

JADŁOSPIS PRZEDSZKOLE 07.09 – 11.09.2026

ŚNIADANIE

ZUPA

OBIAD

PONIEDZIAŁEK

Herbata truskawkowa Masło (7) Pieczywo pszenno-żytnie (1) Domowy serek ziołowy (7) Szynka chlebową (6) Warzywa: sałata, rzodkiewka, pomidor	Shake truskawkowy (7)	Zupa krem szpinakowy z serem feta (7,9)	Ciecierzycy curry z warzywami na mleczku kokosowym Kasza kuskus (1) Kompot owocowy	Gruszka + biszkopty bez cukru (1,3)
--	-----------------------	---	--	-------------------------------------

WTOREK

Domowa granola z żurawiną na mleku (1,7)/ Herbata wieloowocowa Masło (7) Pieczywo graham (1) Domowy hummus z pieczonego buraka z ciecierzycą Warzywa: roszponka, ogórek, papryka czerwona	Melon	Zupa pomidorowa z ryżem zabelana śmietanką (7,9)	Makaron pełnoziarnisty w sosie Carbonara z podsmażoną szynką wieprzową (1,7) Ogórek małosolny Kompot owocowy	Jogurt naturalny z bananem, borówkami i nasionami chia (7)
---	-------	--	--	--

ŚRODA

Kakao na mleku (7)/ Herbata malinowa Masło (7) Pieczywo graham (1) Twarożek (7) Dżem brzoskwiniowy niskosłodzony Warzywa: szpinak, papryka żółta, ogórek	Truskawkowa galaretką z owocami	Zupa krem z kukurydzy z chrupiącymi grzankami (1,9)	Naleśniki z dodatkiem mąki pełnoziarnistej z serem waniliowym i jogurtem naturalnym (1,3,7) Kompot owocowy	Bułeczka pszenna z serem naturalnym ze słupkami warzywnymi (1,7)
---	---------------------------------	---	---	--

CZWARTEK

Cynamonowa owsianka z orzechami włoskimi (1,7,8)/ Herbata wieloowocowa Masło (7) Pieczywo pszenno-żytnie (1) Ser żółty Gouda (7) Warzywa: rukola, ogórek, rzodkiewka	Arbuz	Zupa brokułowa z ziemniaczkami i koperkiem (7,9)	Klopsiki drobiowe w sosie pomidorowym (1,9) Ryż paraboliczny Fasolka szparagowa Kompot owocowy	Budyń waniliowy z wiśniami i prażonymi migdałami (7,8)
--	-------	--	---	--

PIĄTEK

Kokosowa jaglanka na mleku (7)/ Herbata malinowa Masło (7) Pieczywo pełnoziarniste (1,11) Pasta z pieczonej papryki i serem feta (7) Warzywa: sałata, pomidor, papryka	Serek waniliowy (7)	Krupnik z kaszą jęczmienną pęczak i warzywami (1,9)	Pieczony filet z miruny (4) Ziemniaki gotowane Surówka z kapusty kiszzonej z cebulką i marchewką Kompot owocowy	Banan + talarki z błonnikiem bez cukru (1,7)
--	---------------------	---	--	--

użytych do produkcji posiłków. Catering zastrzega sobie prawo do wprowadzania zmian w jadłospisie z przyczyn od nas niezależnych.

Dzienne zapotrzebowanie energetyczne dla grupy 4-6 lat wynosi 1400 kcal, jadłospis dostarcza 70-75 % dziennego zapotrzebowania: ok. 1015 kcal

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-tubiny 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 07.09-11.09.2026

ŚNIADANIE

ZUPA

OBIAD

PONIEDZIAŁEK

Herbata truskawkowa Masło (7) Pieczywo bezglutenowe Domowy serek ziołowy (7) Szynka chlebową (6) Warzywa: sałata, rzodkiewka, pomidor	Shake truskawkowy (7)	Zupa krem szpinakowy z serem feta (7,9)	Ciecierzycy curry z warzywami na mleczku kokosowym Kasza jaglana Kompot owocowy	Gruszka + wafle ryżowe
--	-----------------------	---	---	------------------------

WTOREK

Truskawkowa owsianka b/g na mleku (7)/ Herbata wieloowocowa Masło (7) Pieczywo bezglutenowe Pasta ze słonecznika z soczewicą czerwoną Warzywa: roszponka, ogórek, papryka czerwona	Melon	Zupa pomidorowa z ryżem zabelana śmietanką (7,9)	Makaron b/g pełnoziarnisty w sosie Carbonara z podsmażoną szynką wieprzową (7) Ogórek małosolny Kompot owocowy	Jogurt naturalny z bananem, borówkami i nasionami chia (7)
--	-------	--	--	--

