

JADŁOSPIS PRZEDSZKOLE

ŚNIADANIE

ZUPA

OBIAD

PONIEDZIAŁE 16.03.2026

Herbata truskawkowa Masło (7) Pieczywo pszenno-żytnie (1) Kurczak wolno gotowany (3,6,7) Serek ziołowy (własnej roboty) (7) Warzywa: sałata, rzodkiewka, pomidor	Jabłko	Zupa krem z czerwonej soczewicy z pomidorami i papryką + chrupiące grzanki (1,9)	Zapiekany ryż z jabłkiem prażonym polany jogurtem naturalnym i musem truskawkowym (7) Kompot owocowy	Serek waniliowy (7) + słupki marchewkowe
---	--------	--	---	--

WTOREK 17.03.2026

Czekoladowo-orzechowa owsianka na mleku (1,5,7)/Herbata wieloowocowa Masło (7) Pieczywo graham (1) Hummus klasyczny z ciecierzycy (własnej roboty) Warzywa: roszonek, ogórek, papryka czerwona	Sok owocowo-warzywny (jabłko, burak)	Zupa jarzynowa z ziemniakami (7,9)	Makaron w sosie Carbonara z podsmażoną szynką (1,7) Zielona fasolka szparagowa Kompot owocowy	Bufeczka maślana (1,3,7) + gruszka
--	--------------------------------------	------------------------------------	---	------------------------------------

Środa 18.03.2026

Kawa zbożowa na mleku (1,7)/Herbata malinowa Masło (7) Pieczywo pszenne (1) Choco dżem śliwkowy Twarożek (7) Warzywa: szpinak, papryka żółta, ogórek	Melon	Zupa pomidorowa z makaronem i świeżą natką pietruszki (1,7,9)	Kotlety mielone z łopatki wieprzowej (1,3) Ziemniaki gotowane z koperkiem Buraczki tarte Kompot owocowy	Budyń truskawkowy (7) + Chrupki owsiane bez cukru (1)
---	-------	---	--	---

CZWARTEK 19.03.2026

Domowa granola z żurawiną na mleku (1,7)/Herbata wiśniowa Masło (7) Pieczywo pszenne (1) Szynka chlebową (6) Warzywa: rukola, ogórek, rzodkiewka	Maślanka brzoskwinia (7)	Zupa krem z cukinii z groszkiem ptysowym (1,3,7,9)	Gulasz drobiowy z indyka z warzywami (9) Kasza jęczmienna perłowa (1) Surówka szwedzka z marchewką (10) Kompot owocowy	Banan + Włoskie grissini (1)
--	--------------------------	--	---	------------------------------

PIĄTEK 20.03.2026

Herbata wieloowocowa Masło (7) Pieczywo pełnoziarniste (1,11) Pasta jajeczna ze szczypiorkiem (3,10) Ser żółty Mazdamer (7) Warzywa: sałata, pomidor, papryka	Kisiel owocowy (własnej roboty)	Zupa krupnik z kaszą jęczmienną i warzywami (1,9)	Paluszki rybne z mintaja w panierce (1,4) Puree ziemniaczane Marchewka z groszkiem Kompot owocowy	Mleko naturalne w kartoniku (7) + Waffle ryżowe z dżemem truskawkowym
--	---------------------------------	---	--	---

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 BEZMLECZNA

ŚNIADANIE

ZUPA

OBIAD

PONIEDZIAŁE 16.03.2026

Herbata truskawkowa Margaryna Pieczywo pszenno-żytnie (1) Serek ziołowy roślinny Szynka chlebowa (6) Warzywa: sałata, rzodkiewka, pomidor	Jabłko	Zupa krem z czerwonej soczewicy z pomidorami i papryką + chrupiące grzanki (1,9)	Zapiekany ryż z jabłkiem prażonym polany jogurtem naturalnym roślinnym i musem truskawkowym Kompot owocowy	Serek waniliowy na jogurcie roślinnym + słupki marchewkowe
--	--------	--	---	--

