Jadłospis od 05.10.2026 do 09.10.2026 roku.

Dzieci codziennie między posiłkami dostają wodę niegazowaną, sok 100 % z owoców, herbatki ziołowe i owocowe

DATA	*ŚNIADANIE*	*II ŚNIADANIE*	*OBIAD*
05.10 Poniedziałek	Chleb mieszany z masłem i ogórkiem zielonym Szynka kanapkowa Kolorowa papryka Kakao DecoMoreno morelka	Budyń z musem owocowym grahamki	Rosół z niteczkami i natką pietruszki Kurczak w sosie potrawkowym z gotowanym ryżem Buraczki zasmażane lemoniada
ALERGENY: pszenica, żyto, ziarno sojowe, mleko i pochodne, seler, jaja, gorczyca			
06.10 Wtorek	Kanapki z pieczywa mieszanego z serkiem Almette, sałata, rzodkiewki Kawa Inka z mlekiem kalarepka	Jabłka zapiekane z kruszonką (produkcja własna) Herbata ziołowa	Zupa pomidorowa z gwiazdeczkami Pieczeń wieprzowa w sosie własnym podana z kaszą pęczak Kapusta biała gotowana Kompot owocowy
ALERGENY: pszenica, żyto, ziarno sojowe, mleko i pochodne, seler , jaja			
07.10 Środa	Musli zbożowe(płatki z pełnego ziarna: owsiane, pszenne, jęczmienne, kukurydziane) z mlekiem bułka pszenna z masłem i dżemem malinowym ananas	Banan Pieczywo chrupki razowe	Krem z brokuł na wywarze warzywnym Klopsy rybne podane z purée ziemniaczanym i koperkiem Surówka z kapusty kiszonej lemoniada
ALERGENY: pszenica, żyto, owies, jęczmień, mleko i pochodne, seler, jaja, ryba			
08.10 Czwartek	Chleb mieszany z masłem i pomidorem malinowym Pasztet wiejski, mix kiełek Kawa Inka z mlekiem Pestki dyni	Mix owocowo-warzywny podany ze zbożowym ciasteczkiem	Grochówka na wywarze warzywnym Wystrzałowy Burger Buraczano - warzywny w bułce z warzywami Sok 100% jabłkowy
ALERGENY: pszenica, żyto, ziarno sojowe i sezamowe , mleko i pochodne, seler, gorczyca			
09.10 Piątek	Bułka razowa/ otrębuszka z masłem i jajko ze szczypiorkiem, roszponka Kawa zbożowa z mlekiem gruszka	Kisiel wiśniowy z żurawiną Chrupki kukurydziane	Krem z żółtej fasolki Pierogi z serem podane z masełkiem i cukrem trzcinowym Kompot owocowy
ALERGENY: pszenica, żyto, ziarno sojowe , mleko i pochodne ,jaja, seler			

* Tabela z alergenami – przy jadłospisie

* Do słodzenia używamy miodu naturalnego

* Solimy solą morską z potasem i magnezem