ŚRODA

Kakao na mleku (7)/ Herbata malinowa Masło (7) Pieczywo bezglutenowe Twarożek (7) Domowy krem kakaowo-bananowy z orzechami (8) Warzywa: szpinak, papryka żółta, ogórek	Truskawkowa galaretka z owocami	Zupa krem z kukurydzy ze słonecznikiem (9)	Naleśniki b/g z dodatkiem mąki pełnoziarnistej z serkiem waniliowym i jogurtem naturalnym (3,7) Kompot owocowy	Bułeczka b/g z serkiem naturalnym ze słupkami warzywnymi (7)
---	---------------------------------	--	---	--

CZWARTEK

Cynamonowa owsianka b/gł z orzechami włoskimi (7,8)/ Herbata wieloowocowa Masło (7) Pieczywo bezglutenowe Ser żółty Gouda (7) Warzywa: rukola, ogórek, rzodkiewka	Arbuz	Zupa brokułowa z ziemniaczkami i koperkiem (7,9)	Klopsiki drobiowe b/g w sosie pomidorowym (9) Ryż paraboliczny Fasolka szparagowa Kompot owocowy	Budyń waniliowy z wiśniami i prażonymi migdałami (7,8)
---	-------	--	---	--

PIĄTEK

Kokosowa jaglanka na mleku (7)/ Herbata malinowa Masło (7) Pieczywo bezglutenowe Pasta z pieczonej papryki i serem feta (7) Warzywa: sałata, pomidor, papryka	Serek waniliowy (7)	Krupnik z kasza jagłaną i warzywami (9)	Pieczony filet z miruny (4) Ziemniaki gotowane Surówka z kapusty kiszzonej z cebulką i marchewką Kompot owocowy	Banan + chrupki kukurydziane
---	---------------------	---	--	------------------------------

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 07.09-11.09.2026

ŚNIADANIE

ZUPA

OBIAD

PONIEDZIAŁEK

Herbata truskawkowa Masło (7) Pieczywo pszenno-żytnie (1) Domowy serek ziołowy (7) Szynka roślinna Warzywa: sałata, rzodkiewka, pomidor	Shake truskawkowy (7)	Zupa krem szpinakowy z serem fetą (7,9)	Ciecierzycy curry z warzywami na mleczku kokosowym Kasza kuskus (1) Kompot owocowy	Gruszka + biszkopty bez cukru (1,3)
--	-----------------------	---	--	-------------------------------------

WTOREK

Domowa granola z żurawiną na mleku (1,7)/ Herbata wieloowocowa Masło (7) Pieczywo graham (1) Domowy hummus z pieczonego buraka z ciecierzycą Warzywa: roszponka, ogórek, papryka czerwona	Melon	Zupa pomidorowa z ryżem zabieleną śmietanką (7,9)	Makaron pełnoziarnisty w sosie Carbonara z podsmażoną cieciorą (1) Ogórek małosolny Kompot owocowy	Jogurt naturalny z bananem, borówkami i nasionami chia (7)
---	-------	---	--	--

ŚRODA

Kakao na mleku (7)/ Herbata malinowa Masło (7) Pieczywo graham (1) Twarożek (7) Dżem brzoskwiniowy niskosłodzony Warzywa: szpinak, papryka żółta, ogórek	Truskawkowa galaretka z owocami	Zupa krem z kukurydzy z chrupiącymi grzankami (1,9)	Naleśniki z dodatkiem mąki pełnoziarnistej z serkiem waniliowym i jogurtem naturalnym (1,3,7) Kompot owocowy	Bułeczka pszenna z serkiem naturalnym ze słupkami warzywnymi (1,7)
---	---------------------------------	---	---	--

CZWARTEK

Cynamonowa owsianka z orzechami włoskimi (1,7,8)/ Herbata wieloowocowa Masło (7) Pieczywo pszenno-żytnie (1) Ser żółty Gouda (7) Warzywa: rukola, ogórek, rzodkiewka	Arbuz	Zupa brokułowa z ziemniaczkami i koperkiem (7,9)	Falafel z ciecierzycy i kukurydzy (1) Kasza bulgur (1) Brokuł gotowany Kompot owocowy	Budyń waniliowy z wiśniami i prażonymi migdałami (7,8)
--	-------	--	--	--

PIĄTEK

Kokosowa jaglanka na mleku (7)/ Herbata malinowa Masło (7) Pieczywo pełnoziarniste (1,11) Pasta z pieczonej papryki i serem feta (7) Warzywa: sałata, pomidor, papryka	Serek waniliowy (7)	Krupnik z kaszą jęczmienną pęczak z warzywami (1,9)	Smażone tofu w chrupiącej panierce Panko (1,3,6) Ziemniaki gotowane Surówka z kapusty kiszzonej z cebulką i marchewką Kompot owocowy	Banan + talarki z błonnikiem bez cukru (1,7)
--	---------------------	---	---	--

