

JADŁOSPIS PRZEDSZKOLE 19.10 – 23.10.2026

ŚNIADANIE

ZUPA

OBIAD

PONIEDZIAŁEK

Herbata truskawkowa
Masło (7)
Pieczywo pszenno-żytnie (1)
Szyńka z fileta kurczaka
Ser żółty Gouda (7)
Warzywa: sałata, ogórek, pomidor

Jogurt naturalny z jabłkiem (7)

Zupa krem marchewkowy z nutą pomarańczy i prażonymi pestkami dyni (9)

Gulasz drobiowy z warzywami
Kasza jęczmienna perłowa (1)
Bukiet warzyw gotowany
Kompot owocowy

Pieczywo chrupkie razowe z powidłami śliwkowymi (1)

WTOREK

Ryż na mleku (7)/ Herbata malinowa
Masło (7)
Pieczywo graham (1)
Miód wielokwiatowy
Warzywa: roszponka, ogórek, papryka czerwona

Gruszka

Barszcz czerwony z ziemniakami (7,9)

Makaron pełnoziarnisty mix z kurczakiem w sosie szpinakowo-śmietanowy z pomidorkami koktajlowymi i serem feta (1,7)
Kompot owocowy

Deserek panna cotta z musem truskawkowym (7)

ŚRODA

Owsianka na mleku z prażonymi migdałami (1,7,8) / Herbata malinowa
Masło (7)
Pieczywo pełnoziarniste (1)
Pasta z pieczonej marchewki z czarnuszką
Warzywa: szpinak, papryka żółta, ogórek

Sok jabłko-czarna porzeczka

Krupnik z kasza jęczmienną pęczak z warzywami (1,9)

Placuszki bananowo-kakaowe z ciecierzycą z dodatkiem mąki pełnoziarnistej (1,3,7)
Jogurt naturalny (7)
Kompot owocowy

Bułka pszenna z szynką i ogórkiem (1,7)

CZWARTEK

Płatki kukurydziane na mleku (7) /Herbata wieloowocowa
Masło (7)
Pieczywo pszenno-żytnie (1)
Szyńka z fileta kurczaka
Warzywa: rukola, ogórek, papryka

Melon

Rosół drobiowo-wołowy z makaronem i świeżą natką pietruszki (1,9)

Jajko sadzone (3)
Ziemniaki gotowane
Surówka z buraczków
Kompot owocowy

Maślanka brzoskwinia (7) + Andruty (1)

PIĄTEK

Kakao na mleku (7)/ Herbata malinowa
Masło (7)
Pieczywo graham (1)
Serek ziołowy (wyrób własny) (7)
Hummus z zielonego groszku
Warzywa: sałata, pomidor, papryka

Śliwka

Zupa krem z kukurydzy z chrupiącymi grzankami (1,9)

Pulpeciki rybne z miruny w sosie pomidorowym z warzywami (1,4,9)
Ryż paraboliczny
Surówka z ogórka kiszzonego wstążki (10)
Kompot owocowy

Mleko naturalne w kartoniku (7) + banan

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-tubin 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 19.10 – 23.10.2026

ŚNIADANIE

ZUPA

OBIAD

PONIEDZIAŁEK

Herbata truskawkowa Masło (7) Pieczywo bezglutenowe Szyńka z fileta kurczaka Ser żółty Gouda (7) Warzywa: sałata, ogórek, pomidor	Jogurt naturalny z jabłkiem (7)	Zupa krem marchewkowy z nutą pomarańczy i prażonymi pestkami dyni (9)	Gulasz drobiowy z warzywami Kasza jaglana Bukiet warzyw gotowany Kompot owocowy	Wafle ryżowe z powidłami śliwkowymi
--	---------------------------------	---	--	-------------------------------------

WTOREK

Ryż na mleku (7)/ Herbata malinowa Masło (7) Pieczywo bezglutenowe Miód wielokwiatowy Warzywa: roszonek, ogórek, papryka czerwona	Gruszka	Barszcz czerwony z ziemniakami (7,9)	Makaron b/g z kurczakiem w sosie szpinakowo-śmietanowy z pomidorkami koktajlowymi i serem feta (7) Kompot owocowy	Deserek panna cotta z musem truskawkowym (7)
---	---------	--------------------------------------	--	--

ŚRODA

Jaglanka na mleku z prażonymi migdałami (7,8) / Herbata malinowa Masło (7) Pieczywo bezglutenowe Pasta z pieczonej marchewki z czarnuszką Warzywa: szpinak, papryka żółta, ogórek	Sok jabłko-czarna porzeczka	Krupnik z kasza jaglaną z warzywami (9)	Placuszki bananowo-kakaowe b/g z ciecierzycą (3,7) Jogurt naturalny (7) Kompot owocowy	Pieczywo b/g z szynką i ogórkiem (7)
---	-----------------------------	---	--	--------------------------------------

