

JADŁOSPIS PRZEDSZKOLE 14.09 – 18.09.2026

ŚNIADANIE

ZUPA

OBIAD

PONIEDZIAŁEK

Herbata truskawkowa Masło (7) Pieczywo pszenno-żytnie (1) Ser żółty Mazdamer (7) Szynka złota (6) Warzywa: sałata, rzodkiewka, pomidor	Maślanka brzoskwinia-banan (7)	Zupa krem z zielonych warzyw z chrupiącymi grzankami (1,9)	Kurczak w sosie słodko-kwaśnym z warzywami i ananasem Kasza bulgur (1) Groszek zielony Kompot owocowy	Śliwka + Ciasteczka zbożowe z owocami (1,7)
---	-----------------------------------	--	--	---

WTOREK

Płatki żytnie na mleku z truskawkami (1,7) /Herbata wieloowocowa Masło (7) Pieczywo graham (1) Smalec z fasoli Warzywa: rosółka, ogórek, papryka czerwona	Kiwi	Zupa jarzynowa z fasolką szparagową (7,9)	Makaron spaghetti w sosie bolognese posypane serem mozzarella (1,7,9) Mini marcheweczki gotowane Kompot owocowy	Sok jabłko-burak + podplomyki bez cukru (1,7)
---	------	---	---	---

ŚRODA

Kawa zbożowa na mleku (1,7)/ Herbata malinowa Masło (7) Pieczywo graham (1) Twarożek (7) Choco dżem śliwkowy Warzywa: szpinak, papryka żółta, ogórek	Melon	Żurek z jajkiem (1,3,7,9)	Pierogi z serem na słodko z jogurtem naturalnym (1,7) Surówka z marchewki i jabłka Kompot owocowy	Gruszka + chrupki kukurydżiane
---	-------	---------------------------	---	--------------------------------

CZWARTEK

Owsianka na mleku z bananem (7)/ Herbata wieloowocowa Masło (7) Pieczywo pszenno-żytnie (1) Sałatka Caprese z pesto bazylowym (7) Warzywa: rukola, ogórek, rzodkiewka	Mleko truskawkowe (7)	Zupa koperkowa z ryżem i warzywami (7,9)	Smażone kotleciki warzywne z ciecierzycą (1,3) Ziemniaki gotowane Surówka Ciesław (3,10) Kompot owocowy	Kisiel wiśniowy (własnej roboty) + Andruty (1)
---	-----------------------	--	--	--

PIĄTEK

Kasza manna na mleku (1,7)/ Herbata malinowa Masło (7) Pieczywo pełnoziarniste (1,11) Pasta z bobu i twarogu z dodatkiem mięty (7) Warzywa: sałata, pomidor, papryka	Jogurt naturalny z jabłkiem (7)	Zupa krem z pomarańczowych warzyw z prażonymi płatkami migdałów (8,9)	Paluszki rybne z mintaja w panierce (1,4) Ryż paraboliczny Surówka z ogórka kiszzonego wstążki (10) Kompot owocowy	Mus czekoladowy z awokado i bananem i waflami ryżowymi (5)
--	---------------------------------	---	---	--

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-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 ZAWIERAJĄCYCH GLUTEN 14.09 – 18.09.2026

ŚNIADANIE

ZUPA

OBIAD

PONIEDZIAŁEK

Herbata truskawkowa Masło (7) Pieczywo bezglutenowe Ser żółty Mazdamer (7) Szynka złota (6) Warzywa: sałata, rzodkiewka, pomidor	Maślanka brzoskwinia-banan (7)	Zupa krem z zielonych warzyw ze słonecznikiem (9)	Kurczak w sosie słodko-kwaśnym z warzywami i ananasem Kasza jaglana Groszek zielony Kompot owocowy	Śliwka + ciasteczka b/g
---	-----------------------------------	--	---	-------------------------

WTOREK

Płatki kukurydziane na mleku (7)/ Herbata wieloowocowa Masło (7) Pieczywo bezglutenowe Smalec z fasoli Warzywa: rosółka, ogórek, papryka czerwona	Kiwi	Zupa jarzynowa z fasolką szparagową (7,9)	Makaron b/g spaghetti w sosie bolognese posypane serem mozzarella (7,9) Mini marcheweczki gotowane Kompot owocowy	Sok jabłko-burak + suszone jabłka
---	------	--	--	-----------------------------------

