

JADŁOSPIS PRZEDSZKOLE 26.10 – 30.10.2026				
ŚNIADANIE	ZUPA		OBIAD	
PONIEDZIAŁEK				
Herbata truskawkowa Masło (7) Pieczywo pszenno-żytnie (1) Polędwica z kurczaka Ser żółty Ementaler (7) Warzywa: sałata, ogórek, pomidor	Koktajl jagodowy (7)	Zupa krem z zielonych warzyw z chrupiącymi grzankami (1,9)	Ciecierzycza curry z warzywami na mleczku kokosowym Kasza kuskus (1) Kompot owocowy	Banan + talarki z błonnikiem bez cukru (1,7)
WTOREK				
Jaglanka na mleku (7)/ Herbata malinowa Masło (7) Pieczywo graham (1) Smalec z fasoli Warzywa: roszponka, ogórek, papryka czerwona	Jabłko	Zupa jarzynowa z fasolką szparagową (7,9)	Makaron spaghetti w sosie bolognese posypane serem mozzarella (1,7,9) Mini marcheweczki gotowane Kompot owocowy	Deserek a la Kinder Country (7)
ŚRODA				
Cynamonowa kasza kukurydziana na mleku (7)/Herbata malinowa Masło (7) Pieczywo pełnoziarniste (1) Parówki z szynki z keczupem Warzywa: szpinak, papryka żółta, ogórek	Śliwka	Zupa ogórkowa z ziemniakami i koperkiem (7,9,10)	Naleśniki z jabłkiem (1,3,7) Jogurt naturalny (7) Kompot owocowy	Wafle ryżowe z humusem + słupki warzywne (ogórek, papryka)
CZWARTEK				
Domowa granola z żurawiną na mleku (1,7)/ Herbata wieloowocowa Masło (7) Pieczywo pszenno-żytnie (1) Pasta jajeczna ze szczypiorkiem (3,10) Warzywa: rukola, ogórek, papryka	Gruszka	Zupa pomidorowa z ryżem zabelana śmietanką (7,9)	Kotleciki siekane z kurczaka (1,3,9) Ziemniaki gotowane Surówka szwedzka z cebulką (10) Kompot owocowy	Shake truskawkowy (7) + orzechy włoskie (8)
PIĄTEK				
Kawa zbożowa na mleku (1,7)/ Herbata malinowa Masło (7) Pieczywo graham (1) Twarożek (7) Powidła śliwkowe Warzywa: sałata, pomidor, papryka	Jogurt z musem z mango (7)	Zupa krem z ciecierzycy z chrupiącymi czosnkowymi grzankami (1,9)	Pieczony filet z miruny (4) Ziemniaki gotowane Surówka z kapusty kiszzonej z cebulką i marchewką Kompot owocowy	Chałka maślana z masłem (1,3,7) + Jabłko

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 26.10 – 30.10.2026

ŚNIADANIE

ZUPA

OBIAD

PONIEDZIAŁEK

Herbata truskawkowa Masło (7) Pieczywo bezglutenowe Polędwica z kurczaka Ser żółty Ementaler (7) Warzywa: sałata, ogórek, pomidor	Koktajl jagodowy (7)	Zupa krem z zielonych warzyw z chrupiącymi grzankami b/g (9)	Ciecierzycy curry z warzywami na mleczku kokosowym Kasza jaglana Kompot owocowy	Banan + chrupki kukurydziane
--	----------------------	--	---	------------------------------

WTOREK

Jaglanka na mleku (7)/ Herbata malinowa Masło (7) Pieczywo bezglutenowe Smalec z fasoli Warzywa: roszponka, ogórek, papryka czerwona	Jabłko	Zupa jarzynowa z fasolką szparagową (7,9)	Makaron b/g spaghetti w sosie bolognese posypane serem mozzarella (7,9) Mini marcheweczki gotowane Kompot owocowy	Deserek a la Kinder Country z waflami ryżowymi (7)
--	--------	---	---	--