WTOREK 17.03.2026

Czekoladowo-orzechowa owsianka na napoju roślinnym (1,5)/Herbata wieloowocowa Margaryna Pieczywo graham (1) Hummus klasyczny z ciecierzycy (własnej roboty) Warzywa: roszonek, ogórek, papryka czerwona	Sok owocowo-warzywny (jabłko, burak)	Zupa jarzynowa z ziemniakami (9)	Makaron w sosie Carbonara b/m z podsmażoną szynką (1) Zielona fasolka szparagowa Kompot owocowy	Buteczka maślana b/m (1) + gruszka
---	--------------------------------------	----------------------------------	---	------------------------------------

Środa 18.03.2026

Kawa zbożowa na napoju roślinnym (1)/Herbata malinowa Margaryna Pieczywo pszenne (1) Choco dżem śliwkowy Twarożek roślinny Warzywa: szpinak, papryka żółta, ogórek	Melon	Zupa pomidorowa z makaronem i świeżą natką pietruszki (1,9)	Kotlety mielone z łopatki wieprzowej (1,3) Ziemniaki gotowane z koperkiem Buraczki tarte Kompot owocowy	Budyń truskawkowy na napoju roślinnym + Chrupki owsiane bez cukru (1)
---	-------	---	--	---

CZWARTEK 19.03.2026

Domowa granola z żurawiną na napoju roślinnym (1)/Herbata wiśniowa Margaryna Pieczywo pszenne (1) Szynka chlebowa (6) Warzywa: rukola, ogórek, rzodkiewka	Shake brzoskwiniowy na napoju roślinnym	Zupa krem z cukinii z grzankami (1,9)	Gulasz drobiowy z indyka z warzywami (9) Kasza jęczmienna perłowa (1) Surówka szwedzka z marchewką (10) Kompot owocowy	Banan + Włoskie grissini (1)
---	---	---------------------------------------	---	------------------------------

PIĄTEK 20.03.2026

Herbata wieloowocowa Margaryna Pieczywo pełnoziarniste (1,11) Pasta jajeczna ze szczypiorkiem (3,10) Ser żółty roślinny Warzywa: sałata, pomidor, papryka	Kisiel owocowy (własnej roboty)	Zupa krupnik z kaszą jęczmienną i warzywami (1,9)	Paluszki rybne z mintaja w panierce (1,4) Puree ziemniaczane Marchewka z groszkiem Kompot owocowy	Soczek owocowy w kartoniku + Wafle ryżowe z dżemem truskawkowym
--	---------------------------------	---	--	---

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 Z OGRANICZENIEM PRODUKTÓW ZAWIERAJACYCH GLUTEN

ŚNIADANIE

ZUPA

OBIAD

PONIEDZIAŁE 16.03.2026

Herbata truskawkowa Masło (7) Pieczywo bezglutenowe Kurczak wolno gotowany (3,6,7) Serek ziołowy (własnej roboty) (7) Warzywa: sałata, rzodkiewka, pomidor	Jabłko	Zupa krem z czerwonej soczewicy z pomidorami i papryką + chrupiące grzanki b/g (9)	Zapiekany ryż z jabłkiem prażonym polany jogurtem naturalnym i musem truskawkowym (7) Kompot owocowy	Serek waniliowy (7) + słupki marchewkowe
---	--------	--	---	--

WTOREK 17.03.2026

Czekoladowo-orzechowa owsianka b/g na mleku (5,7)/Herbata wieloowocowa Masło (7) Pieczywo bezglutenowe Hummus klasyczny z ciecierzycy (własnej roboty) Warzywa: roszponka, ogórek, papryka czerwona	Sok owocowo-warzywny (jabłko, burak)	Zupa jarzynowa z ziemniakami (7,9)	Makaron b/g w sosie Carbonara z podsmażoną szynką (7) Zielona fasolka szparagowa Kompot owocowy	Bufeczka bezglutenowa z dżemem owocowym + gruszka
---	--------------------------------------	------------------------------------	---	---