ŚRODA

Kakao na mleku (7)/ Herbata malinowa Masło (7) Pieczywo bezglutenowe Twarożek (7) Choco dżem śliwkowy Warzywa: szpinak, papryka żółta, ogórek	Melon	Żurek b/g z jajkiem (3,7,9)	Pierogi b/g z serem na słodko z jogurtem naturalnym (7) Surówka z marchewki i jabłka Kompot owocowy	Gruszka + chrupki kukurydziane
--	-------	-----------------------------	---	--------------------------------

CZWARTEK

Owsianka b/g na mleku z bananem (7)/ Herbata wieloowocowa Masło (7) Pieczywo bezglutenowe Sałatka Caprese z pesto bazylowym (7) Warzywa: rukola, ogórek, rzodkiewka	Mleko truskawkowe (7)	Zupa koperkowa z ryżem i warzywami (7,9)	Smażone kotleciki warzywne z ciecierzycą b/g (3) Ziemniaki gotowane Surówka Ciesław (3,10) Kompot owocowy	Kisiel wiśniowy (własnej roboty) + wafle kukurydziane
---	--------------------------	---	--	--

PIĄTEK

Jaglanka na mleku (7)/ Herbata malinowa Masło (7) Pieczywo bezglutenowe Pasta z bobu i twarogu z dodatkiem mięty (7) Warzywa: sałata, pomidor, papryka	Jogurt naturalny z jabłkiem (7)	Zupa krem z pomarańczowych warzyw z prażonymi płatkami migdałów (8,9)	Filet z miruny w panierce b/g (4) Ryż paraboliczny Surówka z ogórka kiszzonego wstążki (10) Kompot owocowy	Mus czekoladowy z awokado i bananem i wafelami ryżowymi (5)
--	------------------------------------	---	---	--

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 14.09 – 18.09.2026

ŚNIADANIE

ZUPA

OBIAD

PONIEDZIAŁEK

Herbata truskawkowa Masło (7) Pieczywo pszenno-żytnie (1) Ser żółty Mazdamer (7) Szynka roślinna Warzywa: sałata, rzodkiewka, pomidor	Maślanka brzoskwinia-banan (7)	Zupa krem z zielonych warzyw z chrupiącymi grzankami (1,9)	Gulasz warzywny z vege „gyrosem” z fasoli (1) Kasza bulgur (1) Groszek zielony Kompot owocowy	Śliwka + Ciasteczka zbożowe z owocami (1,7)
--	-----------------------------------	--	--	---

WTOREK

Płatki żytnie na mleku z truskawkami (1,7) /Herbata wieloowocowa Masło (7) Pieczywo graham (1) Smalec z fasoli Warzywa: roszonek, ogórek, papryka czerwona	Kiwi	Zupa jarzynowa z fasolką szparagową (7,9)	Makaron penne w sosie Napoli z czerwoną soczewicą i warzywami posypyany serem mozzarella (1,7,9) Mini marcheweczki gotowane Kompot owocowy	Sok jabłko-burak + podpłomyki bez cukru (1,7)
--	------	---	--	---

ŚRODA

Kawa zbożowa na mleku (1,7)/ Herbata malinowa Masło (7) Pieczywo graham (1) Twarożek (7) Choco dżem śliwkowy Warzywa: szpinak, papryka żółta, ogórek	Melon	Żurek z jajkiem (1,3,7,9)	Pierogi z serem na słodko z jogurtem naturalnym (1,7) Surówka z marchewki i jabłka Kompot owocowy	Gruszka + chrupki kukurydziane
---	-------	---------------------------	---	--------------------------------

CZWARTEK

Owsianka na mleku z bananem (7)/ Herbata wieloowocowa Masło (7) Pieczywo pszenno-żytnie (1) Sałatka Caprese z pesto bazyliowym (7) Warzywa: rukola, ogórek, rzodkiewka	Mleko truskawkowe (7)	Zupa koperkowa z ryżem i warzywami (7,9)	Smażone kotleciki warzywne z ciecierzycą (1,3) Ziemniaki gotowane Surówka Ciesław (3,10) Kompot owocowy	Kisiel wiśniowy (własnej roboty) + Andrut (1)
--	-----------------------	--	--	---

PIĄTEK

Kasza manna na mleku (1,7)/ Herbata malinowa Masło (7) Pieczywo pełnoziarniste (1,11) Pasta z bobu i twarogu z dodatkiem mięty (7) Warzywa: sałata, pomidor, papryka	Jogurt naturalny z jabłkiem (7)	Zupa krem z pomarańczowych warzyw z prażonymi płatkami migdałów (8,9)	Vege sznycel w panierce (1,7) Ryż paraboliczny Surówka z ogórka kiszzonego wstążki (10) Kompot owocowy	Mus czekoladowy z awokado i bananem i waflami ryżowymi (5)
--	---------------------------------	---	---	--