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 07.09-11.09.2026

ŚNIADANIE

ZUPA

OBIAD

PONIEDZIAŁEK

Herbata truskawkowa Masło (7) Pieczywo pszenno-żytnie (1) Domowy serek ziołowy (7) Szynka chlebowa (6) Warzywa: sałata, rzodkiewka, pomidor	Shake truskawkowy (7)	Zupa krem szpinakowy z serem feta (7,9)	Ciecierzycy curry z warzywami na mleczku kokosowym Kasza kuskus (1) Kompot owocowy	Gruszka + chrupki owsiane bez cukru (1)
--	-----------------------	---	--	---

WTOREK

Herbata truskawkowa Masło (7) Pieczywo pszenno-żytnie (1) Domowy serek ziołowy (7) Szynka chlebowa (6) Warzywa: sałata, rzodkiewka, pomidor	Melon	Zupa pomidorowa z ryżem zabelana śmietanką (7,9)	Makaron pełnoziarnisty w sosie Carbonara z podsmażoną szynką wieprzową (1,7) Ogórek małosolny Kompot owocowy	Jogurt naturalny z bananem, borówkami i nasionami chia (7)
--	-------	--	--	--

ŚRODA

Kakao na mleku (7)/ Herbata malinowa Masło (7) Pieczywo graham (1) Twarożek (7) Dżem brzoskwiniowy niskosłodzony Warzywa: szpinak, papryka żółta, ogórek	Truskawkowa galaretka z owocami	Zupa krem z kukurydzy z chrupiącymi grzankami (1,9)	Naleśniki b/j z dodatkiem mąki pełnoziarnistej z serkiem waniliowym i jogurtem naturalnym (1,7) Kompot owocowy	Buteczka pszenna z serkiem naturalnym ze słupkami warzywnymi (1,7)
---	---------------------------------	---	---	--

CZWARTEK

Cynamonowa owsianka z orzechami włoskimi (1,7,8)/ Herbata wieloowocowa Masło (7) Pieczywo pszenno-żytnie (1) Ser żółty Gouda (7) Warzywa: rukola, ogórek, rzodkiewka	Arbuz	Zupa brokułowa z ziemniaczkami i koperkiem (7,9)	Klopsiki drobiowe w sosie pomidorowym (1,9) Ryż paraboliczny Fasolka szparagowa Kompot owocowy	Budyń waniliowy z wiśniami i prażonymi migdałami (7,8)
--	-------	--	---	--

PIĄTEK

Kokosowa jaglanka na mleku (7)/ Herbata malinowa Masło (7) Pieczywo pełnoziarniste (1,11) Pasta z pieczonej papryki i serem feta (7) Warzywa: sałata, pomidor, papryka	Serek waniliowy (7)	Krupnik z kasza jęczmienną pęczak i warzywami (1,9)	Pieczony filet z miruny (4) Ziemniaki gotowane Surówka z kapusty kiszzonej z cebulką i marchewką Kompot owocowy	Banan + talarki z błonnikiem bez cukru (1,7)
--	---------------------	---	--	--

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 BEZ ORZECHA 07.09-11.09.2026

ŚNIADANIE

ZUPA

OBIAD

PONIEDZIAŁEK

Herbata truskawkowa Masło (7) Pieczywo pszenno-żytnie (1) Domowy serek ziołowy (7) Szynka chlebową (6) Warzywa: sałata, rzodkiewka, pomidor	Shake truskawkowy (7)	Zupa krem szpinakowy z serem feta (7,9)	Ciecierzycy curry z warzywami na mleczku kokosowym Kasza kuskus (1) Kompot owocowy	Gruszka + biszkopty bez cukru (1,3)
--	-----------------------	---	--	-------------------------------------

WTOREK

Domowa granola z żurawiną na mleku (1,7)/ Herbata wieloowocowa Masło (7) Pieczywo graham (1) Domowy hummus z pieczonego buraka z ciecierzycą Warzywa: roszponka, ogórek, papryka czerwona	Melon	Zupa pomidorowa z ryżem zabelana śmietanką (7,9)	Makaron pełnoziarnisty w sosie Carbonara z podsmażoną szynką wieprzową (1,7) Ogórek małosolny Kompot owocowy	Jogurt naturalny z bananem, borówkami i nasionami chia (7)
---	-------	--	--	--

