

JADŁOSPIS PRZEDSZKOLE				
ŚNIADANIE	ZUPA		OBIAD	
PONIEDZIAŁE 02.03.2026				
Herbata truskawkowa Masło (7) Pieczywo pszenno-żytnie(1) Jogurt naturalny z płatkami kukurydzianymi (7) Szynka biała (6) Warzywa: sałata, rzodkiewka, pomidor	Melon	Zupa krem szpinakowy z serem feta (7,9)	Shoarma drobiowa z kurczaka Ryż paraboliczny Tzatziki na jogurcie z koperkiem (7) Kompot owocowy	Jabłko + Mieszanka studencka (5,8)
WTOREK 03.03.2026				
Ryż na mleku (7)/Herbata wieloowocowa Masło (7) Pieczywo graham (1) Ser żółty Gouda (7) Warzywa: roszponka, ogórek, papryka czerwona	Gruszka	Kremowa zupa cebulowa z chrupiącymi grzankami (1,9)	Zielone spaghetti w sosie śmietanowo-szpinakowym z groszkiem i brokułem (1,7) Kompot owocowy	Banan + mleko w kartoniku (7)
Środa 04.03.2026				
Kakao na mleku (7)/Herbata malinowa Masło (7) Pieczywo pszenne (1) Twarożek (7) Miód wielokwiatowy Warzywa: szpinak, papryka żółta, ogórek	Słupki warzywno-owocowe (marchew, papryka, jabłko)	Zupa koperkowa z ryżem i warzywami (7,9)	Kotlet schabowy w panierce (1,3) Ziemniaki gotowane Surówka z czerwonej kapusty z jabłkiem Kompot owocowy	Koktajl banan-ananas- kokos na jogurcie naturalnym (7) + talarki z błonnikiem bez cukru (1,7)
CZWARTEK 05.03.2026				
Owsianka na mleku z morelą suszoną (1,7)/Herbata wiśniowa Masło (7) Pieczywo pszenne (1) Pierś wędzona z indyka Warzywa: rukola, ogórek, rzodkiewka	Koktajl banan-truskawka na jogurcie naturalnym (7)	Rosół drobiowy z makaronem gradine i świeżą natką pietruszki (1,9)	Klopsiki drobiowe w sosie pomidorowym (1,9) Ryż paraboliczny Brokuł gotowany Kompot owocowy	Bufeczka drożdżowa ze śliwką (1,3,7) + jabłko
PIĄTEK 06.03.2026				
Kawa zbożowa na mleku (1,7)/Herbata wieloowocowa Masło (7) Pieczywo pełnoziarniste (1,11) Frittata z serem i szynką (3,6,7) Warzywa: sałata, pomidor, papryka	Mix suszonych owoców (morela, daktyl, żurawina)	Barszcz czerwony z fasolą białą i warzywami (7,9)	Pierogi z serem i ziemniakami polane śmietanką (1,7) Surówka z marchewki i jabłka Kompot owocowy	Sok warzywno-owocowy (jabłko, aronia) + Baton daktylowy RAW banan-kakao

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 możliwa obecność 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 Z OGRANICZENIEM PRODUKTÓW ZAWIERAJĄCYCH PRODUKTY GLUTENOWE

ŚNIADANIE

ZUPA

OBIAD

PONIEDZIAŁE 02.03.2026

Herbata truskawkowa Masło (7) Pieczywo bezglutenowe Jogurt naturalny z płatkami kukurydzianymi (7) Szynka biała (6) Warzywa: sałata, rzodkiewka, pomidor	Melon	Zupa krem szpinakowy z serem feta (7,9)	Shoarma drobiowa z kurczaka Ryż paraboliczny Tzatziki na jogurcie z koperkiem (7) Kompot owocowy	Jabłko + Mieszanka studencka (5,8)
---	-------	---	---	------------------------------------

WTOREK 03.03.2026

Ryż na mleku (7)/Herbata wieloowocowa Masło (7) Pieczywo bezglutenowe Ser żółty Gouda (7) Warzywa: roszponka, ogórek, papryka czerwona	Gruszka	Kremowa zupa cebulowa z chrupiącymi grzankami (9)	Zielone spaghetti b/g w sosie śmietanowo-szpinakowym z groszkiem i brokułem (7) Kompot owocowy	Banan + mleko w kartoniku (7)
--	---------	---	---	-------------------------------

Środa 04.03.2026

Kakao na mleku (7)/Herbata malinowa Masło (7) Pieczywo bezglutenowe Twarożek (7) Miód wielokwiatowy Warzywa: szpinak, papryka żółta, ogórek	Słupki warzywno-owocowe <i>(marchew, papryka, jabłko)</i>	Zupa koperkowa z ryżem i warzywami (7,9)	Kotlet schabowy w panierce b/g (3) Ziemniaki gotowane Surówka z czerwonej kapusty z jabłkiem Kompot owocowy	Koktajl banan-ananas- kokos na jogurcie naturalnym (7) + wafle ryżowe
--	--	--	--	---

