

## Menu przedszkole, dieta podstawowa, wrzesień

	<b>Czwartek 01.09.2022r</b>	<b>Skład posiłków</b>
Śniadanie I	Bułka grahamka (40 g) masło (3 g) twarożek ze szczypiorkiem i rzodkiewką (20 g) Herbata ziołowo owocowa (200 ml)	<b>Bułka grahamka:</b> mąka pszenna typu graham, drożdże, sól, woda  <b>Twarożek ze szczypiorkiem i rzodkiewką:</b> twaróg półtłusty, jogurt naturalny, szczypiorek, rzodkiewka
Alergeny	gluten, mleko i produkty mleczne	
Śniadanie II	Talerzyk owocowo- warzywny (120g)	
Obiad	Zupa koperkowa z ryżem (250 ml) Naleśniki z serem i musem borówkowym (200 g) Kompot truskawkowy (200 ml)	<b>Zupa koperkowa z ryżem:</b> wywar mięsno-warzywny, marchew, pietruszka, cebula, seler, sól, pieprz czarny, ziele angielskie, liść laurowy, lubczyk, ryż  <b>Naleśniki z serem i musem borówkowym:</b> mąka, mleko, woda, jajka, olej, twaróg półtłusty, borówki, cukier
Alergeny	gluten, jaja, mleko i produkty mleczne, seler	
Podwieczorek	Galaretkę owocową (100 g) wafle ryżowe (20 g)	
	<b>Piątek 02.09.2022r</b>	<b>Skład posiłków</b>
Śniadanie I	Pieczywo mieszane (40 g) masło (3 g) szynka z indyka (20 g) papryka (20g) Kawa zbożowa Inka (200 ml)	<b>Pieczywo mieszane:</b> mąka pszenna, mąka żytnia, drożdże, sól, woda  <b>Szynka z indyka:</b> mięso z piersi indyka, woda, sól, ekstrakty: warzyw, owoców i pieprzu, przyprawy
Alergeny	gluten, mleko i produkty mleczne	
Śniadanie II	Talerzyk owocowo- warzywny (120g)	
Obiad	Zupa serowa z bagietką czosnkową (250 ml) Mintaj panierowany (100 g) ziemniaki (100 g) kiszona kapusta (50 g) Kompot wiśniowy (200 ml)	<b>Zupa serowa:</b> bulion warzywny, ser topiony, cebula, czosnek, masło klarowane, pierz, tymianek  <b>Mintaj panierowany:</b> filet z mintaja, panierka (mąka, jajko, bułka tarta, sól, pieprz)
Alergeny	gluten, jaja, ryby, mleko i produkty mleczne	
Podwieczorek	Babka piaskowa (100 g)	<b>Babka piaskowa:</b> olej, mąka, cukier, jajko, skrobia ziemniaczana
Alergeny	gluten, jaja	

