

JADŁOSPIS PRZEDSZKOLE 21.09 – 25.09.2026

ŚNIADANIE	ZUPA		OBIAD	
PONIEDZIAŁEK				
Herbata truskawkowa Masło (7) Pieczywo pszenno-żytnie (1) Ser żółty Gouda (7) Kurczak wolno gotowany (3,6,7) Warzywa: sałata, rzodkiewka, pomidor	Gruszka	Zupa krem marchewkowy z nutą pomarańczy i prażonymi pestkami dyni (9)	Zapiekany ryż z jabłkiem prażonym polany jogurtem naturalnym i musem brzoskwiniowym (7) Kompot owocowy	Banan + słupki warzywne (marchewka, papryka, ogórek)
WTOREK				
Owsianka na mleku z morelą suszoną (1,7)/Herbata wieloowocowa Masło (7) Pieczywo graham (1) Hummus pomidorowy z czarnuszką (własnej roboty) Warzywa: roszonek, ogórek, papryka czerwona	Śliwka	Barszcz czerwony z ziemniakami (7,9)	Makaron pełnoziarnisty z kurczakiem w sosie śmietanowo-serowym z brokułem (1,7) Kompot owocowy	Jogurt naturalny z wiśniami i daktylem (7)
ŚRODA				
Kakao na mleku (7)/ Herbata malinowa Masło (7) Pieczywo graham (1) Twarożek (7) Pasta z pieczonej dyni z masłem orzechowym (5) Warzywa: szpinak, papryka żółta, ogórek	Koktajl banan-truskawka na jogurcie naturalnym (7)	Zupa krem ziemniaczany z groszkiem ptysiowym (1,3,7,9)	Kolorowe leczo z ciecierzycą, cukinią, marchewką, papryką i pieczarkami na pomidorach Kasza kuskus (1) Kompot owocowy	Baton owsiany z miodem (1,6) + Jabłko
CZWARTEK				
Waniliowa jaglanka na mleku (7)/ Herbata wieloowocowa Masło (7) Pieczywo pszenno-żytnie (1) Powidła śliwkowe Warzywa: rukola, ogórek, rzodkiewka	Gruszka	Rosół drobiowy z makaronem, marchewką i świeżą natką pietruszki (1,9)	Kotlet mielony (1) Ziemniaki gotowane Mizeria z ogórków z koperkiem na jogurcie naturalnym (7) Kompot owocowy	Smoothie mango na kefirze z chia (7)
PIĄTEK				
Cynamonowa kasza kukurydziana na mleku (7)/ Herbata malinowa Masło (7) Pieczywo pełnoziarniste (1,11) Pasta jajeczna ze szczypiorkiem (3,10) Warzywa: sałata, pomidor, papryka	Sok jabłko-gruszka	Zupa kalafiorowa z ziemniaczkami i koperkiem (7,9)	Pulpeciki rybne z miruny w sosie pomidorowym z warzywami (1,4,9) Ryż paraboliczny Fasolka szparagowa Kompot owocowy	Mleko naturalne w kartoniku (7) + Melon

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 21.09-25.09.2026

ŚNIADANIE

ZUPA

OBIAD

PONIEDZIAŁEK

Herbata truskawkowa Masło (7) Pieczywo bezglutenowe Ser żółty Gouda (7) Kurczak wolno gotowany (3,6,7) Warzywa: sałata, rzodkiewka, pomidor	Gruszka	Zupa krem marchewkowy z nutą pomarańczy i prażonymi pestkami dyni (9)	Zapiekany ryż z jabłkiem prażonym polany jogurtem naturalnym i musem brzoskwinowym (7) Kompot owocowy	Banan + słupki warzywne (marchewka, papryka, ogórek)
--	---------	---	--	--

WTOREK

Owsianka b/g na mleku z morelą suszoną (7)/Herbata wieloowocowa Masło (7) Pieczywo bezglutenowe Hummus pomidorowy z czarnuszką (własnej roboty) Warzywa: roszpinka, ogórek, papryka czerwona	Śliwka	Barszcz czerwony z ziemniakami (7,9)	Makaron b/gł z kurczakiem w sosie śmietanowo-serowym z brokułem (7) Kompot owocowy	Jogurt naturalny z wiśniami i daktylem (7)
--	--------	--------------------------------------	---	--

