

	Śniadanie	Obiad	Podwieczorek
Poniedziałek 27.04.2026	<p>1. Zupa mleczna z ryżem (mleko, gluten)</p> <p>2. Pieczywo mieszane, masło, polędwica sopocka, ogórek kiszony (pieczywo: gluten, masło: mleko)</p> <p>3. Herbatka lipowa</p>	<p>1. Zupa buraczkowa z ziemniakami (kurczak, indyk, włoszczyzna: seler, ziemniaki)</p> <p>2. Spaghetti z mięsem drobiowym, warzywami, sosem pomidorowym (zboża: gluten, jaja, drożdże, jogurt naturalny: mleko, truskawki, cukier)</p> <p>3. Woda z cytryną</p>	<p>1. Maślanka naturalna z ananasem, bananem, truskawkami</p> <p>2. Andruty</p>
Wtorek 28.04.2026	<p>1. Kolorowa kanapka z jajkiem, wędliną, mix świeżych warzyw (pieczywo: gluten, masło, masło: mleko)</p> <p>3. Kakao</p>	<p>1. Zupa pomidorowa z makaronem i natką pietruszki (kurczak, indyk, włoszczyzna: seler, makaron: gluten)</p> <p>2. Pałka z kurczaka, ziemniakami puree, surówka z marchewki, jabłka i ogórka kiszzonego</p> <p>3. Kompot owocowy</p>	<p>1. Sernik na zimno (wyrób własny)</p> <p>2. Biszkopcy kocie jęczyczki</p>
Środa 29.04.2025	<p>1. Bułka paryska, chleb razowy, masło, pasta z wędzonej ryby (łosoś), wędlina, sałata, mix warzyw (pieczywo: gluten, masło: mleko)</p> <p>3. Herbata z cytryną</p>	<p>1. Barszcz biały z kielbasą i ziemniakami (kurczak, indyk, włoszczyzna: seler, ziemniaki, śmietana: mleko)</p> <p>2. Pierogi z truskawkami, polane śmietaną (zboża: gluten)</p> <p>3. Woda z pomarańczą</p>	<p>1. Budyń waniliowy (wyrób własny)</p> <p>2. Jabłko</p>

<p>Czwartek 30.04.2025</p>	<p>1. Parówka na ciepło z ketchupem i musztardą</p> <p>2. Pieczywo mieszane, masło, ser żółty, mix warzyw (pieczywo: gluten, masło: mleko)</p> <p>2. Herbatka miętowa</p>	<p>1. Zupa z kapusty białej z pomidorami, ziemniakami i koperkiem</p> <p>2. Pulpety wieprzowe w sosie koperkowym, ziemniaki, surówka z buraczków i jabłka</p> <p>3. Lemoniada z cytryną i miętą</p>	<p>1. Sałatka owocowa</p> <p>2. Flipsy kukurydziane</p>
<p>Piątek 01.05.2026</p>		<p>ŚWIĘTO PRACY</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