

	Poniedziałek	Wtorek	Środa	Czwartek	Piątek
Śniadanie	Zapiekanki z serem mozzarella na chlebie pszenno-żytnim (wiejskim), ogórek kiszony i jabłko Herbata miętowa <i>Alergeny: gluten, jajko</i>	Pudding ryżowy na mleku, prażone wiórki kokosowe do posypania, prażone jabłka i gruszki a'la szarlotka Herbata z melisy <i>Alergeny: mleko</i>	Szwedzki stół: chleb pytłowy, serek kanapkowy, domowa szynka z pieczonej karkówki, kalarepa, plastry pomidora, plastry ogórka Herbata owocowa <i>Alergeny: gluten, jajko, mleko</i>	Kanapki z chleba wiejskiego, pasta z makreli wędzonej z jabłkiem i szczypiorkiem, talerz warzyw* Herbata owocowa <i>Alergeny: gluten, ryba</i>	Zupa mleczna z płatkami owsianymi, mus wiśniowy z nutką miodu, jabłko do chrupania Herbata z kopru włoskiego <i>Alergeny: mleko</i>
Obiad	Kotlety wege (z tartych warzyw, płatków owsianych i soczewicy czerwonej) z pieca, ziemniaki puree, sałatka z kapusty pekińskiej i pomidorów z jogurtem, <i>Alergeny: mleko, gluten, jajko</i>	Kotlet a'la Pożarski z pieca (panierowane kotleciki z kurczaka z warzywami), surówka z selera z jogurtem naturalnym, ziemniaki gotowane na parze <i>Alergeny: jajko, gluten, mleko</i>	Spaghetti Bolognese (mięso mielone z łopatki z tartymi warzywami w sosie pomidorowym), ser mozzarella do posypania <i>Alergeny: mleko, gluten</i>	Leniwe z sosem jogurtowo-twarogowym, mus truskawkowy <i>Alergeny: mleko, gluten</i>	Filety z dorsza panierowane z pieca, ryż brązowy na parze z masłem i kurkumą, surówka z kapusty białej a'la Coleslaw z sosem jogurtowym <i>Alergeny: ryba, jajko, gluten, mleko</i>
Zupa	Zupa krem z kalafiora, grzanki do posypania <i>Alergeny: gluten</i>	Rosół drobiowy z marchewką, świeżym lubczykiem i makaronem jajecznym <i>Alergeny: seler, gluten, jajko</i>	Zupa ogórkowa z ziemniakami <i>Alergeny: seler</i>	Zupa jarzynowa z ciecierzycą i mlekiem kokosowym <i>Alergeny: brak</i>	Zupa krem z dyni ze śmietanką, prażone pestki słonecznika do posypania <i>Alergeny: seler, mleko</i>
Podwieczorek	Koktajl brzoskwiniowy na maślanec, chrupki kukurydziane <i>Alergeny: brak</i>	Kanapki z chleba wiejskiego z serem żółtym, nektarynki <i>Alergeny: gluten, mleko</i>	Budyń jaglany o smaku czekoladowym (z gorzką czekoladą), prażone ziarno słonecznika na wierzch <i>Alergeny: mleko</i>	Domowy kisiel malinowy, jogurt naturalny na wierzch <i>Alergeny: mleko</i>	Placek ze śliwkami i kruszonką, kawa inka z mlekiem <i>Alergeny: gluten, jajko, mleko</i>

* na każdym stoliku stawiamy talerz, na którym serwujemy różne warzywa m.in. rzodkiewka, ogórek, pomidor, sałata, szczypiorek, kalarepa, ogórek kiszony, jabłko, marchew... i co tam akurat w sezonie jest dostępne; dzięki temu dzieci chętniej sięgają po warzywa
Zachęcamy Was drodzy Rodzice abyście taki talerz warzyw wprowadzili dzieciom do jadłospisu również w domu