

	Śniadanie	Obiad	Podwieczorek
Poniedziałek 20.04.2026	<p>1. Płatki orkiszowe na mleku (mleko, zboża: gluten)</p> <p>2. Bułka paryska, chleb razowy, masło, szynka staropolska, papryka kolorowa (pieczywo: gluten, masło: mleko)</p> <p>3. Herbatka rumiankowa</p>	<p>1. Zupa ogórkowa z ziemniakami (kurczak, indyk, włoszczyzna: seler, ziemniaki, śmietana: mleko)</p> <p>2. Zapiekanek makaronowa z piersią kurczaka, brokułami, cebulą, kukurydzą, z serem mozzarella (zboża: gluten, ser: mleko)</p> <p>3. Woda z pomarańczą</p>	<p>1. Kefir naturalny z gruszkami, bananem, szpinakiem i siemieniem lnianym (kefir: mleko)</p> <p>2. Biszkopty (zboża: gluten)</p>
Wtorek 21.04.2026	<p>1. Pieczywo mieszane, masło, pasztet drobiowo-wieprzowy (wyrób własny), ser żółty, mix świeżych warzyw (pieczywo: gluten, łopatka, kurczak, wątróbka, masło, ser: mleko, jajka)</p> <p>3. Herbatka z cytryną</p>	<p>1. Rosół z makaronem i natką pietruszki (kurczak, indyk, wołowina, włoszczyzna: seler, makaron: gluten)</p> <p>2. Panierowany kotlet drobiowy, ziemniaki, sałata lodowa z ogórkiem w sosie śmietanowo-musztardowym (filet z piersi kurczaka, bułka tarta: gluten, jajka, olej, śmietana: mleko)</p> <p>3. Kompot jabłkowo-miętowy</p>	<p>1. Chałka z masłem (mleko, zboża: gluten)</p> <p>2. Mleko (mleko)</p> <p>3. Melon</p>
Środa 22.04.2025	<p>1. Bułka kajzerka, bułka grahamka, masło, polędwica wiśniowa, serek śmietankowy, sałata, pomidor, ogórek świeży (pieczywo: gluten, masło, serek: mleko)</p> <p>3. Herbatka owocowa</p>	<p>1. Zupa krem z dyni z serkiem mascarpone i grzankami (kurczak, indyk, włoszczyzna: seler, ziemniaki, zboża: gluten, śmietana, serek: mleko)</p> <p>2. Kluski leniwe z twarogiem, polane masłem i bułką tartą, surówka z kapusty pekińskiej, papryki i koperku (zboża: gluten, twaróg, masło: mleko, ziemniaki)</p> <p>3. Cytrynada z miodem</p>	<p>1. Koktajl warzywno-owocowy (maślanka naturalna: mleko, banany, awokado, natka pietruszki)</p> <p>2. Flipsy kukurydziane</p>

Czwartek 23.04.2025	<p>1. Jajecznica ze szczypiorkiem (jajka)</p> <p>2. Pieczywo mieszane, masło, krakowska parzona, mix warzyw (pieczywo: gluten, masło: mleko)</p> <p>2. Kakao (mleko)</p>	<p>1. Zupa wielowarzywna z ziemniakami i natką pietruszki (kurczak, indyk, włoszczyzna: seler, ziemniaki, śmietana: mleko)</p> <p>2. Szynka w sosie śmietanowo-pieczarkowym, kasza bulgur, ogórek kiszony (zboża: gluten, śmietana: mleko)</p> <p>3. Kompot owocowy</p>	<p>1. Kisiel truskawkowo-wiśniowy (mąka ziemniaczana)</p> <p>2. Herbatniki maślane (zboża: gluten)</p>
Piątek 24.04.2025	<p>1. Stół szwedzki (dzieci samodzielnie przygotowują kolorowe kanapki) (pieczywo mieszane, masło, ser żółty, masło: mleko, wędlina, jajka)</p> <p>3. Herbatka lipowa</p>	<p>1. Zupa kalafiorowa z ziemniakami i koperkiem (kurczak, włoszczyzna: seler, kalafior, ziemniaki, śmietana: mleko)</p> <p>2. Filet z miruny, ziemniaki, marchewka z groszkiem (ryba, jajka, masło, śmietana: mleko)</p> <p>3. Woda z cytryną</p>	<p>1. Jogurt bananowo-czekoladowy posypany płatkami migdałowymi (jogurt naturalny: mleko, migdały, kakao)</p>

1. Intendent zastrzega sobie prawo do niewielkiej zmiany w jadłospisie w nieprzewidzianych sytuacjach
2. Wszystkie potrawy są przygotowywane w naszej kuchni
3. Nie stosujemy produktów przetworzonych