruszajka z natką, ziemniakami ,zabelana. Kasza bulgur Sztuka schabu w sosie pieczarkowym. Surówka z marchewki i jabłka. Kompot z owoców sezonowych. (1,3,7,9).	Deserek mleczno-jogurtowy z granolą, owocami. Herbatka z cytryną. (1,3,7).
Środa 30.07.2025 r.	Kawa inka z mlekiem, chleb pszenny, żytni, owsiany, bułki kajzerki, z masłem z jajecznica ze szczypiorkiem, ogórek świeży, szczypior. Herbatka z cytryną. (1,3,7).	Misa owoców i warzyw sezonowych.	Zupa minionkowa.Kotlet z fileta z kurczaka. Ziemniaki. Surówka z sałaty lodowej, papryki, pomidora, ogórka, szczypiorku, koperku. Naturalny sok jabłkowy. (1,3,7,9).	Mleko,wafle ryżowe z dżemem, nektarynka. Herbatka owocowa.(1,3,7)
Czwartek 31.07.2025r.	Kawa zbożowa z mlekiem, chleb pszenny,owsiany, bułki kajzerki, z masłem z serem żółtym z papryką. Herbatka z cytryną. (1,3,7).	Misa owoców i warzyw sezonowych.	Zupa jarzynowa z ziemniakami, zabelana. Makaron spaghetti. Gulasz wieprzowo-drobiowy. Surówka mix ogórków: świeży, konserwowy, kiszony, szczypior, koper. Kompot z owoców sezonowych. (1,3,7,9).	Budyń na mleku, ciasteczko zbożowe, jabłko. 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 zawierającegluten-1, skorupiaki-2, jaja i produkty pochodne-3,ryby-4,orzeszki ziemne-5,