## Menu przedszkole, dieta podstawowa, wrzesień

	<b>Poniedziałek 05.09.2022r</b>	<b>Skład posiłków</b>
Śniadanie I	Pieczywo graham (40 g) masło (3 g) parówka z szynki 95% mięsa (50 g) keczup (20 g) ogórek (50 g) Herbata (200 ml)	<b>Pieczywo graham:</b> mąka typu graham, cukier, sól, drożdże, woda  <b>Parówki z szynki:</b> mięso z szynki wieprzowej, woda, skrobia, przyprawy
Alergeny	gluten, mleko i produkty mleczne	
Śniadanie II	Talerzyk owocowo- warzywny (120g)	
Obiad	Zupa pomidorowa z lanym ciastem (250 ml) Ryż z jabłkami prażonymi z cynamonem i jogurtem naturalnym (150 g) Kompot wieloowocowy (200 ml)	<b>Zupa pomidorowa z lanym ciastem:</b> wywar mięsno, warzywny, mięso z indyka, pomidory, marchew, pietruszka, passata pomidorowa, por, cebula, pieprz, sól, ziele angielskie, liść laurowy, śmietanka 18%, lane ciasto  <b>Ryż z jabłkami prażonymi z cynamonem i jogurtem naturalnym:</b> ryż, jabłka, cynamon, jogurt naturalny
Alergeny	gluten, jaja, mleko i produkty mleczne	
Podwieczorek	Weka (20 g) masło (3 g) schab pieczony (20 g) papryka (30 g)	<b>Weka:</b> mąka, mleko, woda, drożdże, olej
Alergeny	gluten, mleko i produkty mleczne	
	<b>Wtorek 06.09.2022r</b>	<b>Skład posiłków</b>
	Bułka poznańska (40 g) masło (3 g) pasztet wieprzowy pieczony (20 g) pomidor (20 g) Herbata ziołowo owocowa (200 ml)	<b>Bułka poznańska:</b> mąka pszenna 500, sól, drożdże, olej, woda  <b>Pasztet wieprzowy pieczony:</b> łopatką wieprzowa, jajka, cebula, marchew, pietruszka, majeranek, pieprz
Alergeny	gluten, jaja, mleko i produkty mleczne	
Śniadanie II	Talerzyk owocowo- warzywny (120g)	
Obiad	Krem z białych warzyw z grzankami (250 ml) Nuggetsy z kurczaka (80 g) ziemniaki (100 g) mizeria (50 g) Kompot jabłkowy (200 ml)	<b>Krem z białych warzyw:</b> cebula, kalafior, ziemniak, pietruszka, seler, oliwa, śmietana 18%, sól, pieprz  <b>Nuggetsy z kurczaka:</b> pierś z kurczaka, mąka, jajko, bułka tarta, sól, pieprz
Alergeny	gluten, jaja, mleko i produkty mleczne, seler	
Podwieczorek	Bułeczka maślana (150 g)	<b>Bułeczka maślana:</b> mąka pszenna, mleko, drożdże, masło, jajko, sól
Alergeny	gluten, jaja, mleko i produkty mleczne	

## Menu przedszkole, dieta podstawowa, wrzesień

	<b>Środa 07.09.2022r</b>	<b>Skład posiłków</b>
Śniadanie I	Płatki owsiane na mleku (180 ml) pieczywo pszenne (40 g) masło (3 g) kielbasa krakowska (20 g) ogórek (20 g) Herbata (200 ml)	<b>Pieczywo pszenne:</b> mąka pszenna 500, cukier, sól, drożdże, woda  <b>Kielbasa krakowska:</b> mięso wieprzowe, sól, pieprz, cukier, czosnek, przyprawy
Alergeny	gluten, mleko i produkty mleczne	
Śniadanie II	Talerzyk owocowo- warzywny (120g)	
Obiad	Zupa brokułowa z ryżem (250 ml) Gulasz wieprzowy z makaronem (150 g) marchewka z jabłkiem (50 g) Kompot śliwkowy (200 ml)	<b>Zupa brokułowa z ryżem:</b> wywar warzywny, cebula, por, brokuł, śmietanka 30%, ryż  <b>Gulasz wieprzowy z makaronem:</b> mięso wieprzowe, cebula, papryka, marchew, czosnek, przecier pomidorowy, koncentrat pomidorowy, olej, makaron
Alergeny	gluten, mleko i produkty mleczne	
Podwieczorek	Weka (20 g) masło (3 g) miód (20 g)	<b>Weka:</b> mąka, mleko, woda, drożdże, olej
Alergeny	gluten, mleko i produkty mleczne	
	<b>Czwartek 08.09.2022r</b>	<b>Skład posiłków</b>
Śniadanie I	Bułka grahamka (40 g) masło (3 g) pasta z tuńczyka i twarogu (20 g) Herbata zielono owocowa (200 ml)	<b>Bułka grahamka:</b> mąka pszenna typu graham, drożdże, sól, woda  <b>Pasta z tuńczyka i twarogu:</b> tuńczyk, twaróg półtłusty, sól, pieprz, papryka, szczypiorek, majonez
Alergeny	gluten, ryby, mleko i produkty mleczne	
Śniadanie II	Talerzyk owocowo- warzywny (120g)	
Obiad	Barszcz czerwony z ziemniakami (250 ml) Krokiety z mięsem (150 g) Kompot truskawkowy (200 ml)	<b>Barszcz czerwony:</b> wywar warzywny, buraki ćwikłowe, czosnek, pieprz, sól, ziele angielskie, liść laurowy, ziemniaki  <b>Krokiety z mięsem:</b> mięso mielone wieprzowe, cebula, czosnek, jajko, mleko, mąka, sól, tymianek
Alergeny	gluten, jaja, mleko i produkty mleczne	
Podwieczorek	Mus bananowy (100 ml) biszkopty (20 g)	<b>Mus bananowy:</b> banan, jogurt naturalny
Alergeny	gluten, jaja, mleko i produkty mleczne	