ŚRODA

Cynamonowa kasza kukurydziana na mleku (7)/ Herbata malinowa Masło (7) Pieczywo bezglutenowe Parówki z szynki z keczupem Warzywa: szpinak, papryka żółta, ogórek	Śliwka	Zupa ogórkowa z ziemniakami i koperkiem (7,9,10)	Naleśniki b/g z jabłkiem (3,7) Jogurt naturalny (7) Kompot owocowy	Wafle ryżowe z humusem + słupki warzywne (ogórek, papryka)
--	--------	--	--	--

CZWARTEK

Płatki kukurydziane na mleku (7)/ Herbata wieloowocowa Masło (7) Pieczywo bezglutenowe Pasta jajeczna ze szczypiorkiem (3,10) Warzywa: rukola, ogórek, papryka	Gruszka	Zupa pomidorowa z ryżem zabelana śmietanką (7,9)	Kotleciki siekane z kurczaka b/g (3,9) Ziemniaki gotowane Surówka szwedzka z cebulką (10) Kompot owocowy	Shake truskawkowy (7) + orzechy włoskie (8)
--	---------	--	---	---

PIĄTEK

Kakao na mleku (7)/ Herbata malinowa Masło (7) Pieczywo bezglutenowe Twarożek (7) Powidła śliwkowe Warzywa: sałata, pomidor, papryka	Jogurt z musem z mango (7)	Zupa krem z ciecierzycy z chrupiącymi czosnkowymi grzankami b/g (9)	Pieczony filet z miruny (4) Ziemniaki gotowane Surówka z kapusty kiszzonej z cebulką i marchewką Kompot owocowy	Pieczywo b/g z miodem + Jabłko
---	----------------------------	---	--	--------------------------------

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 26.10 – 30.10.2026

ŚNIADANIE	ZUPA	OBIAD
PONIEDZIAŁEK		
Herbata truskawkowa Masło (7) Pieczywo pszenno-żytnie (1) Szynka roślinna Ser żółty Ementaler (7) Warzywa: sałata, ogórek, pomidor	Koktajl jagodowy (7) Zupa krem z zielonych warzyw z chrupiącymi grzankami (1,9)	Ciecierzycy curry z warzywami na mleczku kokosowym Kasza kuskus (1) Kompot owocowy Banan + talarki z błonnikiem bez cukru (1,7)
WTOREK		
Jaglanka na mleku (7)/ Herbata malinowa Masło (7) Pieczywo graham (1) Smalec z fasoli Warzywa: roszponka, ogórek, papryka czerwona	Jabłko Zupa jarzynowa z fasolką szparagową (7,9)	Makaron spaghetti z tofu w sosie bolognese posypane serem mozzarella (1,6,7,9) Mini marchewczki gotowane Kompot owocowy Deserek a la Kinder Country (7)
ŚRODA		
Cynamonowa kasza kukurydziana na mleku (7)/Herbata malinowa Masło (7) Pieczywo pełnoziarniste (1) Parówki roślinne z keczupem Warzywa: szpinak, papryka żółta, ogórek	Śliwka Zupa ogórkowa z ziemniakami i koperkiem (7,9,10)	Naleśniki z jabłkiem (1,3,7) Jogurt naturalny (7) Kompot owocowy Wafle ryżowe z humusem + słupki warzywne (ogórek, papryka)
CZWARTEK		
Domowa granola z żurawiną na mleku (1,7)/ Herbata wieloowocowa Masło (7) Pieczywo pszenno-żytnie (1) Pasta jajeczna ze szczypiorkiem (3,10) Warzywa: rukola, ogórek, papryka	Gruszka Zupa pomidorowa z ryżem zabelana śmietanką (7,9)	Kotlet roślinny z cieciorą i kaszą bulgur (1) Ziemniaki gotowane Surówka szwedzka z cebulką (10) Kompot owocowy Shake truskawkowy (7) + orzechy włoskie (8)
PIĄTEK		
Kawa zbożowa na mleku (1,7)/ Herbata malinowa Masło (7) Pieczywo graham (1) Twarożek (7) Powidła śliwkowe Warzywa: sałata, pomidor, papryka	Jogurt z musem z mango (7) Zupa krem z ciecierzycy z chrupiącymi czosnkowymi grzankami (1,9)	Falafel z ciecierzycy i kukurydzy (1) Ziemniaki gotowane Surówka z kapusty kiszzonej z cebulką i marchewką Kompot owocowy Chałka maślana z masłem (1,3,7) + Jabłko