ŚRODA

Kakao na mleku (7)/ Herbata malinowa Masło (7) Pieczywo graham (1) Twarożek (7) Dżem brzoskwiniowy niskosłodzony Warzywa: szpinak, papryka żółta, ogórek	Truskawkowa galaretka z owocami	Zupa krem z kukurydzy z chrupiącymi grzankami (1,9)	Naleśniki z dodatkiem mąki pełnoziarnistej z serem waniliowym i jogurtem naturalnym (1,3,7) Kompot owocowy	Bułeczka pszenna z serem naturalnym ze słupkami warzywnymi (1,7)
---	---------------------------------	---	---	--

CZWARTEK

Cynamonowa owsianka (1,7)/ Herbata wieloowocowa Masło (7) Pieczywo pszenno-żytnie (1) Ser żółty Gouda (7) Warzywa: rukola, ogórek, rzodkiewka	Arbuz	Zupa brokułowa z ziemniakami i koperkiem (7,9)	Klopsiki drobiowe w sosie pomidorowym (1,9) Ryż paraboliczny Fasolka szparagowa Kompot owocowy	Budyń waniliowy z wiśniami (7)
---	-------	--	---	--------------------------------

PIĄTEK

Kokosowa jaglanka na mleku (7)/ Herbata malinowa Masło (7) Pieczywo pełnoziarniste (1,11) Pasta z pieczonej papryki i serem feta (7) Warzywa: sałata, pomidor, papryka	Serek waniliowy (7)	Krupnik z kasza jęczmienną pęczak i warzywami (1,9)	Pieczony filet z miruny (4) Ziemniaki gotowane Surówka z kapusty kiszzonej z cebulką i marchewką Kompot owocowy	Banan + talarki z błonnikiem bez cukru (1,7)
--	---------------------	---	--	--

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 07.09-11.09.2026

ŚNIADANIE

ZUPA

OBIAD

PONIEDZIAŁEK

Herbata truskawkowa Margaryna Pieczywo pszenno-żytnie (1) Kremowy serek roślinny z ziołami Szynka chlebowa (6) Warzywa: sałata, rzodkiewka, pomidor	Shake truskawkowy na napoju roślinnym	Zupa krem szpinakowy z tofu (6,9)	Ciecierzycy curry z warzywami na mleczku kokosowym Kasza kuskus (1) Kompot owocowy	Gruszka + biszkopty bez cukru (1,3)
--	--	-----------------------------------	---	-------------------------------------

WTOREK

Domowa granola z żurawiną na napoju roślinnym (1)/ Herbata wielooowocowa Margaryna Pieczywo graham (1) Domowy hummus z pieczonego buraka z ciecierzycą Warzywa: roszponka, ogórek, papryka czerwona	Melon	Zupa pomidorowa z ryżem zabielana śmietanką roślinną (9)	Makaron pełnoziarnisty w sosie Carbonara b/m z podsmażoną szynką wieprzową (1) Ogórek małosolny Kompot owocowy	Jogurt roślinny z bananem, borówkami i nasionami chia
--	-------	---	---	--

ŚRODA

Kakao na napoju roślinnym (1)/ Herbata malinowa Margaryna Pieczywo graham (1) Twarożek roślinny Dżem brzoskwiniowy niskosłodzony Warzywa: szpinak, papryka żółta, ogórek	Truskawkowa galaretka z owocami	Zupa krem z kukurydzy z chrupiącymi grzankami (1,9)	Naleśniki b/m z dodatkiem mąki pełnoziarnistej z jabłkiem prażonym i jogurtem roślinnym (1,3) Kompot owocowy	Bułeczka pszenna z serkiem roślinnym ze słupkami warzywnymi (1)
---	------------------------------------	--	--	---

CZWARTEK

Cynamonowa owsianka z orzechami włoskimi na napoju roślinnym (1,8)/ Herbata wielooowocowa Margaryna Pieczywo pszenno-żytnie (1) Ser roślinny Warzywa: rukola, ogórek, rzodkiewka	Arbuz	Zupa brokułowa z ziemniaczkami, koperkiem i śmietanką roślinną (9)	Klopsiki drobiowe w sosie pomidorowym (1,9) Ryż paraboliczny Fasolka szparagowa Kompot owocowy	Budyń waniliowy na napoju roślinnym z wiśniami i prażonymi migdałami (8)
---	-------	--	---	--

PIĄTEK

Kokosowa jaglanka na napoju roślinnym / Herbata malinowa Margaryna Pieczywo pełnoziarniste (1,11) Pasta z pieczonej papryki i tofu (6) Warzywa: sałata, pomidor, papryka	Serek waniliowy roślinny	Krupnik z kasza jęczmienną pęczak i warzywami (1,9)	Pieczony filet z miruny (4) Ziemniaki gotowane Surówka z kapusty kiszzonej z cebulką i marchewką Kompot owocowy	Banan + chrupki kukurydziane (1)
--	-----------------------------	--	--	----------------------------------

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.