CZWARTEK 05.03.2026

Owsianka b/g na mleku z morelą suszoną (7)/Herbata wiśniowa Masło (7) Pieczywo bezglutenowe Pierś wędzona z indyka Warzywa: rukola, ogórek, rzodkiewka	Koktajl banan-truskawka na jogurcie naturalnym (7)	Rosół drobiowy z makaronem gradine b/g i świeżą natką pietruszki (9)	Klopsiki drobiowe w sosie pomidorowym b/g (9) Ryż paraboliczny Brokuł gotowany Kompot owocowy	Bufeczka bezglutenowa z powidłami + jabłko
--	--	--	--	--

PIĄTEK 06.03.2026

Kakao na mleku (7)/Herbata wieloowocowa Masło (7) Pieczywo bezglutenowe Frittata z serem i szynką (3,6,7) Warzywa: sałata, pomidor, papryka	Mix suszonych owoców <i>(morela, daktyl, żurawina)</i>	Barszcz czerwony z fasolą białą i warzywami (7,9)	Kluski leniwe z twarogiem okraszone cebulką (7) Surówka z marchewki i jabłka Kompot owocowy	Sok warzywno-owocowy <i>(jabłko, aronia)</i> + muffinka bezglutenowa z morelą (3)
---	---	---	---	--

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 BEZMLECZNA

ŚNIADANIE

ZUPA

OBIAD

PONIEDZIAŁE 02.03.2026

Herbata truskawkowa Margaryna Pieczywo pszenno-żytnie(1) Jogurt naturalny roślinny z płatkami kukurydzianymi Szynka biała (6) Warzywa: sałata, rzodkiewka, pomidor	Melon	Zupa krem szpinakowy z serem roślinnym (9)	Shoarma drobiowa z kurczaka Ryż paraboliczny Sałatka z ogórka zielonego z koperkiem Kompot owocowy	Jabłko + Mieszanka studencka (5,8)
---	-------	--	---	------------------------------------

WTOREK 03.03.2026

Ryż na napoju roślinnym/Herbata wieloowocowa Margaryna Pieczywo graham (1) Ser żółty roślinny Warzywa: roszponka, ogórek, papryka czerwona	Gruszka	Kremowa zupa cebulowa z chrupiącymi grzankami (1,9)	Zielone spaghetti w sosie śmietanowo-szpinakowym b/m z groszkiem i brokułem (1) Kompot owocowy	Banan + sok 100% owocowy w kartoniku
--	---------	---	---	--------------------------------------

Środa 04.03.2026

Kakao na napoju roślinnym/Herbata malinowa Margaryna Pieczywo pszenne (1) Twarożek roślinny (6) Miód wielokwiatowy Warzywa: szpinak, papryka żółta, ogórek	Słupki warzywno-owocowe <i>(marchew, papryka, jabłko)</i>	Zupa koperkowa z ryżem i warzywami b/m (9)	Kotlet schabowy w panierce (1,3) Ziemniaki gotowane Surówka z czerwonej kapusty z jabłkiem Kompot owocowy	Koktajl banan-ananas- kokos na jogurcie naturalnym roślinnym + andrut (1)
---	--	--	--	---

CZWARTEK 05.03.2026

Owsianka na napoju roślinnym z morelą suszoną (1)/Herbata wiśniowa Margaryna Pieczywo pszenne (1) Pierś wędzona z indyka Warzywa: rukola, ogórek, rzodkiewka	Koktajl banan-truskawka na jogurcie naturalnym roślinnym	Rosół drobiowy z makaronem gradine i świeżą natką pietruszki (1,9)	Klopsiki drobiowe w sosie pomidorowym (1,9) Ryż paraboliczny Brokuł gotowany Kompot owocowy	Bufeczka drożdżowa ze śliwką b/m b/jaj (1,3) + jabłko
--	--	--	--	---

PIĄTEK 06.03.2026

Kawa zbożowa na napoju roślinnym (1)/Herbata wieloowocowa Margaryna Pieczywo pełnoziarniste (1,11) Frittata z serem b/m i szynką (3,6) Warzywa: sałata, pomidor, papryka	Mix suszonych owoców <i>(morela, daktyl, żurawina)</i>	Barszcz czerwony z fasolą białą i warzywami b/m (9)	Pierogi z ziemniakami okraszone cebulką (1) Surówka z marchewki i jabłka Kompot owocowy	Sok warzywno-owocowy <i>(jabłko, aronia)</i> + Baton daktylowy RAW banan-kakao
--	---	---	---	---