Menu przedszkole, dieta podstawowa, wrzesień

	<b>Piątek 09.09.2022r</b>	<b>Skład posiłków</b>
Śniadanie I	Pieczywo mieszane (40 g) masło (3 g) wędlina drobiowa (20 g) pomidor (30 g) Herbata (200 ml)	<b>Pieczywo mieszane:</b> mąka pszenna, mąka żytnia, drożdże, sól, woda  <b>Wędlina drobiowa:</b> mięso z piersi kurczaka, sól, ekstrakty: warzyw, owoców i pieprzu, przyprawy
Alergeny	gluten, mleko i produkty mleczne	
Śniadanie II	Talerzyk owocowo- warzywny (120g)	
Obiad	Zupa ogórkowa z ryżem (250 ml) Jajko w sosie koperkowym (100 g) ziemniaki (100 g) buraczki tarte (50 g) Kompot wiśniowy (200 ml)	<b>Zupa ogórkowa z ryżem:</b> wywar mięsno - warzywny, ogórki, marchew, pietruszka, por, cebula, pieprz, sól, ziele angielskie, liść laurowy, śmietanka 18%, ryż  <b>Jajko w sosie koperkowym:</b> jajko, śmietana, koperek, masło, mąka
Alergeny	gluten, jaja, mleko i produkty mleczne	
Podwieczorek	Rogalik z czekoladą (100 g)	<b>Rogalik z czekoladą:</b> mąka, mleko, jajko, drożdże, czekolada
Alergeny	gluten, jaja, mleko i produkty mleczne	

	<b>Poniedziałek 12.09.2022r</b>	<b>Skład posiłków</b>
Śniadanie I	Pieczywo graham (40 g) masło (3 g) pasztet z królika (20 g) papryka (20 g) Herbata (200 ml)	<b>Pieczywo graham:</b> mąka typu graham, cukier, sól, drożdże, woda  <b>Pasztet z królika:</b> mięso z królika, cebula, woda, sól, pieprz, papryka słodka
Alergeny	gluten, mleko i produkty mleczne	
Śniadanie II	Talerzyk owocowo- warzywny (120g)	
Obiad	Zupa kalafiorowa z makaronem psi patrol (250 ml) Spaghetti bolognese (150 g) Kompot wieloowocowy (200 ml)	<b>Zupa kalafiorowa:</b> kalafior, marchew, koperek, por, pietruszka, seler, śmietanka 18%, makaron psi patrol  <b>Spaghetti bolognese:</b> makaron spaghetti, mięso wieprzowe, passata pomidorowa, marchew, cebula, czosnek, sól, pieprz, bazylija, oregano, tymianek
Alergeny	gluten, mleko i produkty mleczne, seler	
Podwieczorek	Jogurt owocowy wyrób własny (150 g) ciastko owsiane (20 g)	<b>Ciastko owsiane:</b> mąka, płatki owsiane, tłuszcz, mleko
Alergeny	gluten, mleko i produkty mleczne	

