

JADŁOSPIS PRZEDSZKOLE

ŚNIADANIE

ZUPA

OBIAD

PONIEDZIAŁEK 12.05.2025

Mleko (7)/Herbata truskawkowa
Masło (7)
Pieczywo pszenno-żytnie (1)
Szynka chlebowa (6)
Serek ziółowy (własnej roboty) (7)
Warzywa: sałata, papryka czerwona, pomidor

Gruszka

Zupa krem z cukinii z groszkiem
ptysiowym (1,3,7,9)

Gnocchi ziemniaczane w sosie Napoli z soczewicą czerwoną i
warzywami posypane serem mozzarella (1,7,9)
Kompot owocowy/Woda

Wafle ryżowe z polewa
malinową (6,7) + banan

WTOREK 13.05.2025

Płatki żytnie na mleku (1,7)/Herbata czarna z cytryną
Masło (7)
Pieczywo graham (1)
Ser żółty Gouda (7)
Warzywa: szpinak, papryka żółta, ogórek

Melon

Kapuśniak z ziemniakami (9)

Zapiekany ryż z jabłkiem prażonym polany jogurtem naturalnym i
musem truskawkowym (7)
Kompot owocowy/Woda

Sok owocowo warzywny
(jabłko, burak) + chrupki
kukurydziane kręcone

Środa 14.05.2025

Kasza manna na mleku (1,7)/Herbata czarna z cytryną
Masło (7)
Pieczywo graham (1)
Szynka złota (6)
Warzywa: rukola, papryka żółta, ogórek

Smoothie owocowe
(własnej roboty) (jabłko,
banan, pomarańcze)

Zupa zacierkowa na bulionie
drobiowym (1,9)

Kotlety mielone z łopatki wieprzowej (1)
Ziemniaki gotowane
Mizeria z ogórków z koperkiem na jogurcie naturalnym (7)
Kompot owocowy/Woda

Kisiel truskawkowy (własnej
roboty) + biszkopty bez
cukru (1,3)

CZWARTEK 15.05.2025 DZIEŃ KUCHNI FRANCUSKIEJ

Herbata owocowa
Masło (7)
Pieczywo pełnoziarniste (1,11)
Twarożek (7)
Konfitura morelowa
Warzywa: rosółka, ogórek, papryka czerwona

Shake owoce leśne na
jogurcie naturalnym (7)

Francuska zupa cebulowa z
chrupiącymi grzankami i serem (1,7,9)

Ratatouille z mięsem z kurczaka
Kasza bulgur (1)
Kompot owocowy/Woda

Mini croissant (1,3,7) +
jabłko

PIĄTEK 16.05.2025

Kakao na mleku (7)/Herbata wieloowocowa
Masło (7)
Pieczywo pszenne (1)
Hummus z suszonymi pomidorami (własnej roboty)
Pasta z łososia z serkiem, ogórkiem i koperkiem (4,7)
Warzywa: sałata, pomidor, papryka

Kefir malinowy (7)

Barszcz czerwony z fasolą białą i
warzywami (7,9)

Jajko sadzone (3)
Ziemniaczki pieczone z ziołami
Gzik z rzodkiewką i szczypiorkiem (7)
Kompot owocowy/Woda

Baton daktylowy banan
kakao (8)

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.

Według norm IŻZ dzienne zapotrzebowanie kaloryczne dla dzieci w wieku 4-6 lat wynosi: 1400 kcal



JADŁOSPIS DIETA BEZMLECZNA

ŚNIADANIE

ZUPA

OBIAD

PONIEDZIAŁEK 12.05.2025

Napój roślinny//Herbata truskawkowa Margaryna Pieczywo pszenno-żytnie 1) Szynka chlebową (6) Serek ziołowy roślinny (własnej roboty) (6) Warzywa: sałata, papryka czerwona, pomidor	Gruszka	Zupa krem z cukinii z grzankami (1,9)	Gnocchi ziemniaczane w sosie Napoli z soczewicą czerwoną i warzywami posypane serem roślinnym (1,9) Kompot owocowy/Woda	Wafle ryżowe z dżemem owocowym + banan
--	---------	---------------------------------------	--	--

WTOREK 13.05.2025

Płatki żytnie na napoju roślinnym (1)/Herbata czarna z cytryną Margaryna Pieczywo graham (1) Ser żółty Gouda (7) Warzywa: szpinak, papryka żółta, ogórek	Melon	Kapuśniak z ziemniakami (9)	Zapiekany ryż z jabłkiem prażonym polany jogurtem kokosowym i musem truskawkowym Kompot owocowy/Woda	Sok owocowo warzywny (jabłko, burak) + chrupki kukurydziane kręcone
--	-------	-----------------------------	---	---

