

JADŁOSPIS PRZEDSZKOLE				
ŚNIADANIE	ZUPA		OBIAD	
PONIEDZIAŁE 16.02.2026				
Mleko (7)/Herbata truskawkowa Masło (7) Pieczywo pszenno-żytnie (1) Twarożek (7) Dżem owocowy niskosłodzony Warzywa: sałata, rzodkiewka, pomidor	Jogurt z musem brzoskwiniowym (7)	Zupa krem z zielonych warzyw z groszkiem ptysiowym (1,3,7,9)	Gulasz drobiowy z kurczaka z warzywami (9) Kasza bulgur (1) Fasolka szparagowa gotowana Kompot owocowy	Baton owsiany z miodem (1,6) + gruszka
WTOREK 17.02.2026				
Herbata wieloowocowa Masło (7) Pieczywo graham (1) Ser żółty Gouda (7) Kiełbaski śniadaniowe z keczupem Warzywa: roszponka, ogórek, papryka czerwona	Sok owocowy jabłko-truskawka	Zupa jarzynowa z ziemniakami (7,9)	Makaron penne w sosie Napoli z ciecierzycą i warzywami posypyany serem mozzarella (1,7,9) Kompot owocowy	Chwałka maślana z masłem (1,3,7) + mandarynka
Środa 18.02.2026				
Truskawkowa owsianka na mleku (1,7)/Herbata malinowa Masło (7) Pieczywo pszenne (1) Serek ziołowy (własnej roboty) (7) Warzywa: szpinak, papryka żółta, ogórek	Jabłko	Zupa pomidorowa z ryżem zabieleną śmietanką (7,9)	Kotlety mielone z łopatki wieprzowej (1) Ziemniaki gotowane Surówka z kapusty pekińskiej z kukurydza i papryką z dressingiem koperkowym Kompot owocowy	Koktajl mango-banan na jogurcie naturalnym z migdałami (7,8) + wafle ryżowe
CZWARTEK 19.02.2026				
Płatki kukurydżiane na mleku (7)/Herbata wiśniowa Masło (7) Pieczywo pszenne (1) Hummus z zielonego groszku Warzywa: rukola, ogórek, rzodkiewka	Serek waniliowy (7)	Zupa krem marchewkowy z prażonymi pestkami dyni (9)	Kurczak w sosie z papryką, brzoskwiniami i marchewką Ryż paraboliczny Groszek zielony gotowany Kompot owocowy	Banan + chrupki kukurydżiane
PIĄTEK 20.02.2026				
Herbata wieloowocowa Masło (7) Pieczywo pełnoziarniste (1,11) Jajko gotowane na twardo (3) Szynka złota (6) Warzywa: sałata, pomidor, papryka	Budyń czekoladowy (własnej roboty) (7)	Barszcz czerwony z fasolą białą i warzywami (7,9)	Kopytka z cebulką (1) Surówka z marchewki i jabłka z dodatkiem jogurtu greckiego (7) Kompot owocowy	Jogurt naturalny pitny w butelce (7) + melon

Numerami oznaczono alergeny zgodnie z rozporządzeniem 1169/11: 1-Zboża zawierające gluten, 2-Skorupiaki i produkty pochodne, 3-Jaja i produkty pochodne, 4-Ryby i produkty pochodne, 5-Orzechy ziemne i produkty pochodne, 6-Soja i produkty pochodne, 7-Mleko i produkty pochodne, 8-Orzechy i produkty pochodne, 9-Seler i produkty pochodne, 10-Gorczyca i produkty pochodne, 11-Sezam i produkty pochodne, 12-Dwutlenek siarki, 13-Lubin i produkty pochodne, 14-Mięczaki i produkty pochodne. Dodatkowo informujemy, że istnieje możliwość obecności powyżej wymienionych alergenów w produktach użytych do produkcji posiłków. Catering zastrzega sobie prawo do wprowadzania zmian w jadłospisie z przyczyn od nas niezależnych.