CZWARTEK

Płatki kukurydziane na mleku (7) /Herbata wieloowocowa Masło (7) Pieczywo bezglutenowe Szyńka z fileta kurczaka Warzywa: rukola, ogórek, papryka	Melon	Rosół drobiowo-wołowy z makaronem b/g i świeżą natką pietruszki (9)	Jajko sadzone (3) Ziemniaki gotowane Surówka z buraczków Kompot owocowy	Maślanka brzoskwinia (7) + Chrupki kukurydziane
--	-------	---	--	---

PIĄTEK

Kakao na mleku (7)/ Herbata malinowa Masło (7) Pieczywo bezglutenowe Serek ziołowy (wyrób własny) (7) Hummus z zielonego groszku Warzywa: sałata, pomidor, papryka	Śliwka	Zupa krem z kukurydzy z chrupiącymi grzankami b/g (9)	Pulpeciki rybne z miruny b/g w sosie pomidorowym z warzywami (4,9) Ryż paraboliczny Surówka z ogórka kiszzonego wstążki (10) Kompot owocowy	Mleko naturalne w kartoniku (7) + banan
---	--------	---	--	---

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 19.10 – 23.10.2026

ŚNIADANIE

ZUPA

OBIAD

PONIEDZIAŁEK

Herbata truskawkowa Masło (7) Pieczywo pszenno-żytnie (1) Szynka roślinna Ser żółty Gouda (7) Warzywa: sałata, ogórek, pomidor	Jogurt naturalny z jabłkiem (7)	Zupa krem marchewkowy z nutą pomarańczową i prażonymi pestkami dyni (9)	Gulasz z ciecierzycą i warzywami Kasza jęczmienna perłowa (1) Bukiet warzyw gotowany Kompot owocowy	Pieczywo chrupkie razowe z powidłami śliwkowymi (1)
---	---------------------------------	---	--	---

WTOREK

Ryż na mleku (7)/ Herbata malinowa Masło (7) Pieczywo graham (1) Miód wielokwiatowy Warzywa: roszponka, ogórek, papryka czerwona	Gruszka	Barszcz czerwony z ziemniakami (7,9)	Makaron pełnoziarnisty mix z tofu w sosie szpinakowo-śmietanowy z pomidorkami koktajlowymi i serem feta (1,7) Kompot owocowy	Deserek panna cotta z musem truskawkowym (7)
--	---------	--------------------------------------	---	--

ŚRODA

Owsianka na mleku z prażonymi migdałami (1,7,8) / Herbata malinowa Masło (7) Pieczywo pełnoziarniste (1) Pasta z pieczonej marchewki z czarnuszką Warzywa: szpinak, papryka żółta, ogórek	Sok jabłko-czarna porzeczka	Krupnik z kasza jęczmienną pęczak z warzywami (1,9)	Placuszki bananowo-kakaowe z ciecierzycą z dodatkiem mąki pełnoziarnistej (1,3,7) Jogurt naturalny (7) Kompot owocowy	Bułka pszenna z szynką roślinną i ogórkiem (1,7)
---	-----------------------------	---	---	--

CZWARTEK

Płatki kukurydziane na mleku (7) /Herbata wieloowocowa Masło (7) Pieczywo pszenno-żytnie (1) Szynka roślinna Warzywa: rukola, ogórek, papryka	Melon	Bulion warzywny z makaronem i świeżą natką pietruszki (1,9)	Jajko sadzone (3) Ziemniaki gotowane Surówka z buraczków Kompot owocowy	Maślanka brzoskwinia (7) + Andruty (1)
---	-------	---	--	--

PIĄTEK

Kakao na mleku (7)/ Herbata malinowa Masło (7) Pieczywo graham (1) Serek ziołowy (wyrób własny) (7) Hummus z zielonego groszku Warzywa: sałata, pomidor, papryka	Śliwka	Zupa krem z kukurydzy z chrupiącymi grzankami (1,9)	Falafel z ciecierzycy i kukurydzy w sosie pomidorowym z warzywami (1,9) Ryż paraboliczny Surówka z ogórka kiszzonego wstążki (10) Kompot owocowy	Mleko naturalne w kartoniku (7) + banan
---	--------	---	---	---