Środa 14.05.2025

Kasza manna na napoju roślinnym (1)/Herbata czarna z cytryną Margaryna Pieczywo graham (1) Szynka złota (6) Warzywa: rukola, papryka żółta, ogórek	Smoothie owocowe (własnej roboty) (jabłko, banan, pomarańcze)	Zupa zacierkowa na bulionie drobiowym (1,9)	Kotlety mielone z łopatki wieprzowej (1) Ziemniaki gotowane Sałatka ogórków z koperkiem Kompot owocowy/Woda	Kisiel truskawkowy (własnej roboty) + biszkopty bez cukru (1,3)
--	---	---	--	---

CZWARTEK 15.05.2025 DZIEŃ KUCHNI FRANCUSKIEJ

Herbata owocowa Margaryna Pieczywo pełnoziarniste (1,11) Twarożek roślinny (6) Konfitura morelowa Warzywa: rosółka, ogórek, papryka czerwona	Shake owoce leśne na jogurcie kokosowym	Francuska zupa cebulowa z chrupiącymi grzankami i serem roślinnym (1,9)	Ratatouille z mięsem z kurczaka Kasza bulgur (1) Kompot owocowy/Woda	Rogalik pszenny (1,3) + jabłko
---	---	---	--	--------------------------------

PIĄTEK 16.05.2025

Kakao na napoju roślinnym/Herbata wieloowocowa Margaryna Pieczywo pszenne (1) Hummus z suszonymi pomidorami (własnej roboty) Pasta z łososia z ogórkiem i koperkiem (4) Warzywa: sałata, pomidor, papryka	Shake malinowy na napoju roślinnym	Barszcz czerwony z fasolą białą i warzywami (9)	Jajko sadzone (3) Ziemniaczki pieczone z ziołami Gzik z rzodkiewką i szczypiorkiem na serku bezmlecznym Kompot owocowy/Woda	Baton daktylowy banan kakao (8)
--	------------------------------------	---	--	---------------------------------

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

ŚNIADANIE

ZUPA

OBIAD

PONIEDZIAŁEK 12.05.2025

Mleko (7)/Herbata truskawkowa
Masło (7)
Pieczywo pszenno-żytnie 1)
Szynka chlebowa (6)
Serek ziołowy (własnej roboty) (7)
Warzywa: sałata, papryka czerwona, pomidor

Gruszka

Zupa krem z cukinii z grzankami (1,9)

Gnocchi ziemniaczane w sosie Napoli z soczewicą czerwoną i warzywami posypane serem mozzarella (1,7,9)
Kompot owocowy/Woda

Wafle ryżowe z polewą malinową (6,7) + banan

WTOREK 13.05.2025

Płatki żytnie na mleku (1,7)/Herbata czarna z cytryną
Masło (7)
Pieczywo graham (1)
Ser żółty Gouda (7)
Warzywa: szpinak, papryka żółta, ogórek

Melon

Kapuśniak z ziemniakami (9)

Zapiekany ryż z jabłkiem prażonym polany jogurtem naturalnym i musem truskawkowym (7)
Kompot owocowy/Woda

Sok owocowo warzywny (jabłko, burak) + chrupki kukurydziane kręcone

Środa 14.05.2025

Kasza manna na mleku (1,7)/Herbata czarna z cytryną
Masło (7)
Pieczywo graham (1)
Szynka złota (6)
Warzywa: rukola, papryka żółta, ogórek

Smoothie owocowe (własnej roboty) (jabłko, banan, pomarańcze)

Zupa zacierkowa na bulionie drobiowym (1,9)

Kotlety mielone z łopatki wieprzowej (1)
Ziemniaki gotowane
Mizeria z ogórków z koperkiem na jogurcie naturalnym (7)
Kompot owocowy/Woda

Kisiel truskawkowy (własnej roboty) + ciasteczka jaglane

CZWARTEK 15.05.2025 DZIEŃ KUCHNI FRANCUSKIEJ

Herbata owocowa
Masło (7)
Pieczywo pełnoziarniste (1,11)
Twarożek (7)
Konfitura morelowa
Warzywa: rosółka, ogórek, papryka czerwona

Shake owoce leśne na jogurcie naturalnym (7)

Francuska zupa cebulowa z chrupiącymi grzankami i serem (1,7,9)

Ratatouille z mięsem z kurczaka
Kasza bulgur (1)
Kompot owocowy/Woda

Rogal pszenny (1) + jabłko

PIĄTEK 16.05.2025

Kakao na mleku (7)/Herbata wieloowocowa
Masło (7)
Pieczywo pszenne (1)
Hummus z suszonymi pomidorami (własnej roboty)
Pasta z łososia z serkiem, ogórkiem i koperkiem (4,7)
Warzywa: sałata, pomidor, papryka