Według norm IŻZ dzienne zapotrzebowanie kaloryczne dla dzieci w wieku 4-6 lat wynosi: 1400 kcal



JADŁOSPIS DIETA BEZMLECZNA

ŚNIADANIE

ZUPA

OBIAD

PONIEDZIAŁE 16.02.2026

Napój roślinny/Herbata truskawkowa Margaryna Pieczywo pszenno-żytnie (1) Twarożek roślinny z tofu (6) Dżem owocowy niskosłodzony Warzywa: sałata, rzodkiewka, pomidor	Jogurt roślinny z musem brzoskwiniovym	Zupa krem z zielonych warzyw z grzankami (1,9)	Gulasz drobiowy z kurczaka z warzywami (9) Kasza bulgur (1) Fasolka szparagowa gotowana Kompot owocowy	Baton owsiany z miodem (1,6) + gruszka
--	--	---	---	---

WTOREK 17.02.2026

Herbata wieloowocowa Margaryna Pieczywo graham (1) Ser żółty roślinny Kiełbaski śniadaniowe z keczupem Warzywa: roszonek, ogórek, papryka czerwona	Sok owocowy jabłko- truskawka	Zupa jarzynowa z ziemniakami b/m (9)	Makaron penne w sosie Napoli z ciecierzycą i warzywami posypyany serem mozzarella roślinnym (1,9) Kompot owocowy	Chąłka b/m z margaryną roślinną (1,3) + mandarynka
---	----------------------------------	---	--	---

Środa 18.02.2026

Truskawkowa owsianka na napoju roślinnym (1)/Herbata malinowa Margaryna Pieczywo pszenne (1) Serek ziołowy roślinny z tofu (własnej roboty) (6) Warzywa: szpinak, papryka żółta, ogórek	Jabłko	Zupa pomidorowa z ryżem zabielana śmietanką roślinną (9)	Kotlety mielone z łopatką wieprzowej (1) Ziemniaki gotowane Surówka z kapusty pekińskiej z kukurydza i papryką z dressingiem koperkowym Kompot owocowy	Koktajl mango-banan na jogurcie naturalnym roślinnym z migdałami (8) + wafle ryżowe
---	--------	---	--	--

CZWARTEK 19.02.2026

Płatki kukurydziane na napoju roślinnym/Herbata wiśniowa Margaryna Pieczywo pszenne (1) Hummus z zielonego groszku Warzywa: rukola, ogórek, rzodkiewka	Serek waniliowy na jogurcie roślinnym	Zupa krem marchewkowy z prażonymi pestkami dyni (9)	Kurczak w sosie z papryką, brzoskwiniami i marchewką Ryż paraboliczny Groszek zielony gotowany Kompot owocowy	Banan + chrupki kukurydziane
--	--	--	--	---------------------------------

PIĄTEK 20.02.2026

Herbata wieloowocowa Margaryna Pieczywo pełnoziarniste (1,11) Jajko gotowane na twardo (3) Szyńska złota (6) Warzywa: sałata, pomidor, papryka	Budyń czekoladowy na napoju roślinnym (własnej roboty)	Barszcz czerwony z fasolą białą i warzywami (9)	Kopytka z cebulką (1) Surówka z marchewki i jabłka b/m Kompot owocowy	Soczek owocowy w kartoniku + melon
---	--	--	---	---------------------------------------

Numerami oznaczono alergeny zgodnie z rozporządzeniem 1169/11: 1-Zboża zawierające gluten, 2-Skorupiaki i produkty pochodne, 3-Jaja i produkty pochodne, 4-Ryby i produkty pochodne, 5-Orzechy ziemne i produkty pochodne, 6-Soja i produkty pochodne, 7-Mleko i produkty pochodne, 8-Orzechy i produkty pochodne, 9-Seler i produkty pochodne, 10-Gorczyca i produkty pochodne, 11-Sezam i produkty pochodne, 12-Dwutlenek siarki, 13-tubini i produkty pochodne, 14-Mięczaki i produkty pochodne. Dodatkowo informujemy, że istnieje możliwość obecności powyżej wymienionych alergenów w produktach użytych do produkcji posiłków. Catering zastrzega sobie prawo do wprowadzania zmian w jadłospisie z przyczyn od nas niezależnych.