Menu przedszkole, dieta podstawowa, wrzesień

	<b>Wtorek 13.09.2022r</b>	<b>Skład posiłków</b>
Śniadanie I	Bułka poznańska (40 g) masło (3 g) pasta jajeczna ze szczypiorkiem i papryką (50 g) Herbata ziołowo owocowa (200 ml)	<b>Bułka poznańska:</b> mąka pszenna 500, sól, drożdże, olej, woda <b>Pasta jajeczna ze szczypiorkiem i papryką:</b> jajko, śmietana, szczypiorek, papryka, sól, pieprz
Alergeny	gluten, jaja, mleko i produkty mleczne	
Śniadanie II	Talerzyk owocowo- warzywny (120g)	
Obiad	Krem paprykowy z groszkiem ptysiowym (250 ml) Pampuchy z polewą jogurtowo truskawkową (150 g) Kompot jabłkowy (200 ml)	<b>Krem paprykowy:</b> papryka, cebula, czosnek, marchewka, woda, oliwa z oliwek, bulion warzywny, pieprz <b>Pampuchy z polewą jogurtowo truskawkową:</b> mąka, drożdże, jajko, mleko, truskawki, jogurt naturalny, cukier
Alergeny	gluten, jaja, mleko i produkty mleczne	
Podwieczorek	Ślimaczki z ciasta francuskiego z wędliną wieprzową i serem mozzarella (80 g)	<b>Wędlina wieprzowa:</b> schab, sól, pieprz, papryka słodka majeranek, czosnek
Alergeny	gluten, mleko i produkty mleczne	
	<b>Środa 14.09.2022r</b>	<b>Skład posiłków</b>
Śniadanie I	Kasza kukurydziana na mleku (180 ml) pieczywo pszenne (40 g) masło (3 g) wędlina wieprzowa (20 g) szczypiorek (15g) Herbata (200 ml)	<b>Pieczywo pszenne:</b> mąka pszenna 500, cukier, sól, drożdże, woda <b>Wędlina wieprzowa:</b> schab, sól, pieprz, papryka słodka majeranek, czosnek
Alergeny	gluten, mleko i produkty mleczne	
Śniadanie II	Talerzyk owocowo- warzywny (120g)	
Obiad	Rosół z makaronem (250 ml) Kotlet pożarski (80 g) ziemniaki (100g) kapusta zasmażana z boczkiem (50 g) Kompot śliwkowy (200 ml)	<b>Rosół z makaronem:</b> wywar warzywny, marchew, pietruszka, cebula, seler, sól, pieprz czarny, ziele angielskie, liść laurowy, lubczyk; makaron nitki <b>Kotlet pożarski:</b> pierś z kurczaka, bułka, mleko, jajko, natka pietruszki, pieprz, bułka tarta, masło klarowane
Alergeny	gluten, jaja, mleko i produkty mleczne, seler	
Podwieczorek	Muffinki czekoladowe (150g)	<b>Muffinki czekoladowe:</b> mąka pszenna, jajko, mleko, masło roślinne, czekolada, kakao
Alergeny	gluten, jaja, mleko i produkty mleczne	