Środa 18.03.2026

Kakao na mleku (7)/Herbata malinowa Masło (7) Pieczywo bezglutenowe Choco dżem śliwkowy Twarożek (7) Warzywa: szpinak, papryka żółta, ogórek	Melon	Zupa pomidorowa z makaronem b/g i świeżą natką pietruszki (7,9)	Kotlety mielone z łopatki wieprzowej b/g (3) Ziemniaki gotowane z koperkiem Buraczki tarte Kompot owocowy	Budyń truskawkowy (7) + chrupki kukurydziane
---	-------	---	--	--

CZWARTEK 19.03.2026

Domowa granola b/g z żurawiną na mleku (7)/Herbata wiśniowa Masło (7) Pieczywo bezglutenowe Szynka chlebową (6) Warzywa: rukola, ogórek, rzodkiewka	Maślanka brzoskwinia (7)	Zupa krem z cukinii z grzankami b/g (9)	Gulasz drobiowy z indyka z warzywami (9) Kasza jaglana Surówka szwedzka z marchewką (10) Kompot owocowy	Banan + herbatniki b/g (3)
---	--------------------------	---	--	----------------------------

PIĄTEK 20.03.2026

Herbata wieloowocowa Masło (7) Pieczywo bezglutenowe Pasta jajeczna ze szczypiorkiem (3,10) Ser żółty Mazdamer (7) Warzywa: sałata, pomidor, papryka	Kisiel owocowy (własnej roboty)	Zupa krupnik z kaszą jaglaną i warzywami (9)	Filet z miruny w panierce kukurydzianej b/g (4) Puree ziemniaczane Marchewka z groszkiem Kompot owocowy	Mleko naturalne w kartoniku (7) + Wafle ryżowe z dżemem truskawkowym
---	---------------------------------	--	--	--

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 BEZJAJECZNA

ŚNIADANIE

ZUPA

OBIAD

PONIEDZIAŁE 16.03.2026

Herbata truskawkowa Masło (7) Pieczywo pszenno-żytnie (1) Szynka chlebową (6) Serek ziołowy (własnej roboty) (7) Warzywa: sałata, rzodkiewka, pomidor	Jabłko	Zupa krem z czerwonej soczewicy z pomidorami i papryką + chrupiące grzanki (1,9)	Zapiekany ryż z jabłkiem prażonym polany jogurtem naturalnym i musm truskawkowym (7) Kompot owocowy	Serek waniliowy (7) + słupki marchewkowe
--	--------	--	--	--

WTOREK 17.03.2026

Czekoladowo-orzechowa owsianka na mleku (1,5,7)/Herbata wieloowocowa Masło (7) Pieczywo graham (1) Hummus klasyczny z ciecierzycy (własnej roboty) Warzywa: roszonepka, ogórek, papryka czerwona	Sok owocowo-warzywny (jabłko, burak)	Zupa jarzynowa z ziemniakami (7,9)	Makaron w sosie Carbonara z podsmażoną szynką (1,7) Zielona fasolka szparagowa Kompot owocowy	Butelczka maślana b/jaj b/m (1) + gruszka
--	--------------------------------------	------------------------------------	---	---

Środa 18.03.2026

Kawa zbożowa na mleku (1,7)/Herbata malinowa Masło (7) Pieczywo pszenne (1) Choco dżem śliwkowy Twarożek (7) Warzywa: szpinak, papryka żółta, ogórek	Melon	Zupa pomidorowa z makaronem i świeżą natką pietruszki (1,7,9)	Kotlety mielone z łopatki wieprzowej b/jaj (1) Ziemniaki gotowane z koperkiem Buraczki tarte Kompot owocowy	Budyń truskawkowy (7) + Chrupki owsiane bez cukru (1)
---	-------	---	--	---

CZWARTEK 19.03.2026

Domowa granola z żurawiną na mleku (1,7)/Herbata wiśniowa Masło (7) Pieczywo pszenne (1) Szynka chlebową (6) Warzywa: rukola, ogórek, rzodkiewka	Maślanka brzoskwinia (7)	Zupa krem z cukinii z grzankami (1,9)	Gulasz drobiowy z indyka z warzywami (9) Kasza jęczmienna perłowa (1) Surówka szwedzka z marchewką (10) Kompot owocowy	Banan + Włoskie grissini (1)
--	--------------------------	---------------------------------------	---	------------------------------