JADŁOSPIS DIETA Z OGRANICZENIEM PRODUKTÓW ZAWIERAJĄCYCH GLUTEN

ŚNIADANIE

ZUPA

OBIAD

PONIEDZIAŁE 16.02.2026

Mleko (7)/Herbata truskawkowa
Masło (7)
Pieczywo bezglutenowe
Twarożek (7)
Dżem owocowy niskosłodzony
Warzywa: sałata, rzodkiewka, pomidor

Jogurt z musem
brzoskwiniowym (7)

Zupa krem z zielonych warzyw z
grzankami bezglutenowymi (9)

Gulasz drobiowy z kurczaka z warzywami (9)
Kasza jagłana
Fasolka szparagowa gotowana
Kompot owocowy

Brownie bezglutenowe z
malinami + gruszka

WTOREK 17.02.2026

Herbata wieloowocowa
Masło (7)
Pieczywo bezglutenowe
Ser żółty Gouda (7)
Kiełbaski śniadaniowe z keczupem
Warzywa: roszponka, ogórek, papryka czerwona

Sok owocowy jabłko-
truskawka

Zupa jarzynowa z ziemniakami
(7,9)

Makaron penne b/g w sosie Napoli z ciecierzycą i warzywami
posypyany serem mozzarella (7,9)
Kompot owocowy

Muffinka bezglutenowa z
morelą + mandarynka

Środa 18.02.2026

Truskawkowa owsianka b/g na mleku (7)/Herbata malinowa
Masło (7)
Pieczywo bezglutenowe
Serek ziołowy (własnej roboty) (7)
Warzywa: szpinak, papryka żółta, ogórek

Jabłko

Zupa pomidorowa z ryżem
zabielana śmietanką (7,9)

Kotlety mielone z łopatką wieprzowej b/g
Ziemniaki gotowane
Surówka z kapusty pekińskiej z kukurydza i papryką z dressingiem
koperkowym
Kompot owocowy

Koktajl mango-banan na
jogurcie naturalnym z
migdałami (7,8) + wafle
ryżowe

CZWARTEK 19.02.2026

Płatki kukurydżiane na mleku (7)/Herbata wiśniowa
Masło (7)
Pieczywo bezglutenowe
Hummus z zielonego groszku
Warzywa: rukola, ogórek, rzodkiewka

Serek waniliowy (7)

Zupa krem marchewkowy z
prażonymi pestkami dyni (9)

Kurczak w sosie z papryką, brzoskwiniami i marchewką
Ryż paraboliczny
Groszek zielony gotowany
Kompot owocowy

Banan + chrupki
kukurydżiane

PIĄTEK 20.02.2026

Herbata wieloowocowa
Masło (7)
Pieczywo bezglutenowe
Jajko gotowane na twardo (3)
Szynka złota (6)
Warzywa: sałata, pomidor, papryka

Budyń czekoladowy
(własnej roboty) (7)

Barszcz czerwony z fasolą białą i
warzywami (7,9)

Kopytka b/g z cebulką
Surówka z marchewki i jabłka z dodatkiem jogurtu greckiego (7)
Kompot owocowy

Jogurt naturalny pitny w
butelce (7) + melon

Numerami oznaczono alergeny zgodnie z rozporządzeniem 1169/11: 1-Zboża zawierające gluten, 2-Skorupiaki i produkty pochodne, 3-Jaja i produkty pochodne, 4-Ryby i produkty pochodne, 5-Orzechy ziemne i produkty pochodne, 6-Soja i produkty pochodne, 7-Mleko i produkty pochodne, 8-Orzechy i produkty pochodne, 9-Seler i produkty pochodne, 10-Gorczyca i produkty pochodne, 11-Sezam i produkty pochodne, 12-Dwutlenek siarki, 13-Łubin i produkty pochodne, 14-Mięczaki i produkty pochodne. Dodatkowo informujemy, że istnieje możliwość obecności powyżej wymienionych alergenów w produktach użytych do produkcji posiłków. Catering zastrzega sobie prawo do wprowadzania zmian w jadłospisie z przyczyn od nas niezależnych.

