

**PONIEDZIAŁEK 13.01.2025**

<b>Śniadanie:</b>	Płatki kukurydziane (17g) mleku (180ml) stół szwedzki: pieczywo (pszenne, razowe, żytnie) (40g) masło (5g) szynka (15g) jajko na twardo (15g) warzywa do wyboru: sałata, pomidor (10g), ogórek świeży (10g), szczypior (2g), herbata z cytryną (200ml) <b>ALERGENY:1,3,7</b>
<b>II Śniadanie</b>	Talerz sezonowych warzyw i owoców
<b>Obiad:</b>	Gulasz wołowy (100g), ogórek kwaszony (40g), kasza gryczana (40g) Kompot owocowy (200ml) <b>ALERGENY:1, 7, 9</b>
<b>Podwieczorek</b>	Zupa brokułowa (200ml) budyń czekoladowy (100ml)* <b>ALERGENY:1,7,9</b>

**WTOREK 14.01.2025**

<b>Śniadanie:</b>	Owsianka (17g) na mleku (180ml), stół szwedzki: pieczywo (pszenne, razowe, żytnie) (40g), masło (5g) szynka (15g), ser biały (15g), warzywa do wyboru: papryka (10g), rzodkiewka (10g) ogórek świeży (10g), szczypior (2g), sałata, kiełki, herbata miętowa (200ml) <b>ALERGENY: 1,7</b>
<b>II Śniadanie</b>	Talerz sezonowych warzyw i owoców
<b>Obiad:</b>	Kotlety mielone (60g), marchewka z groszkiem (40g), sałata ze śmietaną (20g), ziemniaki z koperkiem (40g) Kompot owocowy (200ml) <b>ALERGENY:1, 3,7, 9</b>
<b>Podwieczorek</b>	Barszcz czerwony (200ml), chałka z masłem (35g) <b>ALERGENY:1,3,7,9</b>

**ŚRODA 15.01.2025**

<b>Śniadanie:</b>	<b>Kasza manna (17g)</b> na mleku (180ml) stół szwedzki: pieczywo (pszenne, razowe, żytnie) (40g), masło (5g), kiełbasa krucha (15g), ser żółty (15g) warzywa do wyboru: pomidor (10g), ogórek świeży (10g), sałata, szczypior (2g), herbata malinowa z (200ml) <b>ALERGENY:1,7</b>
<b>II Śniadanie</b>	Talerz sezonowych warzyw i owoców
<b>Obiad:</b>	Filety rybne (60g) surówka z kapusty kiszzonej, cebuli i jabłka (40g), ziemniaki z koperkiem (40g) kompot owocowy (200ml) <b>ALERGENY:1,3,4,7,9</b>
<b>Podwieczorek</b>	Zupa pomidorowa z ryżem (200ml), grahamka (30g) z masłem (5g) pastą warzywną (5g) <b>ALERGENY:1,7,9</b>

**CZWARTEK 16.01.2025**

<b>Śniadanie:</b>	Kasza jaglana (17g) na mleku (180ml) stół szwedzki: pieczywo (pszenne, razowe, żytnie) (40g) masło (5g) kiełbasa krakowska podsuszana (15g), szynka (15g), warzywa do wyboru: papryka (10g), rzodkiewka (10g), ogórek kiszony (10g), sałata, szczypior (2g), kiełki, herbata z cytryną (200ml) <b>ALERGENY:1,7</b>
<b>II Śniadanie</b>	Talerz sezonowych warzyw i owoców
<b>Obiad:</b>	Pulpeciki z indyka w sosie pomidorowym (100g) ryż (40g) surówka z kapusty pekińskiej, cebuli, koperku(40g) Kompot owocowy (200ml) <b>ALERGENY:1, 3,7, 9</b>
<b>Podwieczorek</b>	Zupa z soczewicy z grzankami (200ml), kasza manna z musem z owoców leśnych (35g)* <b>ALERGENY:1,7,9</b>

**PIĄTEK 17.01.2025**

<b>Śniadanie:</b>	Kasza kukurydziana (17g) na mleku (180ml), stół szwedzki: pieczywo (pszenne, razowe, żytnie) (40g) masło (5g) szynka (15g), schab pieczony (15g)*, warzywa do wyboru: pomidor (10g), ogórek zielony (10g), sałata, szczypior (2g), herbata malinowa i (200ml) <b>ALERGENY: 1,7</b>
<b>II Śniadanie</b>	Talerz sezonowych warzyw i owoców
<b>Obiad:</b>	Makaron z serem białym i polewą truskawkowo-jogurtową (100g), kompot owocowy (200ml) <b>ALERGENY:1,7,9</b>
<b>Podwieczorek</b>	Zupa fasolowa (200ml) chrupki kukurydziane (35g), <b>ALERGENY:1,7,9</b>

**Dzieci mają dostęp w ciągu całego dnia do wody źródlanej z dystrybutorów.  
Jadłospis z przyczyn niezależnych może ulec nieznacznej modyfikacji  
W artykułach spożywczych stosowanych do przygotowywania posiłków  
w przedszkolu mogą znajdować się „alergeny ukryte”**

Przedszkole do smażenia potraw używa wyłącznie oleju rzepakowego.

Dla dzieci alergicznych potrawy nie zawierają produktów mlecznych i pochodnych (zm.in. zupy nie są zabielaone)

Herbaty oraz kompoty są przygotowywane w przedszkolu bez dodatku cukru i produktów słodzących

Numery alergenów:

1. Zboża zawierające gluten
3. Jaja i produkty pochodne
4. Ryby i produkty pochodne
5. Orzeszki ziemne
6. Soja i produkty pochodne
7. Mleko i produkty pochodne
8. Orzechy
9. Seler i produkty pochodne

\*Wyrób własny

**Dzieci mają dostęp w ciągu całego dnia do wody źródlanej z dystrybutorów.  
Jadłospis z przyczyn niezależnych może ulec nieznacznej modyfikacji  
W artykułach spożywczych stosowanych do przygotowywania posiłków  
w przedszkolu mogą znajdować się „alergeny ukryte”**

Przedszkole do smażenia potraw używa wyłącznie oleju rzepakowego.

Dla dzieci alergicznych potrawy nie zawierają produktów mlecznych i pochodnych (zm.in. zupy nie są zabielenie)

Herbaty oraz kompoty są przygotowywane w przedszkolu bez dodatku cukru i produktów słodzących

Numery alergenów:

1. Zboża zawierające gluten
3. Jaja i produkty pochodne
4. Ryby i produkty pochodne
5. Orzeszki ziemne
6. Soja i produkty pochodne
7. Mleko i produkty pochodne
8. Orzechy
9. Seler i produkty pochodne

\*Wyrób własny