PIĄTEK 20.03.2026

Herbata wieloowocowa Masło (7) Pieczywo pełnoziarniste (1,11) Pasta z ciecierzycy Ser żółty Mazdamer (7) Warzywa: sałata, pomidor, papryka	Kisiel owocowy (własnej roboty)	Zupa krupnik z kaszą jęczmienną i warzywami (1,9)	Paluszki rybne z mintaja w panierce (1,4) Puree ziemniaczane Marchewka z groszkiem Kompot owocowy	Mleko naturalne w kartoniku (7) + Wafle ryżowe z dżemem truskawkowym
---	---------------------------------	---	--	--

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 16.03.2026

Herbata truskawkowa Masło (7) Pieczywo pszenno-żytnie (1) Szynka roślinna Serek ziołowy (własnej roboty) (7) Warzywa: sałata, rzodkiewka, pomidor	Jabłko	Zupa krem z czerwonej soczewicy z pomidorami i papryką + chrupiące grzanki (1,9)	Zapiekany ryż z jabłkiem prażonym polany jogurtem naturalnym i musem truskawkowym (7) Kompot owocowy	Serek waniliowy (7) + słupki marchewkowe
--	--------	--	---	--

WTOREK 17.03.2026

Czekoladowo-orzechowa owsianka na mleku (1,5,7)/Herbata wieloowocowa Masło (7) Pieczywo graham (1) Hummus klasyczny z ciecierzycy (własnej roboty) Warzywa: roszonek, ogórek, papryka czerwona	Sok owocowo-warzywny (jabłko, burak)	Zupa jarzynowa z ziemniakami (7,9)	Makaron w sosie Carbonara z vege gyrosem z fasoli (1,7) Zielona fasolka szparagowa Kompot owocowy	Bufeczka maślana (1,3,7) + gruszka
--	--------------------------------------	------------------------------------	---	------------------------------------

Środa 18.03.2026

Kawa zbożowa na mleku (1,7)/Herbata malinowa Masło (7) Pieczywo pszenne (1) Choco dżem śliwkowy Twarożek (7) Warzywa: szpinak, papryka żółta, ogórek	Melon	Zupa pomidorowa z makaronem i świeżą natką pietruszki (1,7,9)	Falafel z kukurydzy i ciecierzycy Ziemniaki gotowane z koperkiem Buraczki tarte Kompot owocowy	Budyń truskawkowy (7) + Chrupki owsiane bez cukru (1)
---	-------	---	---	---

CZWARTEK 19.03.2026

Domowa granola z żurawiną na mleku (1,7)/Herbata wiśniowa Masło (7) Pieczywo pszenne (1) Szynka roślinna Warzywa: rukola, ogórek, rzodkiewka	Maślanka brzoskwinia (7)	Zupa krem z cukinii z groszkiem ptysowym (1,3,7,9)	Gulasz z ciecierzycą i warzywami (9) Kasza jęczmienna perłowa (1) Surówka szwedzka z marchewką (10) Kompot owocowy	Banan + Włoskie grissini (1)
--	--------------------------	--	---	------------------------------

PIĄTEK 20.03.2026

Herbata wieloowocowa Masło (7) Pieczywo pełnoziarniste (1,11) Pasta jajeczna ze szczypiorkiem (3,10) Ser żółty Mazdamer (7) Warzywa: sałata, pomidor, papryka	Kisiel owocowy (własnej roboty)	Zupa krupnik z kaszą jęczmienną i warzywami (1,9)	Nuggetsy wegetariańskie w panierce (1) Puree ziemniaczane Marchewka z groszkiem Kompot owocowy	Mleko naturalne w kartoniku (7) + Waffle ryżowe z dżemem truskawkowym
--	---------------------------------	---	---	---

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.