JADŁOSPIS DIETA BEZJAJECZNA

ŚNIADANIE	ZUPA		OBIAD	
PONIEDZIAŁE 16.02.2026				
Mleko (7)/Herbata truskawkowa Masło (7) Pieczywo pszenno-żytnie (1) Twarożek (7) Dżem owocowy niskosłodzony Warzywa: sałata, rzodkiewka, pomidor	Jogurt z musem brzoskwiniowym (7)	Zupa krem z zielonych warzyw z grzanki (1,9)	Gulasz drobiowy z kurczaka z warzywami (9) Kasza bulgur (1) Fasolka szparagowa gotowana Kompot owocowy	Baton owsiany z miodem (1,6) + gruszka
WTOREK 17.02.2026				
Herbata wieloowocowa Masło (7) Pieczywo graham (1) Ser żółty Gouda (7) Kiełbaski śniadaniowe z keczupem Warzywa: roszonek, ogórek, papryka czerwona	Sok owocowy jabłko- truskawka	Zupa jarzynowa z ziemniakami (7,9)	Makaron penne w sosie Napoli z ciecierzycą i warzywami posypyany serem mozzarella (1,7,9) Kompot owocowy	Chleb b/m b/j z masłem (1) + mandarynka
Środa 18.02.2026				
Truskawkowa owsianka na mleku (1,7)/Herbata malinowa Masło (7) Pieczywo pszenne (1) Serek ziołowy (własnej roboty) (7) Warzywa: szpinak, papryka żółta, ogórek	Jabłko	Zupa pomidorowa z ryżem zabielana śmietanką (7,9)	Kotlety mielone z łopatki wieprzowej (1) Ziemniaki gotowane Surówka z kapusty pekińskiej z kukurydzą i papryką z dressingiem koperkowym Kompot owocowy	Koktajl mango-banan na jogurcie naturalnym z migdałami (7,8) + wafle ryżowe
CZWARTEK 19.02.2026				
Płatki kukurydżiane na mleku (7)/Herbata wiśniowa Masło (7) Pieczywo pszenne (1) Hummus z zielonego groszku Warzywa: rukola, ogórek, rzodkiewka	Serek waniliowy (7)	Zupa krem marchewkowy z prażonymi pestkami dyni (9)	Kurczak w sosie z papryką, brzoskwiniami i marchewką Ryż paraboliczny Groszek zielony gotowany Kompot owocowy	Banan + chrupki kukurydżiane
PIĄTEK 20.02.2026				
Herbata wieloowocowa Masło (7) Pieczywo pełnoziarniste (1,11) Ser żółty Gouda (7) Szynek złoty (6) Warzywa: sałata, pomidor, papryka	Budyń czekoladowy (własnej roboty) (7)	Barszcz czerwony z fasolą białą i warzywami (7,9)	Kopytka z cebulką (1) Surówka z marchewki i jabłka z dodatkiem jogurtu greckiego (7) Kompot owocowy	Jogurt naturalny pitny w butelce (7) + melon

Numerami oznaczono alergeny zgodnie z rozporządzeniem 1169/11: 1-Zboża zawierające gluten, 2-Skorupiaki i produkty pochodne, 3-Jaja i produkty pochodne, 4-Ryby i produkty pochodne, 5-Orzechy ziemne i produkty pochodne, 6-Soja i produkty pochodne, 7-Mleko i produkty pochodne, 8-Orzechy i produkty pochodne, 9-Seler i produkty pochodne, 10-Gorczyca i produkty pochodne, 11-Sezam i produkty pochodne, 12-Dwutlenek siarki, 13-Łubin i produkty pochodne, 14-Mięczaki i produkty pochodne. Dodatkowo informujemy, że istnieje możliwość obecności powyżej wymienionych alergenów w produktach użytych do produkcji posiłków. Catering zastrzega sobie prawo do wprowadzania zmian w jadłospisie z przyczyn od nas niezależnych.

