

JADŁOSPIS od 14.09.2026r.- 18.09.2026r.

DZIEŃ TYG.	I ŚNIADANIE	II ŚNIADANIE	OBIAD
PONIEDZIAŁEK 14.09.2026r.	Chleb 7 ziaren - 25g z masłem - 5g Szynka wieprzowa- 10g ogórek zielony - 10g Gluten, jaja, mleko Chleb pszenno-żytni na maślanie - 25g z masłem - 5g Gluten, jaja, mleko Pomidor - 10g, Kawa inka na mleku -150 g Mleko Herbata z cytryną, imbirem -100g	Jogurt naturalny ze świeżymi owocami - 150g Mleko Wafle ryżowe - 10g Gluten, jaja, Herbata owocowa - 150g Woda niegazowana – 100g	Zupa kalafiorowa z ziemniakami - 200g mleko, seler Risotto mięsno- warzywne -200g Kalarepa w słupki - 50g Kompot -150g Woda niegazowana z cytryną - 100g
WTOREK 15.09.2026r.	Chleb foremkowy pszenno-żytni - 25g z masłem - 5g Gluten, mleko, jaja rzodkiewka-10g, ogórek zielony -10g Chleb słonecznikowy -25g Gluten, jaja, mleko Pasta z zielonego groszku- 20g mleko, Papryka czerwona w słupki - 10g Kawa inka na napoju owsianym - 150g mleko, gluten Herbata z cytryną i imbirem-100g Jabłko- 50g	Ciasto czekoladowe z czerwoną fasolą - wyrób własny 80g Mleko, jaja, gluten Porcja mleka -150g Mleko Gruszka -50g	Krem z dyni na wywarze warzywnym z napojem kokosowym i prażonym słonecznikiem-200g Kotlet z soczewicy- 80g gluten Kasza gryczana – 80g Surówka z pora z oliwą z oliwek- 80g Kompot jabłkowy - 150g Woda niegazowana z miętą- 100g
ŚRODA 16.09.2026r.	<u>Stół szwedzki :</u> Chleb pszenno-żytni -25g z masłem-5g, Gluten, mleko, jaja Chleb wieloziarnisty -25g z masłem- 5g Gluten, mleko, jaja Kabanos drobiowy-10g, Dżem niskosłodzony 100% owoców niskosłodzony - 10g, papryka -10g rzodkiewka-10g, ogórek zielony-10g serek śmietankowy - 15g, Mleko Herbata z cytryną, imbirem -150g Woda niegazowana -100g	Salatka z sezonowych owoców z posypką orzechową – 150g orzechy Krażki wafelowe -5g Gluten, jaja Kakao na napoju roślinnym niesłodzonym- 150g	Zupa koperkowa z makaronem pełnoziarnistym - 200g Seler, mleko, gluten Ziemniaki - 100g Pieczone kotleciki z fileta z kurczaka w płatkach kukurydzianych - 80g Mizeria z jogurtem - 80g Kompot - 150g Woda niegazowana z cytryną-100g

CZWARTEK 17.09.2026r.	Jaglanka na mleku z żurawiną - 150g Baton -25g z masłem-5g ser żółty-10g Gluten, mleko, jaja Chleb swojak -25g z masłem-5g wędlina-10g Gluten, mleko, jaja Salata zielona-5g, pomidor- 10g Herbata z cytryną, imbirem i miodem -150g	Mus z jogurtu greckiego z bananem i daktylami -150g Mleko Paluszki kukurydziane - 5g Herbata lipowa -150g Woda niegazowana-100g	Krem ze świeżych pomidorów na wywarze warzywnym z ryżem- 200g Seler, gluten ,mleko Pierogi leniwe z serem i cynamonem- 150g Gluten, mleko, jajo Surówka z marchewki i jabłka- 80g Kompot -150g Woda niegazowana-100g
PIĄTEK 18.09.2026r.	Chleb pszenno-żytni -50g z masłem-10g Gluten, mleko, jaja Jajecznica ze szczypiorkiem – 60g jaja Papryka czerwona- 10g, ogórek zielony- 10g Kakao na napoju migdałowym -150g Mleko Herbata z cytryną i imbirem -100g Woda niegazowa z cytryną- 150g	Nektaryna -1szt Gofry bezcukrowe- 5g Gluten, mleko, jaja Kosta gorzkiej czekolady 80% kakao Porcja mleka - 150g	Zupa krupnik - 200g Seler, mleko Ziemniaki z koperkiem - 100g Pulpety rybne gotowane - 80g Gluten, jaja, ryby Mix warzyw w słupki - 80g Kompot-150g Woda niegazowana -100g

Kolorem **czzerwonym** w jadłospisie zaznaczono alergeny występujące w potrawach zgodnie z Rozporządzeniem UE 1169/2011.

Proponowany jadłospis może ulec niewielkim zmianom ze względu na ilość dzieci w danym dniu.

Posiłki wzbogacane są o sezonowe owoce i warzywa oraz mleko roślinne.

Dodatkowo między posiłkami dzieci otrzymują do picia wodę mineralną niegazowaną.

Posiłki dla dzieci sporządzane są z produktów wysokiej jakości pochodzenia polskiego.