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 14.09 – 18.09.2026

ŚNIADANIE

ZUPA

OBIAD

PONIEDZIAŁEK

Herbata truskawkowa Masło (7) Pieczywo pszenno-żytnie (1) Ser żółty Mazdamer (7) Szynka złota (6) Warzywa: sałata, rzodkiewka, pomidor	Maślanka brzoskwinia-banan (7)	Zupa krem z zielonych warzyw z chrupiącymi grzankami (1,9)	Kurczak w sosie słodko-kwaśnym z warzywami i ananasem Kasza bulgur (1) Groszek zielony Kompot owocowy	Śliwka + Ciasteczka zbożowe z owocami (1,7)
---	-----------------------------------	--	--	---

WTOREK

Płatki żytnie na mleku z truskawkami (1,7) /Herbata wieloowocowa Masło (7) Pieczywo graham (1) Smalec z fasoli Warzywa: rosółka, ogórek, papryka czerwona	Kiwi	Zupa jarzynowa z fasolką szparagową (7,9)	Makaron spaghetti w sosie bolognese posypane serem mozzarella (1,7,9) Mini marcheweczki gotowane Kompot owocowy	Sok jabłko-burak + podłomyki bez cukru (1,7)
---	------	---	---	--

ŚRODA

Kawa zbożowa na mleku (1,7)/ Herbata malinowa Masło (7) Pieczywo graham (1) Twarożek (7) Choco dżem śliwkowy Warzywa: szpinak, papryka żółta, ogórek	Melon	Żurek (bez jajka) (1,7,9)	Pierogi z serem na słodko z jogurtem naturalnym (1,7) Surówka z marchewki i jabłka Kompot owocowy	Gruszka + chrupki kukurydziane
---	-------	---------------------------	---	--------------------------------

CZWARTEK

Owsianka na mleku z bananem (7)/ Herbata wieloowocowa Masło (7) Pieczywo pszenno-żytnie (1) Sałatka Caprese z pesto bazylowym (7) Warzywa: rukola, ogórek, rzodkiewka	Mleko truskawkowe (7)	Zupa koperkowa z ryżem i warzywami (7,9)	Smażone kotleciki warzywne z ciecierzycą b/j (1) Ziemniaki gotowane Surówka Ciesław bez majonezu (10) Kompot owocowy	Kisiel wiśniowy (własnej roboty) + Andrut (1)
---	-----------------------	--	---	---

PIĄTEK

Kasza manna na mleku (1,7)/ Herbata malinowa Masło (7) Pieczywo pełnoziarniste (1,11) Pasta z bobu i twarogu z dodatkiem mięty (7) Warzywa: sałata, pomidor, papryka	Jogurt naturalny z jabłkiem (7)	Zupa krem z pomarańczowych warzyw z prażonymi płatkami migdałów (8,9)	Paluszki rybne z mintaja w panierce (1,4) Ryż paraboliczny Surówka z ogórka kiszzonego wstążki (10) Kompot owocowy	Mus czekoladowy z awokado i bananem i waflami ryżowymi (5)
--	---------------------------------	---	---	--

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 14.09 – 18.09.2026

ŚNIADANIE

ZUPA

OBIAD

PONIEDZIAŁEK

Herbata truskawkowa Masło (7) Pieczywo pszenno-żytnie (1) Ser żółty Mazdamer (7) Szynka złota (6) Warzywa: sałata, rzodkiewka, pomidor	Maślanka brzoskwinia-banan (7)	Zupa krem z zielonych warzyw z chrupiącymi grzankami (1,9)	Kurczak w sosie słodko-kwaśnym z warzywami i ananasem Kasza bulgur (1) Groszek zielony Kompot owocowy	Śliwka + Chrupki kukurydżiane
---	-----------------------------------	--	--	-------------------------------

WTOREK

Płatki żytnie na mleku z truskawkami (1,7) /Herbata wieloowocowa Masło (7) Pieczywo graham (1) Smalec z fasoli Warzywa: roszonek, ogórek, papryka czerwona	Kiwi	Zupa jarzynowa z fasolką szparagową (7,9)	Makaron spaghetti w sosie bolognese posypane serem mozzarella (1,7,9) Mini marcheweczki gotowane Kompot owocowy	Sok jabłko-burak + Śliwka
--	------	---	---	---------------------------

ŚRODA

Kawa zbożowa na mleku (1,7)/ Herbata malinowa Masło (7) Pieczywo graham (1) Twarożek (7) Choco dżem śliwkowy Warzywa: szpinak, papryka żółta, ogórek	Melon	Żurek z jajkiem (1,3,7,9)	Pierogi z serem na słodko z jogurtem naturalnym (1,7) Surówka z marchewki i jabłka Kompot owocowy	Gruszka + chrupki kukurydżiane
---	-------	---------------------------	---	--------------------------------