ŚRODA

Kakao na mleku (7)/ Herbata malinowa Masło (7) Pieczywo bezglutenowe Twarożek (7) Pasta z pieczonej dyni z masłem orzechowym (5) Warzywa: szpinak, papryka żółta, ogórek	Koktajl banan-truskawka na jogurcie naturalnym (7)	Zupa krem ziemniaczany z grzankami b/g (9)	Kolorowe leczy z ciecierzycą, cukinią, marchewką, papryką i pieczarkami na pomidorach Kasza jaglana Kompot owocowy	Wafle ryżowe z miodem + Jabłko
---	--	--	--	--------------------------------

CZWARTEK

Waniliowa jaglanka na mleku (7)/ Herbata wieloowocowa Masło (7) Pieczywo bezglutenowe Powidła śliwkowe Warzywa: rukola, ogórek, rzodkiewka	Gruszka	Rosół drobiowy z makaronem b/g, marchewką i świeżą natką pietruszki (9)	Kotlet mielony b/g Ziemniaki gotowane Mizeria z ogórków z koperkiem na jogurcie naturalnym (7) Kompot owocowy	Smoothie mango na kefirze z chia (7)
--	---------	---	--	--------------------------------------

PIĄTEK

Cynamonowa kasza kukurydziana na mleku (7)/ Herbata malinowa Masło (7) Pieczywo bezglutenowe Pasta jajeczna ze szczypiorkiem (3,10) Warzywa: sałata, pomidor, papryka	Sok jabłko-gruszka	Zupa kalafiorowa z ziemniaczkami i koperkiem (7,9)	Pulpeciki b/gł rybne z miruny w sosie pomidorowym z warzywami (4,9) Ryż paraboliczny Fasolka szparagowa Kompot owocowy	Mleko naturalne w kartoniku (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.

JADŁOSPIS DIETA WEGETARIAŃSKA 21.09-25.09.2026

ŚNIADANIE

ZUPA

OBIAD

PONIEDZIAŁEK

Herbata truskawkowa Masło (7) Pieczywo pszenno-żytnie (1) Ser żółty Gouda (7) Szynka roślinna Warzywa: sałata, rzodkiewka, pomidor	Gruszka	Zupa krem marchewkowy z nutą pomarańczy i prażonymi pestkami dyni (9)	Zapiekany ryż z jabłkiem prażonym polany jogurtem naturalnym i musem brzoskwiniowym (7) Kompot owocowy	Banan + słupki warzywne (marchewka, papryka, ogórek)
---	---------	---	---	--

WTOREK

Owsianka na mleku z morelą suszoną (1,7)/ Herbata wieloowocowa Masło (7) Pieczywo graham (1) Hummus pomidorowy z czarnuszką (własnej roboty) Warzywa: roszponka, ogórek, papryka czerwona	Śliwka	Barszcz czerwony z ziemniakami (7,9)	Makaron pełnoziarnisty z tofu w sosie śmietanowo-serowym z brokułem (1,6,7) Kompot owocowy	Jogurt naturalny z wiśniami i daktylem (7)
---	--------	--------------------------------------	---	--

ŚRODA

Kakao na mleku (7)/ Herbata malinowa Masło (7) Pieczywo graham (1) Twarożek (7) Pasta z pieczonej dyni z masłem orzechowym (5) Warzywa: szpinak, papryka żółta, ogórek	Koktajl banan-truskawka na jogurcie naturalnym (7)	Zupa krem ziemniaczany z groszkiem ptysowym (1,3,7,9)	Kolorowe leczo z ciecierzycą, cukinią, marchewką, papryką i pieczarkami na pomidorach Kasza kuskus (1) Kompot owocowy	Baton owsiany z miodem (1,6) + Jabłko
---	--	---	---	---------------------------------------

CZWARTEK

Waniliowa jaglanka na mleku (7)/ Herbata wieloowocowa Masło (7) Pieczywo pszenno-żytnie (1) Powidła śliwkowe Warzywa: rukola, ogórek, rzodkiewka	Gruszka	Bulion warzywny z makaronem (1,9)	Vege sznycel w panierce (1) Ziemniaki gotowane Mizeria z ogórków z koperkiem na jogurcie naturalnym (7) Kompot owocowy	Smoothie mango na kefirze (7)
--	---------	-----------------------------------	---	-------------------------------

PIĄTEK

Cynamonowa kasza kukurydziana na mleku (7)/ Herbata malinowa Masło (7) Pieczywo pełnoziarniste (1,11) Pasta jajeczna ze szczypiorkiem (3,10) Warzywa: sałata, pomidor, papryka	Sok jabłko- gruszka	Zupa kalafiorowa z ziemniaczkami i koperkiem (7,9)	Falafel z ciecierzycy i kukurydzy (1) Ryż paraboliczny Fasolka szparagowa Kompot owocowy	Mleko naturalne w kartoniku (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.

