

	ŚNIADANIE	OBIAD	PODWIECZOREK
Poniedziałek 27.10.2025	Chleb mieszany z masłem 45 g. Szynka wieprz. (drob) 15 g. Papryka czerwona 13g. Herbata owocowa 200 ml. Gruszka 60g.	Zupa warzywna z ziemniakami 200 ml. Makaron z serem 200g. (makaron bez jajeczny) Surówka z marchewki z brzoskwinia 50g. Kompot 200ml.	Budyń z sokiem malinowym 120g - wyrób własny. (kasza manna) Chrupki kukurydziane Razem; Wart.Kal. 837 Kcal.
Wtorek 28.10.2025	Zupa mleczna z kaszą manną 200 ml. Weka pszenna z masłem i dżemem truskawkowym 40g. Jabłko 60g.	Rosół z makaronem 200ml.(makaron bez jajeczny) Ziemniaki 150g Potrawka z kurczaka. 70g Żółta fasolka szparagowa. 50g. Kompot 200ml.	Chleb z dynią z masłem 35g Szynka biała wieprz (drob) 15g. Pomidor 5g Herbata z cytryną 200ml.ml. Razem; Wart. Kal. 790 Kcal.
Środa 29.10.2020	Chleb mieszany masłem 45g. Polędwica drob. 15g. Papryka 5g. Szcypiorek 2g Herbata owocowa 200ml Pomarańcza 75g.	Zupa kalafiorowa z ryżem 200ml. Pierogi leniwe 200g. (pierogi bez jajka) Surówka z selera i jabłek 50g. Kompot. 200 ml.	Jogurt owocowy- wyrób własny Rogal z masłem 35g(chleb z masłem) Sok jabłkowy 200ml Razem; Wart. Kal 1062 Kcal.
Czwartek 30.10.2025	Zupa mleczna z zacierką (makaron bez jajeczny) 200g. Weka pszenna z masłem 35 serem żółtym 15g. Marchew 20g	Zupa krem z dyni z groszkiem ptysiowym 200ml (grzanki). Spaghetti z mięsem wieprz.(drob) 200g(makaron bez jajeczny). Surówka z kapusty czerwonej 50g. Kompot 200 ml.	Babka piaskowa. 150g -wyrób własny. (babka bez jajka) Kakao z mlekiem 200ml. Razem; Wart.Kal 1120 Kcal
Piątek 31.10.2025	Chleb pszenny z masłem 45g. Jajko gotowane 50g. (kanapka z serem żółtym) Rzodkiewka 2g , szcypiorek. Kawa zbożowa 200ml. Banan 60g	Zupa krupnik z mięsem 200ml. Ziemniaki. 150g Filet rybny 100g Surówka z kapusty pekińskiej 50g. Kompot 200ml.	Bulka cynamonowa z masłem 35g. (kanapka z dżemem) Kawa zbożowa z mlekiem 200ml Razem; Wart.Kal. 1040 Kcal

Poniedziałek 03.11.2025	Chleb mieszany z masłem 45g Pasta z tuńczyka i jajek 10g(pasta bez jajka). Ogórek kiszony 6g. Herbata z cytryną 200ml. Jabłko 60g	Zupa pomidorowa z ryżem 200ml. Racuchy drożdżowe 100g (racuchy bez jajka) Koktajl truskawkowy. Surówka z selera z rodzynekami 50g. Kompot 200ml. ml	Obwarzanek z masłem i dżemem 40g. (kanapka z dżemem) Kakao z mlekiem 200ml. Razem;Wart.Kal. 1048 Kcal.
Wtorek 04.11.2025	Zupa mleczna z kluseczkami 200 (Makaron bezjajeczny) Weka z masłem i miodem 45g. Banan 65g.	Zupa jarzynowa z kaszą jaglaną 200ml. Ziemniaki 150g. Kotlet mielony wieprz-drobiowy(drob) 90g Mizeria ze śmietana 50g. Kompot 200 ml. Wart.Kal 560 Kcal	Chleb ziarnisty z masłem 35g. Pasta z sera żółtego i jajek 10g. (pasta bez jajka) Ogórek kiszony 6g Herbata z cytryną 200 ml. Razem;Wart.kal 988 Kcal.
Środa 05.11.2025	Chleb ziarnisty,mieszany z masłem 45g Kielbasa krakowska wieprz 15g , Polędwica drob.15g Rzodkiewka 5g Ogórek kiszony 5g Herbata z cytryną 200ml. Gruszka 60g.	Zupa fasolowa z makaronem (makaron bez jajeczny) 200ml. Pierogi ruskie 200g (pierogi bez jajka). Surówka z kapusty kiszonej 50g Kompot 200ml.	Gofry z dżemem 100g -wyrób własny (gofry bez jajka) Kawa Inka z mlekiem 200ml. Razem;Wart.Kal 1084 Kcal
Czwartek 06.11.2025	Zupa mleczna z płatkami kukurydzianymi 200ml. Weka z masłem i powidłem 45g. Marchew 20g	Zupa brokułowa z grzankami 200ml. Kasza jęczmienna 40g. Pierś z indyka w sosie własnym 70g. Mini marchew 50g Kompot 200 ml.	Ptasie mleczko na biszkoptach-wyrób własny. (ptasie mleczko bez biszkoptów) Sok jabłkowy 200ml. Razem;Wart.Kal 1055 Kcal
Piątek 07.11.2025	Chleb pszenno-żytni z masłem 45g. Pasta z sera białego 15g. Ogórek zielony 6g Herbata z cytryną 200ml Mandarynka 75g.	Zupa ogórkowa z ryżem 200ml. Ziemniaki 150g. Pulpet rybny w sosie pomidorowym 100g. (pulpet bez jajka) Kalafior z bułką tartą na masetku 50g. Kompot 200 ml.	Graham z masłem 45g. Szynka tradycyjna 15g. wieprz(drob), Pomidor 5g Herbata miętowa 200ml. Razem;Wart.Kal. 787 Kcal.

DYREKTOR

INTENDENT

KUCHARKA

Zupy są gotowane na wywarze mięsno-warzywnym (kurczak, indyk, mięso wieprzowe „marchew , pietruszka , por , seler , natka pietruszki , ziemniaki)

Między posiłkami dzieci otrzymują do picia wodę niegazowaną „Żywiec „Kuracjusz,,

Substancje lub produkty powodujące reakcje alergiczne w jadłospisie są zaznaczone pogrubioną czcionką.

Wykaz alergenów:

- | | |
|---|------------------------------------|
| - Chleb mieszany : mąka pszenna , żytnia | - Szynka wieprzowa : seler, gluten |
| - Weka pszenna : mąka pszenna | - Szynka drobiowa; seler, gluten |
| - Chleb graham : mąka pszenna , grahamka | - kawa z mlekiem; jęczmień, żyto |
| - Chleb trzy ziarna : mąka pszenna , żytnia | - masło; mleko, laktoza |
| | - śmietana; mleko, laktoza |
| - jaja kurze: glikoproteiny, owomukoid(Gal d1),owoalbumina(Gal d3),lizozym(Gal d4),albumina(Gal d5) | |

W jadłospisie uwzględniono dzieci ze wskazaną alergią pokarmową.

Kuchnia zastrzega sobie prawo zmian w jadłospisie.