Menu przedszkole, dieta podstawowa, wrzesień

	<b>Czwartek 15.09.2022r</b>	<b>Skład posiłków</b>
Śniadanie I	Bułka grahamka (40 g) masło (3 g) ser żółty (20 g) ogórek (20 g) Kakao (200 ml)	<b>Bułka grahamka:</b> mąka pszenna typu graham, drożdże, sól, woda
Alergeny	gluten, mleko i produkty mleczne	
Śniadanie II	Talerzyk owocowo- warzywny (120g)	
Obiad	Zupa ziemniaczana z boczkiem i kielbasą (250 ml) Racuchy drożdżowe z jabłkami i polewą jogurtową (150 g) Kompot truskawkowy (200 ml)	<b>Zupa ziemniaczana:</b> ziemniaki, cebula, marchew, pietruszka, bulion drobiowy, boczek, kielbasa  <b>Racuchy drożdżowe z jabłkami i polewą jogurtową:</b> mleko, mąka, masło, jajko, jabłko, drożdże, jogurt naturalny
Alergeny	gluten, jaja, mleko i produkty mleczne	
Podwieczorek	Pieczywo chrupkie (20 g) pasta warzywna (20 g)	<b>Pasta warzywna:</b> marchew, ziemniak, pietruszka, oliwa, sól, pieprz
Alergeny	gluten	
	<b>Piątek 16.09.2022r</b>	<b>Skład posiłków</b>
Śniadanie I	Pieczywo mieszane (40 g) masło (3 g) szynka z indyka (20 g) sałata zielona (20 g) Kawa zbożowa Inka (200 ml)	<b>Pieczywo mieszane:</b> mąka pszenna, mąka żytnia, drożdże, sól, woda  <b>Szynka z indyka:</b> mięso z piersi indyka, woda, sól, ekstrakty: warzyw, owoców i pieprzu, przyprawy
Alergeny	gluten, mleko i produkty mleczne	
Śniadanie II	Talerzyk owocowo- warzywny (120g)	
Obiad	Kapuśniak ze słodkiej kapusty na wędzonych żeberkach (250 ml) Paluszki rybne (50 g) ziemniaki (100 g) tarta marchewka z jabłkiem (50 g) Kompot wiśniowy (200 ml)	<b>Zupa kapuśniak ze słodkiej kapusty:</b> wywar mięsno (wędzone żeberka) - warzywny, kapusta, marchew, pietruszka, por, cebula koncentrat pomidorowy, liść laurowy, pieprz, sól, ziemniaki  <b>Paluszki rybne:</b> filet z ryb białych, mąka, papryka mielona, olej, skrobia
Alergeny	gluten, ryby	
Podwieczorek	Galaretka tęczowa (100 g) ciasteczka maślane (20 g)	<b>Ciasteczka maślane:</b> mąka, cukier puder, żółtko, masło
Alergeny	gluten, jaja, mleko i produkty mleczne	

Menu przedszkole, dieta podstawowa, wrzesień

	<b>Poniedziałek 19.09.2022r</b>	<b>Skład posiłków</b>
Śniadanie I	Pieczywo graham (40 g) masło (3 g) kielbasa krakowska (20 g) papryka (20 g) Herbata (200 ml)	<b>Pieczywo graham:</b> mąka typu graham, cukier, sól, drożdże, woda  <b>Kielbasa krakowska:</b> mięso wieprzowe, sól, pieprz, cukier, czosnek, przyprawy
Alergeny	gluten, mleko i produkty mleczne	
Śniadanie II	Talerzyk owocowo- warzywny (120g)	
Obiad	Krem serowo-cebulowy z grzankami ziołowymi (250 ml) Pierogi z owocami (150 g) Kompot wieloowocowy (200 ml)	<b>Krem serowo - cebulowy:</b> cebula, czosnek, masło klarowane, bulion, serek topiony, tymianek, pieprz  <b>Pierogi z owocami:</b> mąka, woda, jajko, masło roślinne, owoce
Alergeny	gluten, jaja, mleko i produkty mleczne	
Podwieczorek	Pieczywo pszenne (20 g) masło (3 g) wędlina wieprzowa (20 g) pomidor (20 g)	<b>Pieczywo pszenne:</b> mąka pszenna 500, cukier, sól, drożdże, woda  <b>Wędlina wieprzowa:</b> schab, sól, pieprz, papryka słodka majeranek, czosnek
Alergeny	gluten, mleko i produkty mleczne	
	<b>Wtorek 20.09.2022r</b>	<b>Skład posiłków</b>
Śniadanie I	Bułka poznańska (40 g) masło (3 g) pasta jajeczna ze szczypiorkiem (50 g) Herbata ziołowo owocowa (200 ml)	<b>Bułka poznańska:</b> mąka pszenna 500, sól, drożdże, olej, woda  <b>Pasta jajeczna ze szczypiorkiem:</b> jajko, śmietana, szczypiorek, sól, pieprz
Alergeny	gluten, jaja, mleko i produkty mleczne	
Śniadanie II	Talerzyk owocowo- warzywny (120g)	
Obiad	Barszcz biały z ziemniakami (250 ml) Gołąbki bez zawijania w sosie pomidorowym (150 g) ziemniaki (100 g) Kompot jabłkowy (200 ml)	<b>Barszcz biały z ziemniakami:</b> wołowina, boczek, biała kielbasa, marchew, pietruszka, seler, por, cebula, śmietanka 30%, mąka, liść laurowy, pieprz, ziemniaki  <b>Gołąbki bez zawijania w sosie pomidorowym:</b> mięso wieprzowe, kapusta, ryż, kasza, cebula, jajko, bulion, koncentrat pomidorowy, przecier pomidorowy, mąka pszenna
Alergeny	gluten, jaja, mleko i produkty mleczne, seler	
Podwieczorek	Gofry z dżemem owocowym (wyrób własny ) (150 g)	<b>Gofry z dżemem owocowym:</b> mąka, mleko, olej, jajka, cukier, dżem owocowy 100%
Alergeny	gluten, jaja, mleko i produkty mleczne	