JADŁOSPIS DIETA BEZJAJECZNA 21.09-25.09.2026

ŚNIADANIE

ZUPA

OBIAD

PONIEDZIAŁEK

Herbata truskawkowa Masło (7) Pieczywo pszenno-żytnie (1) Ser żółty Gouda (7) Szynka chlebową (6) Warzywa: sałata, rzodkiewka, pomidor	Gruszka	Zupa krem marchewkowy z nutą pomarańczy i prażonymi pestkami dyni (9)	Zapiekany ryż z jabłkiem prażonym polany jogurtem naturalnym i musem brzoskwinowym (7) Kompot owocowy	Banan + słupki warzywne (marchewka, papryka, ogórek)
---	---------	---	--	--

WTOREK

Owsianka na mleku z morelą suszoną (1,7)/Herbata wieloowocowa Masło (7) Pieczywo graham (1) Hummus pomidorowy z czarnuszką (własnej roboty) Warzywa: rosółka, ogórek, papryka czerwona	Śliwka	Barszcz czerwony z ziemniakami (7,9)	Makaron pełnoziarnisty z kurczakiem w sosie śmietanowo-serowym z brokułem (1,7) Kompot owocowy	Jogurt naturalny z wiśniami i daktylem (7)
--	--------	--------------------------------------	---	--

Środa

Kakao na mleku (7)/ Herbata malinowa Masło (7) Pieczywo graham (1) Twarożek (7) Pasta z pieczonej dyni z masłem orzechowym (5) Warzywa: szpinak, papryka żółta, ogórek	Koktajl banan-truskawka na jogurcie naturalnym (7)	Zupa krem ziemniaczany z grzankami (1,9)	Kolorowe lecho z ciecierzycą, cukinią, marchewką, papryką i pieczarkami na pomidorach Kasza kuskus (1) Kompot owocowy	Baton owsiany z miodem (1,6) + Jabłko
---	--	--	---	---------------------------------------

CZWARTEK

Waniliowa jaglanka na mleku (7)/ Herbata wieloowocowa Masło (7) Pieczywo pszenno-żytnie (1) Powidła śliwkowe Warzywa: rukola, ogórek, rzodkiewka	Gruszka	Rosół drobiowy z makaronem, marchewką i świeżą natką pietruszki (1,9)	Kotlet mielony (1) Ziemniaki gotowane Mizeria z ogórków z koperkiem na jogurcie naturalnym (7) Kompot owocowy	Smoothie mango na kefirze (7)
--	---------	---	--	-------------------------------

PIĄTEK

Cynamonowa kasza kukurydziana na mleku (7)/ Herbata malinowa Masło (7) Pieczywo pełnoziarniste (1,11) Pasta z ciecierzycy Warzywa: sałata, pomidor, papryka	Sok jabłko-gruszka	Zupa kalafiorowa z ziemniaczkami i koperkiem (7,9)	Pulpeciki rybne z miruny w sosie pomidorowym z warzywami (1,4,9) Ryż paraboliczny Fasolka szparagowa Kompot owocowy	Mleko naturalne w kartoniku (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.