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 26.10 – 30.10.2026

ŚNIADANIE	ZUPA		OBIAD	
PONIEDZIAŁEK				
Herbata truskawkowa Masło (7) Pieczywo pszenno-żytnie (1) Polędwica z kurczaka Ser żółty Ementaler (7) Warzywa: sałata, ogórek, pomidor	Koktajl jagodowy (7)	Zupa krem z zielonych warzyw z chrupiącymi grzankami (1,9)	Ciecierzycy curry z warzywami na mleczku kokosowym Kasza kuskus (1) Kompot owocowy	Banan + talarki z błonnikiem bez cukru (1,7)
WTOREK				
Jaglanka na mleku (7)/ Herbata malinowa Masło (7) Pieczywo graham (1) Smalec z fasoli Warzywa: roszponka, ogórek, papryka czerwona	Jabłko	Zupa jarzynowa z fasolką szparagową (7,9)	Makaron spaghetti w sosie bolognese posypane serem mozzarella (1,7,9) Mini marcheweczki gotowane Kompot owocowy	Deserek a la Kinder Country (7)
ŚRODA				
Cynamonowa kasza kukurydziana na mleku (7)/Herbata malinowa Masło (7) Pieczywo pełnoziarniste (1) Parówki z szynki z keczupem Warzywa: szpinak, papryka żółta, ogórek	Śliwka	Zupa ogórkowa z ziemniakami i koperkiem (7,9,10)	Naleśniki b/j z jabłkiem (1,7) Jogurt naturalny (7) Kompot owocowy	Wafle ryżowe z humusem + słupki warzywne (ogórek, papryka)
CZWARTEK				
Domowa granola z żurawiną na mleku (1,7)/ Herbata wieloowocowa Masło (7) Pieczywo pszenno-żytnie (1) Pasta warzywna Warzywa: rukola, ogórek, papryka	Gruszka	Zupa pomidorowa z ryżem zabelana śmietanką (7,9)	Kotleciki siekane z kurczaka b/j (1,9) Ziemniaki gotowane Surówka szwedzka z cebulką (10) Kompot owocowy	Shake truskawkowy (7) + orzechy włoskie (8)
PIĄTEK				
Kawa zbożowa na mleku (1,7)/ Herbata malinowa Masło (7) Pieczywo graham (1) Twarożek (7) Powidła śliwkowe Warzywa: sałata, pomidor, papryka	Jogurt z musem z mango (7)	Zupa krem z ciecierzycy z chrupiącymi czosnkowymi grzankami (1,9)	Pieczony filet z miruny (4) Ziemniaki gotowane Surówka z kapusty kiszzonej z cebulką i marchewką Kompot owocowy	Chałka maślana b/j z masłem (1,7) + Jabłko

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 26.10 – 30.10.2026

ŚNIADANIE	ZUPA		OBIAD	
PONIEDZIAŁEK				
Herbata truskawkowa Masło (7) Pieczywo pszenno-żytnie (1) Połędwica z kurczaka Ser żółty Ementaler (7) Warzywa: sałata, ogórek, pomidor	Koktajl jagodowy (7)	Zupa krem z zielonych warzyw z chrupiącymi grzankami (1,9)	Ciecierzycza curry z warzywami na mleczku kokosowym Kasza kuskus (1) Kompot owocowy	Banan + chrupki kukurydżiane
WTOREK				
Jaglanka na mleku (7)/ Herbata malinowa Masło (7) Pieczywo graham (1) Smalec z fasoli Warzywa: roszponka, ogórek, papryka czerwona	Jabłko	Zupa jarzynowa z fasolką szparagową (7,9)	Makaron spaghetti w sosie bolognese posypane serem mozzarella (1,7,9) Mini marcheweczki gotowane Kompot owocowy	Deserek a la Kinder Country z wafłami ryżowymi (7)
ŚRODA				
Cynamonowa kasza kukurydziana na mleku (7)/Herbata malinowa Masło (7) Pieczywo pełnoziarniste (1) Parówki z szynki z keczupem Warzywa: szpinak, papryka żółta, ogórek	Śliwka	Zupa ogórkowa z ziemniakami i koperkiem (7,9,10)	Naleśniki z jabłkiem (1,3,7) Jogurt naturalny (7) Kompot owocowy	Wafle ryżowe z humusem + słupki warzywne (ogórek, papryka)
CZWARTEK				
Płatki żytnie z żurawiną na mleku (1,7)/ Herbata wieloowocowa Masło (7) Pieczywo pszenno-żytnie (1) Pasta jajeczna ze szczypiorkiem (3,10) Warzywa: rukola, ogórek, papryka	Gruszka	Zupa pomidorowa z ryżem zabieleną śmietanką (7,9)	Kotleciki siekane z kurczaka (1,3,9) Ziemniaki gotowane Surówka szwedzka z cebulką (10) Kompot owocowy	Shake truskawkowy (7) + Andruty (1)
PIĄTEK				
Kawa zbożowa na mleku (1,7)/ Herbata malinowa Masło (7) Pieczywo graham (1) Twarożek (7) Powidła śliwkowe Warzywa: sałata, pomidor, papryka	Jogurt z musem z mango (7)	Zupa krem z ciecierzycy z chrupiącymi czosnkowymi grzankami (1,9)	Pieczony filet z miruny (4) Ziemniaki gotowane Surówka z kapusty kiszzonej z cebulką i marchewką Kompot owocowy	Chałka maślana z masłem (1,3,7) + Jabłko