Numerami oznaczono alergeny zgodnie z rozporządzeniem 1169/11: 1-Zboża zawierające gluten, 2-Skorupki 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 02.03.2026

Herbata truskawkowa Masło (7) Pieczywo pszenno-żytnie(1) Jogurt naturalny z płatkami kukurydzianymi (7) Szynka biała (6) Warzywa: sałata, rzodkiewka, pomidor	Melon	Zupa krem szpinakowy z serem feta (7,9)	Shoarma drobiowa z kurczaka Ryż paraboliczny Tzatziki na jogurcie z koperkiem (7) Kompot owocowy	Jabłko + Mieszanka studencka (5,8)
--	-------	---	---	------------------------------------

WTOREK 03.03.2026

Ryż na mleku (7)/Herbata wieloowocowa Masło (7) Pieczywo graham (1) Ser żółty Gouda (7) Warzywa: roszponka, ogórek, papryka czerwona	Gruszka	Kremowa zupa cebulowa z chrupiącymi grzankami (1,9)	Zielone spaghetti w sosie śmietanowo-szpinakowym z groszkiem i brokułem (1,7) Kompot owocowy	Banan + mleko w kartoniku (7)
--	---------	---	---	-------------------------------

Środa 04.03.2026

Kakao na mleku (7)/Herbata malinowa Masło (7) Pieczywo pszenne (1) Twarożek (7) Miód wielokwiatowy Warzywa: szpinak, papryka żółta, ogórek	Słupki warzywno-owocowe (marchew, papryka, jabłko)	Zupa koperkowa z ryżem i warzywami (7,9)	Kotlet schabowy w panierce b/jaj (1) Ziemniaki gotowane Surówka z czerwonej kapusty z jabłkiem Kompot owocowy	Koktajl banan-ananas- kokos na jogurcie naturalnym (7) + talarki z błonnikiem bez cukru (1,7)
---	---	--	--	---

CZWARTEK 05.03.2026

Owsianka na mleku z morelą suszoną (1,7)/Herbata wiśniowa Masło (7) Pieczywo pszenne (1) Pierś wędzona z indyka Warzywa: rukola, ogórek, rzodkiewka	Koktajl banan-truskawka na jogurcie naturalnym (7)	Rosół drobiowy z makaronem gradine i świeżą natką pietruszki (1,9)	Klopsiki drobiowe w sosie pomidorowym (1,9) Ryż paraboliczny Brokuł gotowany Kompot owocowy	Bufeczka drożdżowa ze śliwką b/jaj b/m (1) + jabłko
---	--	--	--	---

PIĄTEK 06.03.2026

Kawa zbożowa na mleku (1,7)/Herbata wieloowocowa Masło (7) Pieczywo pełnoziarniste (1,11) Frittata b/jaj z serem i szynką (6,7) Warzywa: sałata, pomidor, papryka	Mix suszonych owoców (morela, daktyl, żurawina)	Barszcz czerwony z fasolą białą i warzywami (7,9)	Pierogi z serem i ziemniakami polane śmietanką (1,7) Surówka z marchewki i jabłka Kompot owocowy	Sok warzywno-owocowy (jabłko, aronia) + Baton daktylowy RAW banan-kakao
---	--	---	--	--

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.

JADŁOSPIS DIETA WEGETARIAŃSKA				
ŚNIADANIE	ZUPA		OBIAD	
PONIEDZIAŁE 02.03.2026				
Herbata truskawkowa Masło (7) Pieczywo pszenno-żytnie(1) Jogurt naturalny z płatkami kukurydzianymi (7) Szynka roślinna Warzywa: sałata, rzodkiewka, pomidor	Melon	Zupa krem szpinakowy z serem feta (7,9)	Vege „gyros” z fasoli (1) Ryż paraboliczny Tzatziki na jogurcie z koperkiem (7) Kompot owocowy	Jabłko + Mieszanka studencka (5,8)
WTOREK 03.03.2026				
Ryż na mleku (7)/Herbata wieloowocowa Masło (7) Pieczywo graham (1) Ser żółty Gouda (7) Warzywa: roszponka, ogórek, papryka czerwona	Gruszka	Kremowa zupa cebulowa z chrupiącymi grzankami (1,9)	Zielone spaghetti w sosie śmietanowo-szpinakowym z groszkiem i brokułem (1,7) Kompot owocowy	Banan + mleko w kartoniku (7)
Środa 04.03.2026				
Kakao na mleku (7)/Herbata malinowa Masło (7) Pieczywo pszenne (1) Twarożek (7) Miód wielokwiatowy Warzywa: szpinak, papryka żółta, ogórek	Słupki warzywno-owocowe (marchew, papryka, jabłko)	Zupa koperkowa z ryżem i warzywami (7,9)	Nuggetsy wegetariańskie (1) Ziemniaki gotowane Surówka z czerwonej kapusty z jabłkiem Kompot owocowy	Koktajl banan-ananas- kokos na jogurcie naturalnym (7) + talarki z błonnikiem bez cukru (1,7)
CZWARTEK 05.03.2026				
Owsianka na mleku z morelą suszoną (1,7)/Herbata wiśniowa Masło (7) Pieczywo pszenne (1) Szynka roślinna Warzywa: rukola, ogórek, rzodkiewka	Koktajl banan-truskawka na jogurcie naturalnym (7)	Bulion warzywny z makaronem gradine i świeżą natką pietruszki (1,9)	Falafel z kukurydzy i ciecierzycy w sosie pomidorowym (1,9) Ryż paraboliczny Brokuł gotowany Kompot owocowy	Bufeczka drożdżowa ze śliwką (1,3,7) + jabłko
PIĄTEK 06.03.2026				
Kawa zbożowa na mleku (1,7)/Herbata wieloowocowa Masło (7) Pieczywo pełnoziarniste (1,11) Frittata z serem (3,7) Warzywa: sałata, pomidor, papryka	Mix suszonych owoców (morela, daktyl, żurawina)	Barszcz czerwony z fasolą białą i warzywami (7,9)	Pierogi z serem i ziemniakami polane śmietanką (1,7) Surówka z marchewki i jabłka Kompot owocowy	Sok warzywno-owocowy (jabłko, aronia) + Baton daktylowy RAW banan-kakao

