

	<b>Śniadanie</b>	<b>Obiad</b>	<b>Podwieczorek</b>
<b>Poniedziałek</b> <b>25.05.2026</b>	<b>Zupa mleczna z zacierką</b> <b>200ml.</b> (makaron bezjajeczny) <b>Chleb pszenny z masłem i miodem 35g.</b> Pomarańcza 65g.	<b>Zupa jarzynowa z fasolką szparagową i ryżem 200ml.</b> <b>Naleśniki szpinakowe z serem białym</b> 200g (naleśnik bez jajka) Polewa truskawkowa 100ml. Surówka z marchewki 50g Kompot 200ml.	<b>Graham z masłem 35g.</b> Kiełbasa szynkowa wieprz.(drob.) Rzodkiewka Herbata z cytryną 200ml.
<b>Wartość Kaloryczna posiłków ok 990 Kcal</b>			
<b>Wtorek</b> <b>26.05.2026</b>	<b>Chleb ziarnisty , chleb mieszany z masłem 35g</b> <b>Pasta z makreli i jajek 20g.</b> (pasta bez jajka) Ogórek ,szczypiorek Kakao 200ml Banan 65g.	<b>Zupa grysikowa 200ml.</b> Ziemniaki 150g. <b>Kotlet drobiowy 90g.</b> (kotlet bez panierki) <b>Mizeria ze śmietaną 50g</b> Kompot 200ml	Szwedzki stół owocowy! Pomarańcza, kiwi,jabłko Chrupki kukurydziane
<b>Wartość Kaloryczna posiłków ok.960 Kcal</b>			
<b>Środa</b> <b>27.05.2026</b>	<b>Graham z masłem 35g</b> Polędwica drobiowa 15g Pomidor,rukola. Herbata z cytryną 200ml. Jabłko 60g.	<b>Zupa grochowa z groszkiem ptysiowym 200ml.</b> (grzanki) <b>Pierogi z truskawkami 90g</b> (pierogi bez jajka) Brzoskwinia 50g. Kompot 200 ml.	<b>Precel z masłem i serkiem kanapkowym 35g.</b> (kanapka z szynką) <b>Kawa Inka z mlekiem 200ml.</b> Pomarańcza 65g.
<b>Wartość Kaloryczna posiłków ok.920 Kcal</b>			
<b>Czwartek</b> <b>28.05.2026</b>	<b>Płatki owsiane na mleku 200ml.</b> <b>Weka z masłem i dżemem brzoskwiniowym 35g.</b> Gruszka 60g.	<b>Rosół z lanym ciastem 200ml.</b> (makaron bezjajeczny) Gulasz z piersi indyka z warzywami 90g. Kasza bulgur 40g Kalafior zapiekany na masełku 50g. Kompot 200ml.	<b>Babka piaskowa - wyrób własny.</b> (babka bez jajka) Sok jabłko-burak 200 ml. Mandarynka 65g.
<b>Wartość Kaloryczna posiłków ok.1040 Kcal</b>			
<b>Piątek</b> <b>29.05.2026</b>	<b>Chleb mieszany z masłem 35g.</b> <b>Ser żółty 15g.</b> Rzodkiewka ,sałata Herbata koperkowa 200ml Marchew 20g	<b>Zupa ogórkowa z zacierką 200ml.</b> (makaron bezjajeczny) <b>Pulpet rybny w sosie koperkowym 90g.</b> (pulpet bez jajka) Ziemniaki 150g. Surówka z kapusty pekińskiej z papryką i kukurydzą 50g. Kompot 200ml.	<b>Budyń na mleku - wyrób własny</b> <b>(kasza manna na mleku)</b> Wafle ryżowe Banan 65g.
<b>Wartość Kaloryczna posiłków ok.1050 Kcal</b>			