## Menu przedszkole, dieta podstawowa, wrzesień

	<b>Środa 21.09.2022r</b>	<b>Skład posiłków</b>
Śniadanie I	Płatki jaglane na mleku (180 ml) pieczywo pszenne (40 g) masło (3 g) polędwica sopocka (20 g) sałata zielona (20 g) Herbata (200 ml)	<b>Pieczywo pszenne:</b> mąka pszenna 500, cukier, sól, drożdże, woda <b>Polędwica sopocka:</b> schab, sól, przyprawy; czosnek, ziele angielskie, liść laurowy
Alergeny	gluten, mleko i produkty mleczne	
Śniadanie II	Talerzyk owocowo- warzywny (120g)	
Obiad	Zupa pomidorowa z ryżem (250 ml) Makaron z serem i musem borówkowym (150 g) Kompot śliwkowy (200 ml)	<b>Zupa pomidorowa z ryżem:</b> wywar mięsno, warzywny, mięso z indyka, pomidory, marchew, pietruszka, passata pomidorowa, por, cebula, pieprz, sól, ziele angielskie, liść laurowy, śmietanka 18%, ryż <b>Makaron z serem i musem borówkowym:</b> makaron, twaróg półtłusty, borówki, cukier
Alergeny	gluten, mleko i produkty mleczne	
Podwieczorek	Paszteciki z mięsem mielonym (80 g)	<b>Paszteciki z mięsem mielonym:</b> mąka, drożdże, mleko, olej, jajko, mięso mielone wieprzowe
Alergeny	gluten, jaja, mleko i produkty mleczne	
	<b>Czwartek 22.09.2022r</b>	<b>Skład posiłków</b>
Śniadanie I	Bułka grahamka (40 g) masło (3 g) serek śmietankowy (20 g) papryka (20 g) Herbata ziołowo owocowa (200 ml)	<b>Bułka grahamka:</b> mąka pszenna typu graham, drożdże, sól, woda
Alergeny	gluten, mleko i produkty mleczne	
Śniadanie II	Talerzyk owocowo- warzywny (120g)	
Obiad	Krem marchewkowy z nutą pomarańczy i prażonym popcornem (250 ml) Pieczeń z indyka w sosie koperkowym (100 g) kasza perłowa (50 g) sałata zielona z jogurtem naturalnym (50 g) Kompot truskawkowy (200 ml)	<b>Krem marchewkowy z nutą pomarańczy:</b> marchewka, seler, ziemniak, oliwa z oliwek, woda, koperek, pomarańcza <b>Pieczeń z indyka w sosie koperkowym:</b> mięso z indyka, koperek, mąka, masło klarowane, śmietanka 18%
Alergeny	gluten, mleko i produkty mleczne, seler	
Podwieczorek	Mus owocowy z jarmużem (200 ml) pałeczka kukurydziana (20 g)	<b>Mus owocowy z jarmużem:</b> truskawka, banan, borówka, jarmuż, jogurt naturalny
Alergeny	mleko i produkty mleczne	



