

Poniedziałek 19.10.2026		
Śniadanie	Obiad	Podwieczorek
Chleb graham (mąka <u>pszenna</u> , woda, mąka <u>żytnia</u> graham, mąka ziemniaczana, drożdże, sól, zakwas piekarski <u>żytni</u> , cukier, naturalny zaciemniacz (palony słód jęczmienny), regulator kwasowości(kwas mlekowy, kwas octowy), <u>masło</u> Kiełbasa krakowska, ogórek Kawa zbożowa na <u>mleku</u>	Zupa ziemniaczana (skrzydełka, por, <u>seler</u> , marchew, pietruszka, ziemniaki, cebula, czosnek, <u>śmietana</u> , przyprawy) Bitki ze schabu z kaszą kuskus (schab, cebula, czosnek, przyprawy, <u>kasza kuskus</u>) Buraczki Kompot wieloowocowy	Budyń śmietankowy z żurawiną (<u>mleko</u>) Herbata Owoc
Wtorek 20.10.2026		
Śniadanie	Obiad	Podwieczorek
Chleb swojski (mąka <u>pszenna</u> , woda, zakwas piekarski <u>żytni</u> , drożdże, sól, środek do przetwarzania mąki: kwas askorbinowy), <u>masło</u> Ser żółty, papryka Mleko Owoc	Barszcz z uszkami (antrykot, por, <u>seler</u> , marchew, pietruszka, buraki suszone, cebula, czosnek, przyprawy, uszka: mąka <u>pszenna</u> , woda, mięso wołowe i wieprzowe, cebula, <u>jajka</u> , przyprawy, olej, sól, suszone warzywa) Makaron mieszany w sosie z cukinii z ciecierzycą (cukinia, ciecierzycy, cebula, czosnek, przyprawy, tofu, <u>makaron pszenny</u> pełnoziarnisty bezjajeczny, <u>makaron pszenny</u> bezjajeczny) <u>danie wegańskie</u> Marchewka Kompot wieloowocowy	Kieszonki drożdżowe z szynką i sałatą (<u>mąka pszenna</u>, <u>jajka</u>, drożdże, <u>mleko</u>, szynka gotowana, sałata) Kakao na <u>mleku</u>
Środa 21.10.2026		
Śniadanie	Obiad	Podwieczorek
Chleb graham (mąka <u>pszenna</u> , woda, mąka <u>żytnia</u> graham, mąka ziemniaczana, drożdże, sól, zakwas piekarski <u>żytni</u> , cukier, naturalny zaciemniacz (palony słód jęczmienny), regulator kwasowości(kwas mlekowy, kwas octowy), <u>masło</u> Paszтет pieczony, pomidor Kawa zbożowa na <u>mleku</u>	Zupa ogórkowa z kaszą jęczmienną na <u>wywarze warzywnym</u> (por, <u>seler</u> , marchew, pietruszka, ogórki kiszzone, cebula, czosnek, <u>śmietana</u> , przyprawy, kasza <u>jęczmienna</u>) Klops z indyka z ryżem (filet z piersi indyka, <u>jajka</u> , kasza jaglana, <u>bułka tarta</u> , cebula, czosnek, przyprawy) Surówka z kapusty białej Kompot wieloowocowy	Deser z kaszy manny z musem owocowym (kasza <u>manna</u> , <u>mleko</u> , mus truskawkowy) Herbata
Czwartek 22.10.2026		
Śniadanie	Obiad	Podwieczorek
Płatki ryżowe na <u>mleku</u> Chleb swojski (mąka <u>pszenna</u> , woda, zakwas piekarski <u>żytni</u> , drożdże, sól, środek do przetwarzania mąki: kwas askorbinowy), <u>masło</u> <u>Serek śmietankowy</u> plastry, powidło	Zupa z zielonym groszkiem i makaronem (skrzydełka, por, <u>seler</u> , marchew, pietruszka, groszek zielony, <u>makaron pszenny</u> , <u>śmietana</u> , przyprawy) Miruna z pieca z ziemniakami (miruna kostka, <u>jajka</u> , <u>bułka tarta</u> , przyprawy) Warzywa na parze Kompot wieloowocowy	Szarlotka (<u>mąka pszenna</u>, <u>masło</u>, <u>śmietana</u>, <u>jajka</u>, jabłka, cynamon, cukier) <u>Mleko</u>
Piątek 23.10.2026		
Śniadanie	Obiad	Podwieczorek
Chleb wieloziarnisty (mąka <u>pszenna</u> , woda, mąka <u>żytnia</u> graham, mąka ziemniaczana, drożdże, sól, zakwas piekarski <u>żytni</u> , regulator kwasowości (kwas mlekowy, kwas octowy), cięte ziarna (<u>żyto</u> , <u>pszenica</u> , <u>jęczmień</u> , <u>soja</u> , <u>płatki owsiane</u> , <u>siemię lniane</u> , <u>słonecznik</u> , <u>sezam</u>), zaciemniacz naturalny (palony słód jęczmienny)).-, <u>masło</u> <u>Jajecznicza</u>, ogórek kiszony Kawa zbożowa na mleku	Zupa krem z dyni z groszkiem ptysiowym <u>na wywarze warzywnym</u> (por, <u>seler</u> , marchew, pietruszka, cebula, czosnek, dynia, <u>śmietana</u> , przyprawy, groszek: <u>mąka pszenna</u> , <u>jajka</u> , olej rzepakowy) Pierogi z truskawkami (<u>mąka pszenna</u>, woda, truskawki, cukier) Kompot wieloowocowy	Ciastka owsiane (płatki <u>owsiane</u> , płatki ryżowe, <u>masło</u> , <u>jajka</u> , <u>mleko</u> , miód) <u>Mleko</u> Owoc

DZIECI MAJĄ NIEOGRANICZONY DOSTĘP DO WODY MINERALNEJ NA SALACH.

Intendent

Kucharz