

**PM10.016.15.2026**

DATA	ŚNIADANIE	OBIAD	PODWIECZOREK
PONIEDZIAŁEK 13.04.2026	KANAPECZKI: CHLEB <b>PSZENNO-ŻYTN</b> I, CHLEB 7 ZIAREN, <b>MASŁO EX</b> , KURCZAK GOTOWANY, PAPRYKA CZERWONA, KAWA ZBOŻOWA NA <b>MLEKU</b> , D: HERBATA (1,7)	ZUPA „KARTOFLANE POLE” NA WYWARZE MIĘSNO-JARZYNOWYM, ZABIELANA <b>ŚMIETANA</b> Ą, MAKARON PEŁNOZIARNISTY SPAGHETTI Z SOSEM MIĘSNO-POMIDOROWYM, OPRÓSZONY <b>SEREM MOZZARELLA</b> , KOMPOT Z OWOCÓW JABŁKA, (1,7,9)	<b>MAŚLANKA ŚMIETANKOWA</b> (WYRÓB WŁASNY) WAFITKI ZBOŻOWE (7)
WTOREK 14.04.2026	PIECZYWO MIESZANE: BUŁKI GRAHAM, BUŁKI <b>OWSIANE</b> , <b>MASŁO EX</b> , <b>SER ŻÓŁTY</b> , RZODKIEWKA, KAKAO NA <b>MLEKU</b> , D: HERBATA (1,7)	ZUPA „OGÓRKOWE LOVE” Z ZIEMNIAKAMI , ZABIELANA <b>ŚMIETANA</b> Ą, NA WYWARZE MIĘSNO-JARZYNOWYM, GULASZ WIEPRZOWY, KASZA JĘCZMIENNA. SURÓWKA Z BIAŁEJ KAPUSTY, KOMPOT Z OWOCÓW CZERWONEJ PORZECZKI (1,3,7,9)	BANAN SOLO
ŚRODA 15.04.2026	KANAPECZKI: CHLEB <b>PSZENNO-ŻYTN</b> I, CHLEB 7 ZIAREN, <b>MASŁO EX</b> , SZYNKA KONSERWOWA, OGÓREK ZIELONY, KAWA <b>INKA</b> NA <b>MLEKU</b> , D: HERBATA (1,7)	ZUPA KREM Z „BIAŁYCH WARZYW”, ZABIELANA <b>ŚMIETANA</b> Ą, Z <b>GROSZKIEM PTYSIOWYM</b> NA WYWARZE MIĘSNO-JARZYNOWYM, PALUSZKI RYBNE, ZIEMNIAKI, FASOLKA SZPARAGOWA ZIELONA, KOMPOT Z OWOCÓW TRUSKAWKI (1,3,4,7,9)	ANDRUTY PRZEKŁADANE POWIDŁAMI SLIWKOWYMI (WYRÓB WŁASNY), WODA Z CYTRUSAMI
CZWARTEK 16.04.2026	PŁATKI <b>OWSIANE</b> NA <b>MLEKU</b> , PIECZYWO MIESZANE: BATON <b>PSZENNY</b> , CHLEB 7 ZIAREN, <b>MASŁO EX</b> , POMIDOR MALINOWY, HERBATA Z CYTRYNĄ (1,7)	ZUPA KALAFIOROWA Z <b>ZACIERKĄ</b> , ZABIELANA <b>ŚMIETANA</b> Ą NA WYWARZE MIĘSNO-JARZYNOWYM, SCHAB PO PARYSKU, ZIEMNIAKI, SURÓWKA Z MARCHEWKI I JABŁKA, KOMPOT WIELOOWOCOWY (1,3,7,9)	ROGALIK Z MASŁEM, MLEKO (1,7)
PIĄTEK 17.04.2026	PIECZYWO MIESZANE: CHLEB <b>PSZENNO-ŻYTN</b> I, CHLEB 7 ZIAREN, <b>MASŁO EX</b> , PASTA JAJĘCZNA ZE SZCZUPIORKIEM, KALAREPKA, KAWA ZBOŻOWA NA <b>MLEKU</b> , D:HERBATA (1,3,7)	ZUPA „WIOSENNA” Z ZIEMNIAKAMI NA WYWARZE MIĘSNO-JARZYNOWYM, ZABIELANA <b>ŚMIETANA</b> Ą, TORCIK RYŻOWY ZAPIEKANY Z JABŁKAMI I CYNAMONEM, KOMPOT Z OWOCÓW PORZECZKI CZERWONEJ (1,3,7)	CIASTO DROŻDŻOWE, ( <b>MAKA PSZENNA</b> , <b>JAJA</b> ), (WYPIEK WŁASNY), HERBATA OWOCOWA (1,3)

WODA MINERALNA - DOSTĘPNA DLA DZIECI BEZ OGRANICZEŃ

INTENDENT

KUCHARKA

DYREKTOR

W wyjątkowych przypadkach dopuszcza się nieznaczne zmiany w jadłospisie.

**SUBSTANCJE LUB PRODUKTY POWODUJĄCE ALERGIE LUB REAKCJE NIETOLERANCJI**

<b>Numer alergenu</b>	<b>Nazwa alergenu</b>
<b>1</b>	Zboża zawierające gluten (pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz, orkisz) oraz produkty pochodne.
<b>2</b>	Skorupiaki oraz produkty pochodne.
<b>3</b>	Jaja i produkty pochodne.
<b>4</b>	Ryby i produkty pochodne
<b>5</b>	Orzeszki ziemne, orzechy arachidowe oraz produkty pochodne
<b>6</b>	Soja i produkty pochodne.
<b>7</b>	Mleko i produkty pochodne.
<b>8</b>	Orzechy: migdały, orzechy laskowe, włoskie, nerkowca, brazylijskie, pistacjowe oraz produkty pochodne.
<b>9</b>	Seler i produkty pochodne.
<b>10</b>	Gorczyca i produkty pochodne.
<b>11</b>	Nasiona sezamu i produkty pochodne.
<b>12</b>	Dwutlenek siarki i siarczany w stężeniach powyżej 10mg/kg lub 10mg/ w przeliczeniu na S02
<b>13</b>	Łubin i produkty pochodne
<b>14</b>	Mięczaki i produkty pochodne.

Do przygotowania posiłków używane są przyprawy: ziele angielskie, liść laurowy, lubczyk, pieprz czarny, papryka czerwona słodka, sól o obniżonej zawartości sodu, majeranek, oregano, zioła prowansalskie, jarzynka bez glutaminianu sodu, bazylija, goździki, cynamon, oraz świeże zioła. Zgodnie z informacjami od producentów mogą one zawierać śladowe ilości: glutenu, mleka, jaj, soi, selera i gorczycy.