Menu przedszkole, dieta podstawowa, wrzesień

	<b>Piątek 23.09.2022r</b>	<b>Skład posiłków</b>
Śniadanie I	Pieczywo mieszane (40 g) masło (3 g) wędlina drobiowa (20 g) pomidor (30 g) Herbata (200 ml)	<b>Pieczywo mieszane:</b> mąka pszenna, mąka żytnia, drożdże, sól, woda  <b>Wędlina drobiowa:</b> mięso z piersi kurczaka, sól, ekstrakty: warzyw, owoców i pieprzu, przyprawy
Alergeny	gluten, mleko i produkty mleczne	
Śniadanie II	Talerzyk owocowo- warzywny (120g)	
Obiad	Zupa bałkańska (250 ml) Filet z dorsza panierowany (100 g) ziemniaki (100 g) fasolka szparagowa z masłem (50 g) Kompot wiśniowy (200 ml)	<b>Zupa bałkańska:</b> kapusta słodka, kiełbasa boczek, seler, marchewka, śmietana 30%, koncentrat pomidorowy  <b>Dorsz panierowany:</b> filet z dorsza, panierka (mąka, jajko, bułka tarta, sól, pieprz)
Alergeny	gluten, jaja, ryby, mleko i produkty mleczne, seler	
Podwieczorek	Pancakes (wyrób własny) (150 g)	<b>Pancakes:</b> mąka, jajko, mleko, olej, cukier
Alergeny	gluten, jaja, mleko i produkty mleczne	

	<b>Poniedziałek 26.09.2022r</b>	<b>Skład posiłków</b>
Śniadanie I	Pieczywo graham (40 g) masło (3 g) pasztet z królika (20 g) papryka (20 g) Herbata (200 ml)	<b>Pieczywo graham:</b> mąka typu graham, cukier, sól, drożdże, woda  <b>Pasztet z królika:</b> mięso z królika, cebula, woda, sól, pieprz, papryka słodka
Alergeny	gluten, mleko i produkty mleczne	
Śniadanie II	Talerzyk owocowo- warzywny (120g)	
Obiad	Zupa koperkowa z ryżem (250 ml) Pierogi z mięsem (150 g) Kompot wieloowocowy (200 ml)	<b>Zupa koperkowa z ryżem:</b> wywar mięsno-warzywny, marchew, pietruszka, cebula, seler, sól, pieprz czarny, ziele angielskie, liść laurowy, lubczyk, ryż  <b>Pierogi z mięsem:</b> mąka, woda, jajko, masło roślinne, mięso mielone wieprzowe
Alergeny	gluten, jaja, seler	
Podwieczorek	Mini drożdżówka z serkiem (100 g)	<b>Mini drożdżówka z serkiem:</b> jajko, mąka, drożdże, masło, mleko, twaróg półtłusty, cukier waniliowy
Alergeny	gluten, jaja, mleko i produkty mleczne	

Menu przedszkole, dieta podstawowa, wrzesień

	<b>Wtorek 27.09.2022r</b>	<b>Skład posiłków</b>
Śniadanie I	Bułka poznańska (40 g) masło (3 g) jajko (50 g) rzodkiewka (20 g)/ ser żółty (20 g) Herbata ziołowo owocowa (200 ml)	<b>Bułka poznańska:</b> mąka pszenna 500, sól, drożdże, olej, woda
Alergeny	gluten, jaja, mleko i produkty mleczne	
Śniadanie II	Talerzyk owocowo- warzywny (120g)	
Obiad	Krem z pomidorów z grzankami (250 ml) Potrawka z kurczaka z kluskami śląskimi (150 g) buraczki tarte (50 g) Kompot jabłkowy (200 ml)	<b>Krem z pomidorów:</b> pomidory, bulion warzywny, cebula, czosnek, masło klarowane  <b>Potrawka z kurczaka z warzywami:</b> filet z kurczaka, przecier pomidorowy, papryka, marchewka, pietruszka, ziemniaki, sól, pieprz  <b>Kluski śląskie:</b> mąka ziemniaczana, ziemniaki, jajko
Alergeny	jaja	
Podwieczorek	Chlebek bananowy (150 g)	<b>Chlebek bananowy:</b> mąka pszenna, banany, jaja, cynamon, proszek do pieczenia
Alergeny	gluten, jaja	
	<b>Środa 28.09.2022r</b>	<b>Skład posiłków</b>
Śniadanie I	Kasza manna na mleku (180 ml) pieczywo pszenne (40 g) masło (3 g) wędlina wieprzowa (20 g) szczypiorek (20 g) Herbata (200 ml)	<b>Pieczywo pszenne:</b> mąka pszenna 500, cukier, sól, drożdże, woda  <b>Wędlina wieprzowa:</b> schab, sól, pieprz, papryka słodka majeranek, czosnek
Alergeny	gluten, mleko i produkty mleczne	
Śniadanie II	Talerzyk owocowo- warzywny (120g)	
Obiad	Zupa kalafiorowa z makaronem (250 ml) Karczek pieczony w sosie śmietanowo musztardowym (100 g) kasza jęczmienna (50 g) buraczki tartę (50 g) Kompot śliwkowy (200 ml)	<b>Zupa kalafiorowa:</b> kalafior, marchew, koperek, por, pietruszka, seler, śmietanka 18%, makaron  <b>Karczek pieczony w sosie śmietanowo musztardowym:</b> karkówka, cebula, czosnek, oliwa, śmietanka 18%, przyprawy
Alergeny	gluten, mleko i produkty mleczne, seler	
Podwieczorek	Ciastko francuskie z owocami w syropie (100 g)	
Alergeny	gluten	