JADŁOSPIS DIETA WEGETARIAŃSKA

ŚNIADANIE

ZUPA

OBIAD

PONIEDZIAŁE 16.02.2026

Mleko (7)/Herbata truskawkowa
Masło (7)
Pieczywo pszenno-żytnie (1)
Twarożek (7)
Dżem owocowy niskosłodzony
Warzywa: sałata, rzodkiewka, pomidor

Jogurt z musem
brzoskwiniowym (7)

Zupa krem z zielonych warzyw z
groszkiem ptysowym (1,3,7,9)

Gulasz warzywny z soczewicą czerwoną (9)
Kasza bulgur (1)
Fasolka szparagowa gotowana
Kompot owocowy

Baton owsiany z miodem
(1,6) + gruszka

WTOREK 17.02.2026

Herbata wieloowocowa
Masło (7)
Pieczywo graham (1)
Ser żółty Gouda (7)
Kiełbaski roślinne z keczupem
Warzywa: rosółka, ogórek, papryka czerwona

Sok owocowy jabłko-
truskawka

Zupa jarzynowa z ziemniakami
(7,9)

Makaron penne w sosie Napoli z ciecierzycą i warzywami posypyany
serem mozzarella (1,7,9)
Kompot owocowy

Chlebka maślana z masłem
(1,3,7) + mandarynka

Środa 18.02.2026

Truskawkowa owsianka na mleku (1,7)/Herbata malinowa
Masło (7)
Pieczywo pszenne (1)
Serek ziołowy (własnej roboty) (7)
Warzywa: szpinak, papryka żółta, ogórek

Jabłko

Zupa pomidorowa z ryżem
zabielana śmietanką (7,9)

Falafel z kukurydzy i ciecierzycy (1)
Ziemniaki gotowane
Surówka z kapusty pekińskiej z kukurydza i papryką z dressingiem
koperkowym
Kompot owocowy

Koktajl mango-banan na
jogurcie naturalnym z
migdałami (7,8) + wafle
ryżowe

CZWARTEK 19.02.2026

Płatki kukurydżiane na mleku (7)/Herbata wiśniowa
Masło (7)
Pieczywo pszenne (1)
Hummus z zielonego groszku
Warzywa: rukola, ogórek, rzodkiewka

Serek waniliowy (7)

Zupa krem marchewkowy z
prażonymi pestkami dyni (9)

Ciecierzycy w sosie z papryką, brzoskwiniami i marchewką
Ryż paraboliczny
Groszek zielony gotowany
Kompot owocowy

Banan + chrupki
kukurydżiane

PIĄTEK 20.02.2026

Herbata wieloowocowa
Masło (7)
Pieczywo pełnoziarniste (1,11)
Jajko gotowane na twardo (3)
Szynka roślinna
Warzywa: sałata, pomidor, papryka

Budyń czekoladowy
(własnej roboty) (7)

Barszcz czerwony z fasolą białą i
warzywami (7,9)

Kopytka z cebulką (1)
Surówka z marchewki i jabłka z dodatkiem jogurtu greckiego (7)
Kompot owocowy

Jogurt naturalny pitny w
butelce (7) + melon

Numerami oznaczono alergeny zgodnie z rozporządzeniem 1169/11: 1-Zboża zawierające gluten, 2-Skorupiaki i produkty pochodne, 3-Jaja i produkty pochodne, 4-Ryby i produkty pochodne, 5-Orzechy ziemne i produkty pochodne, 6-Soja i produkty pochodne, 7-Mleko i produkty pochodne, 8-Orzechy i produkty pochodne, 9-Seler i produkty pochodne, 10-Gorczyca i produkty pochodne, 11-Sezam i produkty pochodne, 12-Dwutlenek siarki, 13-Łubin i produkty pochodne, 14-Mięczaki i produkty pochodne. Dodatkowo informujemy, że istnieje możliwość obecności powyżej wymienionych alergenów w produktach użytych do produkcji posiłków. Catering zastrzega sobie prawo do wprowadzania zmian w jadłospisie z przyczyn od nas niezależnych.