JADŁOSPIS DIETA BEZ ORZECHA 21.09-25.09.2026

ŚNIADANIE	ZUPA	OBIAD
PONIEDZIAŁEK		
Herbata truskawkowa Masło (7) Pieczywo pszenno-żytnie (1) Ser żółty Gouda (7) Kurczak wolno gotowany (3,6,7) Warzywa: sałata, rzodkiewka, pomidor	Gruszka Zupa krem marchewkowy z nutą pomarańczy i prażonymi pestkami dyni (9)	Zapiekany ryż z jabłkiem prażonym polany jogurtem naturalnym i musem brzoskwiniowym (7) Kompot owocowy Banan + słupki warzywne (marchewka, papryka, ogórek)
WTOREK		
Owsianka na mleku (1,7)/Herbata wieloowocowa Masło (7) Pieczywo graham (1) Hummus pomidorowy z czarnuszką (własnej roboty) Warzywa: roszonek, ogórek, papryka czerwona	Śliwka Barszcz czerwony z ziemniakami (7,9)	Makaron pełnoziarnisty z kurczakiem w sosie śmietanowo-serowym z brokułem (1,7) Kompot owocowy Jogurt naturalny z wiśniami (7)
ŚRODA		
Kakao na mleku (7)/ Herbata malinowa Masło (7) Pieczywo graham (1) Twarożek (7) Pasta z pieczonej dyni Warzywa: szpinak, papryka żółta, ogórek	Koktajl banan-truskawka na jogurcie naturalnym (7)	Zupa krem ziemniaczany z groszkiem ptysowym (1,3,7,9) Kolorowe lecho z ciecierzycą, cukinią, marchewką, papryką i pieczarkami na pomidorach Kasza kuskus (1) Kompot owocowy Wafle ryżowe z miodem + Jabłko
CZWARTEK		
Waniliowa jaglanka na mleku (7)/ Herbata wieloowocowa Masło (7) Pieczywo pszenno-żytnie (1) Powidła śliwkowe Warzywa: rukola, ogórek, rzodkiewka	Gruszka Rosół drobiowy z makaronem, marchewką i świeżą natką pietruszki (1,9)	Kotlet mielony (1) Ziemniaki gotowane Mizeria z ogórków z koperkiem na jogurcie naturalnym (7) Kompot owocowy Smoothie mango na kefirze (7)
PIĄTEK		
Cynamonowa kasza kukurydziana na mleku (7)/ Herbata malinowa Masło (7) Pieczywo pełnoziarniste (1,11) Pasta jajeczna ze szczypiorkiem (3,10) Warzywa: sałata, pomidor, papryka	Sok jabłko-gruszka Zupa kalafiorowa z ziemniaczkami i koperkiem (7,9)	Pulpeciki rybne z miruny w sosie pomidorowym z warzywami (1,4,9) Ryż paraboliczny Fasolka szparagowa Kompot owocowy Mleko naturalne w kartoniku (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.

JADŁOSPIS DIETA BEZMLECZNA 21.09-25.09.2026

ŚNIADANIE

ZUPA

OBIAD

PONIEDZIAŁEK

Herbata truskawkowa Margaryna Pieczywo pszenno-żytnie (1) Ser roślinny Szynka chlebową (6) Warzywa: sałata, rzodkiewka, pomidor	Gruszka	Zupa krem marchewkowy z nutą pomarańczy i prażonymi pestkami dyni (9)	Zapiekany ryż z jabłkiem prażonym polany jogurtem roślinnym i musem brzoskwiniowym Kompot owocowy	Banan + słupki warzywne (marchewka, papryka, ogórek)
--	---------	---	--	--

WTOREK

Owsianka na napoju roślinnym z morelą suszoną (1)/Herbata wieloowocowa Margaryna Pieczywo graham (1) Hummus pomidorowy z czarnuszką (własnej roboty) Warzywa: roszponka, ogórek, papryka czerwona	Śliwka	Barszcz czerwony niezabielany z ziemniakami (9)	Makaron pełnoziarnisty z kurczakiem i warzywami Kompot owocowy	Jogurt roślinny z wiśniami i daktylem
---	--------	---	---	---------------------------------------

ŚRODA

Kakao na napoju roślinnym/ Herbata malinowa Margaryna Pieczywo graham (1) Twarożek roślinny Pasta z pieczonej dyni z masłem orzechowym (5) Warzywa: szpinak, papryka żółta, ogórek	Koktajl banan-truskawka na napoju roślinnym	Zupa krem ziemniaczany z grzankami (1,9)	Kolorowe lecho z ciecierzycą, cukinią, marchewką, papryką i pieczarkami na pomidorach Kasza kuskus (1) Kompot owocowy	Wafle ryżowe z miodem + Jabłko
---	---	--	---	--------------------------------

CZWARTEK

Waniliowa jaglanka na napoju roślinnym/ Herbata wieloowocowa Margaryna Pieczywo pszenno-żytnie (1) Powidła śliwkowe Warzywa: rukola, ogórek, rzodkiewka	Gruszka	Rosół drobiowy z makaronem, marchewką i świeżą natką pietruszki (1,9)	Kotlet mielony (1) Ziemniaki gotowane Sałatka z ogórków zielonych Kompot owocowy	Smoothie mango na napoju roślinnym
---	---------	---	---	------------------------------------

PIĄTEK

Cynamonowa kasza kukurydziana na napoju roślinnym/ Herbata malinowa Margaryna Pieczywo pełnoziarniste (1,11) Pasta jajeczna ze szczypiorkiem (3,10) Warzywa: sałata, pomidor, papryka	Sok jabłko-gruszka	Zupa kalafiorowa niezabielana z ziemniaczkami i koperkiem (9)	Pulpeciki rybne z miruny w sosie pomidorowym z warzywami (1,4,9) Ryż paraboliczny Fasolka szparagowa Kompot owocowy	Napój owsiany czekoladowy (1)+ 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.