<b>Poniedziałek</b> <b>01.06.2026</b>	<b>Zupa mleczna z kluseczkami 200ml.</b> (makaron bezjajeczny) <b>Weka pszenna z masłem i powidłem śliwkowym 35g.</b> Jabłko 60g.	<b>Zupa warzywna z ziemniakami 200ml.</b> <b>Pierogi leniwe 90g.</b> (leniwe bez jajka) <b>Surówka z selera i marchewki 50g.</b> <b>Kompot 200ml</b>	<b>Chleb trzy ziarna z masłem 35g.</b> Kurczak gotowany 15g. Papryka czerwona Herbata koperkowa 200ml.
<b>Wartość Kaloryczna posiłków ok.960 Kcal</b>			
<b>Wtorek</b> <b>02.06.2026</b>	<b>Chleb słonecznikowy z masłem 35g.</b> <b>Pasta z sera białego 20g.</b> Rzodkiewka,szczypiorek <b>Kawa zbożowa z mlekiem 200ml.</b> Gruszka 60g.	<b>Zupa koperkowa z kaszą 200ml.</b> <b>Spaghetti z mięsem wieprz.(drob.)</b> (makaron bezjajeczny) Fasolka szparagowa 50g Kompot 200ml.	Kisiel truskawkowy - wyrób własny. Pieczywo Wasa
<b>Wartość Kaloryczna posiłków ok.920 Kcal</b>			
<b>Środa</b> <b>03.06.2026</b>	Szwedzki stół ! <b>Chleb mieszany, chleb ziarnisty z masłem 35g.</b> <b>Jajko gotowane,</b> Szyunka wieprz.15g. Polędwica drobiowa 15g. Ser żółty 15g. Pomidor,sałata, papryka żółta, Herbata z cytryną 200ml. Marchew 20g.	<b>Zupa pieczarkowa z grzankami 200ml.</b> <b>Filet rybny panierowany 90g.</b> (filet bez panierki) Kapusta gotowana 50g. Kompot 200ml.	<b>Bułka cynamonowa z masłem 35g.</b> (kanapka z szynką) <b>Kakao z mlekiem 200ml.</b> Gruszka 65g.
<b>Wartość Kaloryczna posiłków ok.1040 Kcal</b>			
<b>Czwartek</b> <b>04.06.2026</b>	DZIEŃ WOLNY	DZIEŃ WOLNY	DZIEŃ WOLNY
<b>Piątek</b> <b>05.06.2026</b>	<b>Chleb mieszany z masłem 35g.</b> <b>Jajko gotowane 50g.</b> (kanapka z serem) Pomidor ,szczypiorek Herbata miętowa 200ml. Jabłko 60g.	<b>Zupa pomidorowa z ryżem 200ml</b> <b>Makaron z serem 90g.</b> (makaron bezjajeczny) Ananas z brzoszkwiną 50g. Kompot 200ml.	<b>Kasza manna na mleku z sokiem malinowym 200ml.</b> Pomarańcza 65g.
<b>Wartość Kaloryczna posiłków ok. 920 Kcal</b>			

DYREKTOR

INTENDENT

KUCHARKA

Kuchnia zastrzega sobie prawo zmian w jadłospisie.

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 zaznaczone są pogrubioną czcionką.

Wykaz alergenów:

- |   |                                    |
|---|------------------------------------|
| - Chleb mieszany : mąka pszenna , żytnia  | - Szyńka wieprzowa : seler, gluten |
| - Weka pszenna : mąka pszenna   | - Szyńka drobiowa; seler, gluten   |
| - Chleb graham : mąka pszenna , grahamka  | -kawa z mlekiem; jęczmień, żyto    |
| - Chleb trzy ziarna : mąka pszenna , żytnia   | - masło;mleko,laktoza              |
| - jaja kurze;glikoproteiny,owomukoid(Gald1),owolbumina(Gald3),lizozyń(Gald4),alumina(Gald5) |                                    |

W jadłospisie w nawiasach uwzględniono dzieci ze wskazaną alergią pokarmową.