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 19.10 – 23.10.2026

ŚNIADANIE

ZUPA

OBIAD

PONIEDZIAŁEK

Herbata truskawkowa Masło (7) Pieczywo pszenno-żytnie (1) Szyńka z fileta kurczaka Ser żółty Gouda (7) Warzywa: sałata, ogórek, pomidor	Jogurt naturalny z jabłkiem (7)	Zupa krem marchewkowy z nutą pomarańczą i prażonymi pestkami dyni (9)	Gulasz drobiowy z warzywami Kasza jęczmienna perłowa (1) Bukiet warzyw gotowany Kompot owocowy	Pieczywo chrupkie razowe z powidłami śliwkowymi (1)
--	---------------------------------	---	---	---

WTOREK

Ryż na mleku (7)/ Herbata malinowa Masło (7) Pieczywo graham (1) Miód wielokwiatowy Warzywa: roszponka, ogórek, papryka czerwona	Gruszka	Barszcz czerwony z ziemniakami (7,9)	Makaron pełnoziarnisty mix z kurczakiem w sosie szpinakowo-śmietanowym z pomidorkami koktajlowymi i serem feta (1,7) Kompot owocowy	Deserek panna cotta z musem truskawkowym (7)
--	---------	--------------------------------------	--	--

ŚRODA

Owsianka na mleku z prażonymi migdałami (1,7,8) / Herbata malinowa Masło (7) Pieczywo pełnoziarniste (1) Pasta z pieczonej marchewki z czarnuszką Warzywa: szpinak, papryka żółta, ogórek	Sok jabłko-czarna porzeczka	Krupnik z kasza jęczmienną pęczak z warzywami (1,9)	Placuszki bananowo-kakaowe b/j z ciecierzycą z dodatkiem mąki pełnoziarnistej (1,7) Jogurt naturalny (7) Kompot owocowy	Bułka pszenna z szynką roślinną i ogórkiem (1,7)
---	-----------------------------	---	---	--

CZWARTEK

Płatki kukurydziane na mleku (7) /Herbata wieloowocowa Masło (7) Pieczywo pszenno-żytnie (1) Szyńka z fileta kurczaka Warzywa: rukola, ogórek, papryka	Melon	Rosół drobiowo-wołowy z makaronem i świeżą natką pietruszki (1,9)	Kotlet roślinny z cieciorą i kaszą bulgur (1) Ziemniaki gotowane Surówka z buraczków Kompot owocowy	Maślanka brzoskwinia (7) + Andruty (1)
--	-------	---	--	--

PIĄTEK

Kakao na mleku (7)/ Herbata malinowa Masło (7) Pieczywo graham (1) Serek ziołowy (wyrób własny) (7) Hummus z zielonego groszku Warzywa: sałata, pomidor, papryka	Śliwka	Zupa krem z kukurydzy z chrupiącymi grzankami (1,9)	Pulpeciki rybne z miruny w sosie pomidorowym z warzywami (1,4,9) Ryż paraboliczny Surówka z ogórka kiszzonego wstążki (10) Kompot owocowy	Mleko naturalne w kartoniku (7) + banan
---	--------	---	--	---

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 19.10 – 23.10.2026

ŚNIADANIE

ZUPA

OBIAD

PONIEDZIAŁEK

Herbata truskawkowa Masło (7) Pieczywo pszenno-żytnie (1) Szyńka z fileta kurczaka Ser żółty Gouda (7) Warzywa: sałata, ogórek, pomidor	Jogurt naturalny z jabłkiem (7)	Zupa krem marchewkowy z nutą pomarańczą i prażonymi pestkami dyni (9)	Gulasz drobiowy z warzywami Kasza jęczmienna perłowa (1) Bukiet warzyw gotowany Kompot owocowy	Pieczywo chrupkie razowe z powidłami śliwkowymi (1)
--	---------------------------------	---	---	---

WTOREK

Ryż na mleku (7)/ Herbata malinowa Masło (7) Pieczywo graham (1) Miód wielokwiatowy Warzywa: roszponka, ogórek, papryka czerwona	Gruszka	Barszcz czerwony z ziemniakami (7,9)	Makaron pełnoziarnisty mix z kurczakiem w sosie szpinakowo-śmietanowym z pomidorkami koktajlowymi i serem feta (1,7) Kompot owocowy	Deserek panna cotta z musem truskawkowym (7)
--	---------	--------------------------------------	--	--