Menu przedszkole, dieta podstawowa, wrzesień

	<b>Czwartek 29.09.2022r</b>	<b>Skład posiłków</b>
Śniadanie I	Bułka grahamka (40 g) masło (3 g) ser żółty (20 g) ogórek (20 g) Herbata ziołowo owocowa (200 ml)	<b>Bułka grahamka:</b> mąka pszenna typu graham, drożdże, sól, woda
Alergeny	gluten, mleko i produkty mleczne	
Śniadanie II	Talerzyk owocowo- warzywny (120g)	
Obiad	Rosół z makaronem (250 ml) Filet drobiowy panierowany (80 g) ziemniaki (100 g) marchewka z groszkiem (50 g) Kompot truskawkowy (200 ml)	<b>Rosół z makaronem:</b> wywar warzywny, marchew, pietruszka, cebula, seler, sól, pieprz czarny, ziele angielskie, liść laurowy, lubczyk; makaron nitki  <b>Filet drobiowy panierowany:</b> pierś z kurczaka, mąka, jajko, bułka tarta
Alergeny	gluten, jaja, seler	
Podwieczorek	Budyń waniliowy (150 g) wafle kukurydziane (20 g)	
Alergeny	mleko i produkty mleczne	
	<b>Piątek 30.09.2022r</b>	<b>Skład posiłków</b>
Śniadanie I	Pieczyno mieszane (40 g) masło (3 g) szynka z indyka (20 g) papryka (20g) Kawa zbożowa Inka (200 ml)	<b>Pieczyno mieszane:</b> mąka pszenna, mąka żytnia, drożdże, sól, woda  <b>Szynka z indyka:</b> mięso z piersi indyka, woda, sól, ekstrakty: warzyw, owoców i pieprzu, przyprawy
Alergeny	gluten, mleko i produkty mleczne	
Śniadanie II	Talerzyk owocowo- warzywny (120g)	
Obiad	Krupnik z kaszą jęczmienną (250 ml) Pierogi z serem i borówką (150 g) Kompot wiśniowy (200 ml)	<b>Krupnik z kaszą jęczmienną:</b> wywar drobiowy, marchew, pietruszka, seler, cebula, kasza jęczmienna, pieprz, sól, por  <b>Pierogi z serem i borówką:</b> mąka, woda, jajko, masło roślinne, twaróg półtłusty, borówka
Alergeny	gluten, jaja, mleko i produkty mleczne, seler	
Podwieczorek	Pieczyno chrupkie (20 g) pasztet z królika (50 g) ogórek zielony (20 g)	<b>Pasztet z królika:</b> mięso z królika, cebula, woda, sól, pieprz, papryka słodka
Alergeny	gluten, mleko i produkty mleczne	