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 26.10 – 30.10.2026

ŚNIADANIE

ZUPA

OBIAD

PONIEDZIAŁEK

Herbata truskawkowa Margaryna Pieczywo pszenno-żytnie (1) Ser roślinny Polędwica z kurczaka Warzywa: sałata, ogórek, pomidor	Koktajl jagodowy na jogurcie roślinnym	Zupa krem z zielonych warzyw z chrupiącymi grzankami (1,9)	Ciecierzycy curry z warzywami na mleczku kokosowym Kasza kuskus (1) Kompot owocowy	Banan + chrupki kukurydziane
---	--	--	--	------------------------------

WTOREK

Jaglanka na napoju roślinnym/ Herbata malinowa Margaryna Pieczywo graham (1) Smalec z fasoli Warzywa: roszponka, ogórek, papryka czerwona	Jabłko	Zupa jarzynowa z fasolką szparagową b/m (9)	Makaron spaghetti w sosie bolognese posypane serem roślinnym (1,9) Mini marcheweczki gotowane Kompot owocowy	Deserek a la Kinder Country na napoju roślinnym
---	--------	---	--	---

ŚRODA

Cynamonowa kasza kukurydziana na napoju roślinnym/ Herbata malinowa Margaryna Pieczywo graham (1) Parówki z szynki z keczupem Warzywa: szpinak, papryka żółta, ogórek	Śliwka	Zupa ogórkowa z ziemniakami i koperkiem b/m (9,10)	Naleśniki z jabłkiem b/m (1,3) Jogurt roślinny Kompot owocowy	Wafle ryżowe z humusem + słupki warzywne (ogórek, papryka)
---	--------	--	---	--

CZWARTEK

Domowa granola z żurawiną na napoju roślinnym (1)/ Herbata wieloowocowa Margaryna Pieczywo pszenno-żytnie (1) Pasta jajeczna ze szczypiorkiem (3,10) Warzywa: rukola, ogórek, papryka	Gruszka	Zupa pomidorowa z ryżem b/m (9)	Kotleciki siekane z kurczaka (1,3,9) Ziemniaki gotowane Surówka szwedzka z cebulką (10) Kompot owocowy	Shake truskawkowy na napoju roślinnym + orzechy włoskie (8)
---	---------	---------------------------------	---	---

PIĄTEK

Kawa zbożowa na napoju roślinnym (1)/ Herbata malinowa Margaryna Pieczywo pełnoziarniste (1,11) Twarożek roślinny Powidła śliwkowe Warzywa: sałata, pomidor, papryka	Jogurt roślinny z musem z mango	Zupa krem z ciecierzycy z chrupiącymi czosnkowymi grzankami (1,9)	Pieczony filet z miruny (4) Ziemniaki gotowane Surówka z kapusty kiszzonej z cebulką i marchewką Kompot owocowy	Chałka b/m z miodem (1,3) + Jabłko
---	---------------------------------	---	--	------------------------------------

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.