

Dzień	Śniadanie	Zupa i deser	Drugie danie
Poniedziałek 28.07.2025	Zupa mleczna z makaronem 250ml (mleko, gluten-pszenica) Bułka zwykła 30g, gluten- pszenica) Masło 4g (mleko i jego pochodne) Pasta jajeczna ze szczypiorkiem (jaja kurze) 20g- wyrób własny , sałata, papryka 15g , pestki dyni Herbata truskawkowa 200ml	Zupa jarzynowa z brukselki i groszku zielonego z ziemniakami 250ml (seler, mleko i jego pochodne) jabłko 50g Chałka z masłem i z miodem 30g (mleko i jego pochodne, gluten - pszenica) Woda z cytryną 200ml	Ryż curry 100g Potrawka z kurczaka w sosie pieczarkowym 60g/50ml(mleko, gluten-pszenica) Surówka z brokuł ze słonecznikiem 60g Sok tłoczony z jabłka 200ml
Wtorek 29.07.2025	Płatki ryżowe na mleku 250ml (mleko, gluten-pszenica, jaja kurze) Masło 4g (mleko i jego pochodne) Chleb orkiszowy 30g (gluten-pszenica, gluten -żyto) Plasterek z żółtego sera 30g (mleko i jego pochodne) papryka czerwona 20g, sałata, marchewka do chrupania 15g , pestki słonecznika Herbata malinowa 200ml	Zupa ogórkowa ryżem i śmietaną 250ml (seler, mleko i jego pochodne), melon 50g Sałatka z arbuza z serem fetą i słonecznikiem 150g (mleko)	Ziemniaki młode 150g Kotlet mielony 60g(szynka) (gluten-pszenica, jaja kurze) Surówka z buraków czerwonych z oliwą z oliwek 60g (mleko) Kompot owocowy (agrest, porzeczka) 200ml, Arbuz 50g
Środa 30.07.2025	Szwedzki stół Kakao 200ml (mleko) Chleb wieloziarnisty 30g (gluten-żyto, gluten-pszenica) Bułka weka 30g (gluten-pszenica) Masło 8g (mleko i jego pochodne) Konfitura śliwkowa 25g- wyrób własny, ½ jajka , pomidor koktajlowy 15g, rzodkiewka czerwona 15g, roszponka.	Zupa krupnik z ziemniakami i kasza pęczak 250ml (gluten-jęczmień, seler), jabłko 60g Baton owsiany z suszonymi owocami 1szt (gluten-pszenica)	Pierogi ruskie 4szt, (mleko i jego pochodne, gluten- pszenica, jaja kurze) z cebulą. Sok tłoczony z jabłka i marchewki 200ml
Czwartek 31.07.2025	Mleko 200ml Chleb pszenny (gluten- pszenica) 30g Chleb kukurydziany (gluten-pszenica)30g Masło (mleko i jego pochodne) 8g Kiełbasa krakowska sucha 25g – wyrób własny, ogórek kiszony 15g, sałata, kalarepa 15g	Zupa z soczewicy z ziemniakami 250ml (seler), nektarynka 50g Kasza manna z polewą truskawkową 150g/30ml (mleko, gluten-pszenica)	Makaron razowy świderki z morskczukiem, koper włoski, szczypiorek ze śmietaną 220g (ryba, mleko i jego pochodne, gluten-pszenica) Kompot owocowy (jabłko, porzeczka) jabłko 50g

- Każda potrawa może zawierać śladowe ilości wymienionych alergenów: zboża zawierają gluten, soję, mleko, seler, gorczyce, dwutlenek siarki, nasiona sezamu, orzechy.
- Pogrubioną czcionką **zaznaczane alergeny** z Rozporządzeniem 1169/2011
- Jadłospis z przyczyn niezależnych może ulec zmianie.
- Dla dzieci z alergią pokarmową i nietolerancją niektórych produktów spożywczych, przygotowane są posiłki takie same z artykułów spożywczych, które są dozwolone w ich dietach.
- **Zawartość soli i cukru w naszych posiłkach w jadłospisie dekadowym wynosi: sól 3,7g/os, cukier 5,5g/os**