

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

Jadłospis od 27.01.2025 r. do 31.01.2025 r.

DATA	ŚNIADANIE 8 ³⁰	WITAMINKI 10 ⁰⁰	OBIAD 11 ³⁰	PODWIECZORE K 14 ⁰⁰
Poniedziałek 27.01.2025 r.	Kakao 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.	Zupa pietruszajka z ziemniakami z natką, zabieleną. Makaron świderki z serem białym, mus truskawkowy. Kompot z owoców sezonowych. (1,3,7,9)	Mleko, chleb słonecznikowy z masłem, z szynką kołodzieja z pomidorem i szczypiorkiem. Herbatka z cytryną. (1,3,7).
Wtorek 28.01.2025 r.	Napój czekoladowy z mlekiem, chleb pszenny, żytni, bułki kajzerki z masłem z serkiem łąciatym naturalnym z rzodkiewką i szczypiorkiem. Herbatka owocowa. (1,3,7)	Misa owoców i warzyw sezonowych.	Zupa pieczarkowa z makaronem, zabieleną. Kotlet mielony. Ziemniaki. Buraczki gotowane. Kompot z owoców sezonowych. (1,3,7,9).	Koktajl mleczno-jogurtowy z bananem i brzoskwinia, herbatnik. Herbatka owocowa. (1,3,7).
Środa 29.01.2025 r.	Kawa zbożowa z mlekiem, chleb pszenny, żytni, 7 ziaren, bułki kajzerki z masłem z serem żółtym z ogórkiem świeżym i szczypiorkiem. Mięta. (1,3,7).	Misa owoców i warzyw sezonowych.	Rosół z makaronem. Ziemniaki. Potrawka z kurczaka z groszkiem i marchewką gotowaną. Naturalny sok jabłko – aronia. (1, 3, 7, 9).	Mleko, galaretka owocowa z brzoskwinia, kiwi, mandarynką. Herbatka z cytryną. (1,3,7).
Czwartek 30.01.2025 r.	Płatki kukurydziane z mlekiem, bułeczki z sezamem, z masłem, z parówką paluszek na ciepło, papryka. Herbatka z cytryną. (1,3,7)	Misa owoców i warzyw sezonowych.	Barszczyk czerwony z ziemniakami, zabieleny. Kasza jęczmienna. Sztuka schabu. Surówka wiosenna (pomidor, ogórek, papryka, ogórek kiszony, rzodkiewka, szczypiorek, koper, słonecznik). Kompot z owoców sezonowych i mrożonych.	Mleko, rogal z masłem i miodem, jabłko Herbatka z cytryną. (1,3,7).
Piątek 31.01.2025 r.	Kakao z mlekiem, chleb pszenny, żytni, rustykalny, bułka kajzerka z masłem z jajkiem gotowanym na twardo, ogórek świeży, szczypiorek. Herbatka owocowa. (1,3,7).	Misa owoców i warzyw sezonowych.	Zupa pomidorowa z ryżem, zabieleną. Ziemniaki. Filet z miruny. Surówka z kapusty kiszonej, marchewki i pora. Naturalny sok marchewkowo- jabłkowy. (1,3,4,7,9).	Serek Danio, gruszka. Mięta. (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,