

<p>2024-11-25 Poniedziałek</p>	<p>Śniadanie: Kanapki z twarożkiem- pieczywo pszenne 60g, masło prawdziwe, 20g twarożku, ser biały, śmietana 18%, sól, pieprz</p>
	<p>Napój: herbata z cytryną - 200ml wody, herbata, cytryna, cukier</p>
	<p>Obiad: Zupa Pejzanka -woda 350ml, korpus drobiowy, kości wieprzowe, marchewka, pietruszka, por, cebula, pietruszka siekana, makaron pszenny , ziemniaki , sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie</p>
	<p>Ryż, udko pieczone oraz ogórek kiszony- 90g podudzia drobiowego,olej rzepakowy, cebula, liść laurowy, ziele angielskie, papryka słodka, oregano, bazyli, sól, pieprz 100g ryżu , 40g ogórków kiszonych</p>
	<p>Napój: herbata z cytryną - 200ml wody, herbata, cytryna, cukier</p>
	<p>Podwieczorek- jabłko</p>
<p>Alergeny- nabiał, gluten, orzechy</p>	
<p>2024-11-26 Wtorek</p>	<p>Śniadanie: Drożdżówka + kakao- 100 g drożdżówka z dżemem niskosłodzonym</p>
	<p>Napój: kakao - 200ml mleka, kakao, miód</p>
	<p>Obiad: Pomidorowa z ryżem - woda 350ml, ryż paraboliczny, marchew, korzeń pietruszki , seler korzeniowy, por , cukier , śmietana 12% tłuszczu , mąka pszenna typ 550 , koncentrat pomidorowy , kości , porcje rosółowe , pietruszka siekana , sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie</p>
	<p>Polędwiczki z ziemniakami i buraczkami zasmażanymi- 110g polędwiczek,</p>

	<p>cebula, papryka, sól pieprz, olej rzepakowy, 130g ziemniaków gotowanych, 50g buraczków gotowanych, olej rzepakowy, mąka typ 550, sól, pieprz</p>
	<p>Napój: herbata z cytryną - 200ml wody, herbata, cytryna, cukier</p>
	<p>Podwieczorek- mus owocowy 100g</p>
	<p>Alergeny- nabiał, gluten, jaja</p>
<p>2024-11-27 Środa</p>	<p>Śniadanie : Kanapki z masłem i jajkiem na twardo- pieczywo pszenne 60g, masło prawdziwe, 40g jajka gotowanego, sól, pieprz</p>
	<p>Napój: herbata z cytryną - 200ml wody, herbata, cytryna, cukier</p>
	<p>Obiad: Zupa kalafiorowa- woda 350ml, kości , marchewka, pietruszka, kalafior, cebula, pietruszka siekana , śmietana 18% tłuszczu, ziemniaki , kasza jęczmienna , sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie</p>
	<p>Pulpety z kaszą jęczmienną i ogórkiem konserwowym- 110g mięsa mielonego z łopatki (waga mięsa surowego), jajko, bułka tarta, sól, pieprz, olej rzepakowy, 100g kaszy jęczmiennej gotowanej, 40g ogórków konserwowych</p>
	<p>Napój: kompot - 200ml wody, mieszanka kompotowa, cukier</p>
	<p>Podwieczorek- soczek owocowy, typ Kubaś, 150ml</p>
	<p>Alergeny- nabiał, gluten, jaja</p>
	<p>Śniadanie : Kanapki z serkiem naturalnym i rzepą- pieczywo pszenne 60g, masło prawdziwe, 20g serka naturalnego, rzepa plasterki</p>

2024-11-28 Czwartek	
	Napój: herbata z cytryną - 200ml wody, herbata, cytryna, cukier
	Obiad: Zupa ogórkowa - woda 350ml, kości, ogórki kwaszone , ziemniaki , smietana 18%, mąka pszenna, typ 550, włoszczyzna mrożona, pietruszka siekana , sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie
	Łazanki- 130g makaronu pszennego, 80g mięsa mielonego z łopatki wieprzowej, pieczarki, marchewka, pietruszka, majeranek, sól, pieprz
	Napój: herbata z cytryną - 200ml wody, herbata, cytryna, cukier
2024-11-29 Piątek	Podwieczorek- pączek z dżemem owocowym (ok 70g)
	Alergeny- nabiał, gluten
	Śniadanie: Płatki na mleku + chałka - 200ml mleka 3,2%, 20g płatków śniadaniowych- typ cornflakes, 35g chałki z masłem prawdziwym
	Obiad: Barszcz czerwony - woda 350ml, marchew, pietruszka korzeń, seler korzeniowy ,burak , por , śmietana 12% tłuszczu , mąka pszenna typ 550 , makaron pszenny , kwasek cytrynowy , cukier , kości , sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie
	Ryba smażona, ziemniaki i surówka z marchewki i jabłka- 100g ryby (ważonej na surowo), jajko, bułka tarta, sól, pieprz, 100g ziemniaków gotowanych, 40g

surówki, marchewka, jabłko, olej rzepakowy, sól, pieprz

Napój: kompot - 200ml wody, mieszanka kompotowa, cukier

Podwieczorek- banan

Alergeny- nabiał, gluten, kakao, ryby, jaja

*** Jeżeli kuchnia dysponuje nadwyżką obiadową danego dnia, dzieci mogą korzystać z dodatkowej porcji tzw dokładki, nie tyczy się to napojów , które zawsze są wydawane w ilości nieograniczonej**