CZWARTEK

Owsianka na mleku z bananem (7)/ Herbata wieloowocowa Masło (7) Pieczywo pszenno-żytnie (1) Sałatka Caprese z pesto bazyliowym (7) Warzywa: rukola, ogórek, rzodkiewka	Mleko truskawkowe (7)	Zupa koperkowa z ryżem i warzywami (7,9)	Smażone kotleciki warzywne z ciecierzycą (1,3) Ziemniaki gotowane Surówka Ciesław (3,10) Kompot owocowy	Kisiel wiśniowy (własnej roboty) + Andrut (1)
--	-----------------------	--	--	---

PIĄTEK

Kasza manna na mleku (1,7)/ Herbata malinowa Masło (7) Pieczywo pełnoziarniste (1,11) Pasta z bobu i twarogu z dodatkiem mięty (7) Warzywa: sałata, pomidor, papryka	Jogurt naturalny z jabłkiem (7)	Zupa krem z pomarańczowych warzyw z grzankami (1,8,9)	Paluszki rybne z mintaja w panierce (1,4) Ryż paraboliczny Surówka z ogórka kiszzonego wstążki (10) Kompot owocowy	Mus czekoladowy z awokado i bananem i waflami ryżowymi (bez masła orzechowego)
--	---------------------------------	---	---	--

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 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 14.09 – 18.09.2026

ŚNIADANIE

ZUPA

OBIAD

PONIEDZIAŁEK

Herbata truskawkowa Margaryna Pieczywo pszenno-żytnie (1) Ser roślinny Szynka złota (6) Warzywa: sałata, rzodkiewka, pomidor	Jogurt roślinny brzoskwinia-banan	Zupa krem z zielonych warzyw z chrupiącymi grzankami (1,9)	Kurczak w sosie słodko-kwaśnym z warzywami i ananasem Kasza bulgur (1) Groszek zielony Kompot owocowy	Śliwka + Baton owsiany z miodem (1,6)
---	--------------------------------------	--	--	---------------------------------------

WTOREK

Płatki żytnie na napoju roślinnym z truskawkami (1)/ Herbata wieloowocowa Margaryna Pieczywo graham (1) Smalec z fasoli Warzywa: roszonek, ogórek, papryka czerwona	Kiwi	Zupa jarzynowa z fasolką szparagową niezabielana (9)	Makaron spaghetti w sosie bolognese posypane serem roślinnym mozzarella (1,9) Mini marcheweczki gotowane Kompot owocowy	Sok jabłko-burak + chrupki owsiane bez cukru (1)
---	------	--	---	--

ŚRODA

Kawa zbożowa na napoju roślinnym (1)/ Herbata malinowa Margaryna Pieczywo graham (1) Twarożek roślinny Choco dżem śliwkowy Warzywa: szpinak, papryka żółta, ogórek	Melon	Żurek z jajkiem niezabielany (1,3,9)	Pierogi z serkiem roślinnym b/m w/r na słodko z jogurtem roślinnym (1) Surówka z marchewki i jabłka Kompot owocowy	Gruszka + chrupki kukurydziane
---	-------	--------------------------------------	--	--------------------------------

CZWARTEK

Owsianka na napoju roślinnym z bananem (1)/ Herbata wieloowocowa Margaryna Pieczywo pszenno-żytnie (1) Ser roślinny Warzywa: rukola, ogórek, rzodkiewka	Napój roślinny truskawkowy	Zupa koperkowa niezabielana z ryżem i warzywami (9)	Smażone kotleciki warzywne z ciecierzycą (1,3) Ziemniaki gotowane Surówka Ciesław (3,10) Kompot owocowy	Kisiel wiśniowy (własnej roboty) + Andrut (1)
---	----------------------------	---	--	---

PIĄTEK

Kasza manna na napoju roślinnym (1)/ Herbata malinowa Margaryna Pieczywo pełnoziarniste (1,11) Pasta z bobu i sera roślinnego z dodatkiem mięty Warzywa: sałata, pomidor, papryka	Jogurt roślinny z jabłkiem	Zupa krem z pomarańczowych warzyw z prażonymi płatkami migdałów (8,9)	Paluszki rybne z mintaja w panierce (1,4) Ryż paraboliczny Surówka z ogórka kiszzonego wstążki (10) Kompot owocowy	Mus czekoladowy z awokado i bananem i waflami ryżowymi (5)
---	----------------------------	---	---	--

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.