JADŁOSPIS DIETA BEZ ORZECHÓW

ŚNIADANIE

ZUPA

OBIAD

PONIEDZIAŁE 16.02.2026

Mleko (7)/Herbata truskawkowa Masło (7) Pieczywo pszenno-żytnie (1) Twarożek (7) Dżem owocowy niskosłodzony Warzywa: sałata, rzodkiewka, pomidor	Jogurt z musem brzoskwiniowym (7)	Zupa krem z zielonych warzyw z grozkiem ptysowym (1,3,7,9)	Gulasz drobiowy z kurczaka z warzywami (9) Kasza bulgur (1) Fasolka szparagowa gotowana Kompot owocowy	Mus owocowo-warzywny + gruszka
---	--------------------------------------	---	---	--------------------------------

WTOREK 17.02.2026

Herbata wieloowocowa Masło (7) Pieczywo graham (1) Ser żółty Gouda (7) Kiełbaski śniadaniowe z keczupem Warzywa: rosółka, ogórek, papryka czerwona	Sok owocowy jabłko- truskawka	Zupa jarzynowa z ziemniakami (7,9)	Makaron penne w sosie Napoli z ciecierzycą i warzywami posypyany serem mozzarella (1,7,9) Kompot owocowy	Chałka maślana z masłem (1,3,7) + mandarynka
---	----------------------------------	---------------------------------------	--	---

Środa 18.02.2026

Truskawkowa owsianka na mleku (1,7)/Herbata malinowa Masło (7) Pieczywo pszenne (1) Serek ziołowy (własnej roboty) (7) Warzywa: szpinak, papryka żółta, ogórek	Jabłko	Zupa pomidorowa z ryżem zabielana śmietanką (7,9)	Kotlety mielone z łopatki wieprzowej (1) Ziemniaki gotowane Surówka z kapusty pekińskiej z kukurydza i papryką z dressyngiem koperkowym Kompot owocowy	Koktajl mango-banan na jogurcie naturalnym z migdałami (7,8) + wafle ryżowe
--	--------	--	--	---

CZWARTEK 19.02.2026

Płatki kukurydziane na mleku (7)/Herbata wiśniowa Masło (7) Pieczywo pszenne (1) Hummus z zielonego groszku Warzywa: rukola, ogórek, rzodkiewka	Serek waniliowy (7)	Zupa krem marchewkowy z prażonymi pestkami dyni (9)	Kurczak w sosie z papryką, brzoskwiniami i marchewką Ryż paraboliczny Groszek zielony gotowany Kompot owocowy	Banan + chrupki kukurydziane
---	---------------------	--	--	------------------------------

PIĄTEK 20.02.2026

Herbata wieloowocowa Masło (7) Pieczywo pełnoziarniste (1,11) Jajko gotowane na twardo (3) Szynka złota (6) Warzywa: sałata, pomidor, papryka	Budyń czekoladowy (własnej roboty) (7)	Barszcz czerwony z fasolą białą i warzywami (7,9)	Kopytka z cebulką (1) Surówka z marchewki i jabłka z dodatkiem jogurtu greckiego (7) Kompot owocowy	Jogurt naturalny pitny w butelce (7) + melon
--	---	--	---	---

Numerami oznaczono alergeny zgodnie z rozporządzeniem 1169/11: 1-Zboża zawierające gluten, 2-Skorupiaki i produkty pochodne, 3-Jaja i produkty pochodne, 4-Ryby i produkty pochodne, 5-Orzechy ziemne i produkty pochodne, 6-Soja i produkty pochodne, 7-Mleko i produkty pochodne, 8-Orzechy i produkty pochodne, 9-Seler i produkty pochodne, 10-Gorczyca i produkty pochodne, 11-Sezam i produkty pochodne, 12-Dwutlenek siarki, 13-Lubin i produkty pochodne, 14-Mięczaki i produkty pochodne. Dodatkowo informujemy, że istnieje możliwość obecności powyżej wymienionych alergenów w produktach użytych do produkcji posiłków. Catering zastrzega sobie prawo do wprowadzania zmian w jadłospisie z przyczyn od nas niezależnych.