ŚRODA

Owsianka na mleku (1,7) / Herbata malinowa Masło (7) Pieczywo pełnoziarniste (1) Pasta z pieczonej marchewki z czarnuszką Warzywa: szpinak, papryka żółta, ogórek	Sok jabłko-czarna porzeczka	Krupnik z kasza jęczmienną pęczak z warzywami (1,9)	Placuszki bananowo-kakaowe z ciecierzycą z dodatkiem mąki pełnoziarnistej (1,3,7) Jogurt naturalny (7) Kompot owocowy	Bułka pszenna z szynką i ogórkiem (1,7)
---	-----------------------------	---	---	---

CZWARTEK

Płatki kukurydziane na mleku (7) /Herbata wieloowocowa Masło (7) Pieczywo pszenno-żytnie (1) Szyńka z fileta kurczaka Warzywa: rukola, ogórek, papryka	Melon	Rosół drobiowo-wołowy z makaronem i świeżą natką pietruszki (1,9)	Jajko sadzone (3) Ziemniaki gotowane Surówka z buraczków Kompot owocowy	Maślanka brzoskwinia (7) + Andruty (1)
--	-------	---	--	--

PIĄTEK

Kakao na mleku (7)/ Herbata malinowa Masło (7) Pieczywo graham (1) Serek ziołowy (wyrób własny) (7) Hummus z zielonego groszku Warzywa: sałata, pomidor, papryka	Śliwka	Zupa krem z kukurydzy z chrupiącymi grzankami (1,9)	Pulpeciki rybne z miruny w sosie pomidorowym z warzywami (1,4,9) Ryż paraboliczny Surówka z ogórka kiszzonego wstążki (10) Kompot owocowy	Mleko naturalne w kartoniku (7) + banan
---	--------	---	--	---

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 19.10 – 23.10.2026

ŚNIADANIE

ZUPA

OBIAD

PONIEDZIAŁEK

Herbata truskawkowa Margaryna Pieczywo pszenno-żytnie (1) Ser roślinny Szynka z fileta kurczaka Warzywa: sałata, ogórek, pomidor	Jogurt roślinny z jabłkiem	Zupa krem marchewkowy z nutą pomarańczą i prażonymi pestkami dyni (9)	Gulasz drobiowy z warzywami Kasza jęczmienna perłowa (1) Bukiet warzyw gotowany Kompot owocowy	Pieczywo chrupkie razowe z powidłami śliwkowymi (1)
---	----------------------------	---	---	---

WTOREK

Ryż na napoju roślinnym/ Herbata malinowa Margaryna Pieczywo graham (1) Miód wielokwiatowy Warzywa: roszonek, ogórek, papryka czerwona	Gruszka	Barszcz czerwony b/m z ziemniakami (9)	Makaron pełnoziarnisty mix z kurczakiem w sosie szpinakowo-śmietanowym b/m z pomidorkami koktajlowymi i serem roślinnym (1) Kompot owocowy	Deserek panna cotta z musem truskawkowym b/m na jogurcie roślinnym
--	---------	--	---	--

ŚRODA

Owsianka na napoju roślinnym z prażonymi migdałami (1,8)/ Herbata malinowa Margaryna Pieczywo graham (1) Pasta z pieczonej marchewki z czarnuszką Warzywa: szpinak, papryka żółta, ogórek	Sok jabłko-czarna porzeczka	Krupnik z kasza jęczmienną pęczak z warzywami (1,9)	Placuszki bananowo-kakaowe z ciecierzycą z dodatkiem mąki pełnoziarnistej b/m (1,3) Jogurt roślinny Kompot owocowy	Bułka pszenna z szynką i ogórkiem b/m z margaryną (1)
--	-----------------------------	---	--	---

CZWARTEK

Płatki kukurydziane na napoju roślinnym/ Herbata wieloowocowa Margaryna Pieczywo pszenno-żytnie (1) Szynka z fileta kurczaka Warzywa: rukola, ogórek, papryka	Melon	Rosół drobiowo-wołowy z makaronem i świeżą natką pietruszki (1,9)	Jajko sadzone (3) Ziemniaki gotowane Surówka z buraczków Kompot owocowy	Koktajl brzoskwinia na napoju roślinnym + Andrut (1)
---	-------	---	--	--

PIĄTEK

Kakao na napoju roślinnym/ Herbata malinowa Margaryna Pieczywo pełnoziarniste (1,11) Serek roślinny ziołowy (wyrób własny) Hummus z zielonego groszku Warzywa: sałata, pomidor, papryka	Śliwka	Zupa krem z kukurydzy z chrupiącymi grzankami (1,9)	Pulpeciki rybne z miruny w sosie pomidorowym z warzywami (1,4,9) Ryż paraboliczny Surówka z ogórka kiszzonego wstążki (10) Kompot owocowy	Napój owsiany czekoladowy + banan
--	--------	---	--	-----------------------------------

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.