Numerami oznaczono alergeny zgodnie z rozporządzeniem 1169/11: 1-Zboża zawierające gluten, 2-Skorupki 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.

JADŁOSPIS DIETA BEZ ORZECHÓW

ŚNIADANIE

ZUPA

OBIAD

PONIEDZIAŁE 02.03.2026

Herbata truskawkowa Masło (7) Pieczywo pszenno-żytnie(1) Jogurt naturalny z płatkami kukurydzianymi (7) Szynka biała (6) Warzywa: sałata, rzodkiewka, pomidor	Melon	Zupa krem szpinakowy z serem feta (7,9)	Shoarma drobiowa z kurczaka Ryż paraboliczny Tzatziki na jogurcie z koperkiem (7) Kompot owocowy	Jabłko + Suszone jabłka
--	-------	---	---	-------------------------

WTOREK 03.03.2026

Ryż na mleku (7)/Herbata wieloowocowa Masło (7) Pieczywo graham (1) Ser żółty Gouda (7) Warzywa: roszonka, ogórek, papryka czerwona	Gruszka	Kremowa zupa cebulowa z chrupiącymi grzankami (1,9)	Zielone spaghetti w sosie śmietanowo-szpinakowym z groszkiem i brokułem (1,7) Kompot owocowy	Banan + mleko w kartoniku (7)
---	---------	---	---	-------------------------------

Środa 04.03.2026

Kakao na mleku (7)/Herbata malinowa Masło (7) Pieczywo pszenne (1) Twarożek (7) Miód wielokwiatowy Warzywa: szpinak, papryka żółta, ogórek	Słupki warzywno-owocowe (marchew, papryka, jabłko)	Zupa koperkowa z ryżem i warzywami (7,9)	Kotlet schabowy w panierce (1,3) Ziemniaki gotowane Surówka z czerwonej kapusty z jabłkiem Kompot owocowy	Koktajl banan-ananas- kokos na jogurcie naturalnym (7) + andruty (1)
---	--	--	--	--

CZWARTEK 05.03.2026

Owsianka na mleku z morelą suszoną (1,7)/Herbata wiśniowa Masło (7) Pieczywo pszenne (1) Pierś wędzona z indyka Warzywa: rukola, ogórek, rzodkiewka	Koktajl banan-truskawka na jogurcie naturalnym (7)	Rosół drobiowy z makaronem gradine i świeżą natką pietruszki (1,9)	Klopsiki drobiowe w sosie pomidorowym (1,9) Ryż paraboliczny Brokuł gotowany Kompot owocowy	Bufeczka drożdżowa ze śliwką (1,3,7) + jabłko
---	--	--	--	---

PIĄTEK 06.03.2026

Kawa zbożowa na mleku (1,7)/Herbata wieloowocowa Masło (7) Pieczywo pełnoziarniste (1,11) Frittata z serem i szynką (3,6,7) Warzywa: sałata, pomidor, papryka	Mix suszonych owoców (morela, daktyl, żurawina)	Barszcz czerwony z fasolą białą i warzywami (7,9)	Pierogi z serem i ziemniakami polane śmietanką (1,7) Surówka z marchewki i jabłka Kompot owocowy	Sok warzywno-owocowy (jabłko, aronia) + biszkopty bez cukru (1,3)
---	---	---	--	---

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.

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.