

	<b>Śniadanie</b>	<b>Obiad</b>	<b>Podwieczorek</b>
Poniedziałek 25.05.2026	<p><b>1.</b> Zupa mleczna z płatkami orkiszowymi (<b>mleko</b>)</p> <p><b>2.</b> Pieczywo mieszane, masło, szynka staropolska, papryka czerwona, ogórek małosolny, rzodkiewka (pieczywo: <b>gluten</b>, masło: <b>mleko</b>)</p> <p><b>3.</b> Herbatka miętowa</p>	<p><b>1.</b> Kapuśniak z ziemniakami i koperkiem (kurczak, indyk, włoszczyzna: <b>seler</b>, ziemniaki)</p> <p><b>2.</b> Spaghetti z mięsem drobiowym, warzywami, serem żółtym i sosem pomidorowym (zboża: <b>gluten</b>, ser: <b>mleko</b>, koncentrat pomidorowy)</p> <p><b>3.</b> Woda z pomarańczą</p>	<p><b>1.</b> Koktajl mleczny z bananami, truskawkami, gruszkami (jogurt naturalny: <b>mleko</b>)</p> <p><b>2.</b> Andruty (zboża: <b>gluten</b>)</p>
Wtorek 26.05.2026	<p><b>1.</b> Pieczywo mieszane, masło, pasztet drobiowo-wieprzowy (wyrób własny), ser żółty, mix świeżych warzyw (pieczywo: <b>gluten</b>, masło, ser: <b>mleko</b>)</p> <p><b>2.</b> Kakao (<b>mleko</b>)</p>	<p><b>1.</b> Krupnik z kaszy perłowej z ziemniakami (kurczak, indyk, włoszczyzna: <b>seler</b>, zboża: <b>gluten</b>)</p> <p><b>2.</b> Kotlet schabowy, ziemniaki, sałata lodowa w sosie vinegret (<b>jajka</b>, zboża: <b>gluten</b>)</p> <p><b>3.</b> Kompot jabłkowo-rabarbarowy</p>	<p><b>1.</b> Kisiel owocowy</p> <p><b>2.</b> Herbatniki (zboża: <b>gluten</b>)</p>
Środa 27.05.2025	<p><b>1.</b> Bułka kajzerka, bułka wieloziarnista, polędwica wiśniowa, serek śmietankowy, mix świeżych warzyw (pieczywo: <b>gluten</b>, masło, serek: <b>mleko</b>)</p> <p><b>3.</b> Herbatka rumiankowa</p>	<p><b>1.</b> Barszcz ukraiński z ziemniakami (kurczak, indyk, włoszczyzna: <b>seler</b>, ziemniaki, buraki, kapusta, fasolka, śmietana: <b>mleko</b>)</p> <p><b>2.</b> Kluski ziemniaczane z okrasą, surówka z marchewki, ogórka kiszzonego i jabłka (zboża: <b>gluten</b>, szynka wieprzowa, cebula)</p> <p><b>3.</b> Cytrynada z miętą (cytryny, miód)</p>	<p><b>1.</b> Ryż paraboliczny z polewą truskawkową-jogurtową (jogurt: <b>mleko</b>)</p>

<p>Czwartek 28.05.2025</p>	<p><b>1.</b> Stół szwedzki (dzieci samodzielnie przygotowują kolorowe kanapki) (pieczywo: <b>gluten</b>, masło, ser: <b>mleko</b> wędlina, jajka, mix świeżych warzyw)</p> <p><b>2.</b> Herbata z cytryną</p>	<p><b>1.</b> Zupa jarzynowa z ziemniakami (brokuł, kalafior, kurczak, indyk, włoszczyzna: <b>seler</b>, ziemniaki)</p> <p><b>2.</b> Gulasz drobiowy, ryż, ogórek małosolny (filet z kurczaka, cebula, zboża: <b>gluten</b>)</p> <p><b>3.</b> Kompot jabłkowo-truskawkowy</p>	<p><b>1.</b> Kefir naturalny z borówkami, awokado i bananem (kefir: <b>mleko</b>)</p> <p><b>2.</b> Flipsy kukurydziane</p>
<p>Piątek 29.05.2026</p>	<p><b>1.</b> Jajecznica ze szczypiorkiem (<b>jajka</b>)</p> <p><b>2.</b> Pieczywo mieszane, masło, wędlina, mix świeżych warzyw (pieczywo: <b>gluten</b>, masło: <b>mleko</b>)</p> <p><b>2.</b> Herbatka malinowa</p>	<p><b>1.</b> Zupa krem z cukinii z serkiem mascarpone (kurczak, indyk, włoszczyzna: <b>seler</b>, ziemniaki, śmietana, serek: <b>mleko</b>)</p> <p><b>2.</b> Pierogi z budyniem, polane musem truskawkowym (zboża: <b>gluten</b>, ser: <b>mleko</b>)</p> <p><b>3.</b> Woda z miętą i cytryną</p>	<p><b>1.</b> Drożdżówka z rabarbarem i kruszonką (zboża: <b>gluten</b>, <b>jajka</b>, masło: <b>mleko</b>)</p> <p><b>2.</b> Mleko (<b>mleko</b>)</p>

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