Kefir malinowy (7)

Barszcz czerwony z fasolą białą i warzywami (7,9)

Falafel z kukurydzy i ciecierzycy (1)
Ziemniaczki pieczone z ziołami
Gzik z rzodkiewką i szczypiorkiem (7)
Kompot owocowy/Woda

Baton daktylowy banan kakao (8)

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

ŚNIADANIE

ZUPA

OBIAD

PONIEDZIAŁEK 12.04.2025

Mleko (7)/Herbata truskawkowa
Masło (7)
Pieczywo pszenno-żytnie (1)
Szynka roślinna
Serek ziołowy (własnej roboty) (7)
Warzywa: sałata, papryka czerwona, pomidor

Gruszka

Zupa krem z cukinii z groszkiem
ptysiowym (1,3,7,9)

Gnocchi ziemniaczane w sosie Napoli z soczewicą czerwoną i
warzywami posypane serem mozzarella (1,7,9)
Kompot owocowy/Woda

Wafle ryżowe z polewa
malinową (6,7) + banan

WTOREK 13.04.2025

Płatki żytnie na mleku (1,7)/Herbata czarna z cytryną
Masło (7)
Pieczywo graham (1)
Ser żółty Gouda (7)
Warzywa: szpinak, papryka żółta, ogórek

Melon

Kapuśniak z ziemniakami (9)

Zapiekany ryż z jabłkiem prażonym polany jogurtem naturalnym
i musem truskawkowym (7)
Kompot owocowy/Woda

Sok owocowo warzywny (jabłko,
burak) + chrupki kukurydziane
kręcone

Środa 14.05.2025

Kasza manna na mleku (1,7)/Herbata czarna z cytryną
Masło (7)
Pieczywo graham (1)
Szynka roślinna
Warzywa: rukola, papryka żółta, ogórek

Smoothie owocowe
(własnej roboty) (jabłko,
banan, pomarańcze)

Zupa zacierkowa na bulionie
warzywnym (9)

Nuggetsy wegetariańskie (1)
Ziemniaki gotowane
Mizeria z ogórków z koperkiem na jogurcie naturalnym (7)
Kompot owocowy/Woda

Kisiel truskawkowy (własnej
roboty) + biszkopty bez cukru
(1,3)

CZWARTEK 15.05.2025 DZIEŃ KUCHNI FRANCUSKIEJ

Herbata owocowa
Masło (7)
Pieczywo pełnoziarniste (1,11)
Twarożek (7)
Konfitura morelowa
Warzywa: roszonek, ogórek, papryka czerwona

Shake owoce leśne na
jogurcie naturalnym (7)

Francuska zupa cebulowa z
chrupiącymi grzankami i serem (1,7,9)

Ratatouille z ciecierzycą
Kasza bulgur (1)
Kompot owocowy/Woda

Rogal pszenny (1,3) + jabłko

PIĄTEK 16.05.2025

Kakao na mleku (7)/Herbata wieloowocowa
Masło (7)
Pieczywo pszenne (1)
Hummus z suszonymi pomidorami (własnej roboty)
Pasta z serkiem, ogórkiem i koperkiem (7)
Warzywa: sałata, pomidor, papryka

Kefir malinowy (7)

Barszcz czerwony z fasolą białą i
warzywami (7,9)

Jajko sadzone (3)
Ziemniaczki pieczone z ziołami
Gzik z rzodkiewką i szczypiorkiem (7)
Kompot owocowy/Woda

Baton daktylowy banan kakao
(8)

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 ZAWIERAJACYCH GLUTEN

ŚNIADANIE

ZUPA

OBIAD

PONIEDZIAŁEK 12.05.2025

Mleko (7)/Herbata truskawkowa
Masło (7)
Pieczywo bezglutenowe
Szynka chlebowa (6)
Serek ziołowy (własnej roboty) (7)
Warzywa: sałata, papryka czerwona, pomidor

Gruszka

Zupa krem z cukinii z grzankami b/g (9)

Gnocchi ziemniaczane b/g w sosie Napoli z soczewicą czerwoną i warzywami posypane serem mozzarella (7,9)
Kompot owocowy/Woda

Wafle ryżowe z dżemem owocowym + banan

WTOREK 13.05.2025

Płatki jaglane na mleku (7)/Herbata czarna z cytryną
Masło (7)
Pieczywo bezglutenowe
Ser żółty Gouda (7)
Warzywa: szpinak, papryka żółta, ogórek

Melon

Kapuśniak z ziemniakami (9)

Zapiekany ryż z jabłkiem prażonym polany jogurtem naturalnym i musem truskawkowym (7)
Kompot owocowy/Woda

Sok owocowo warzywny (jabłko, burak) + chrupki kukurydziane kręcone

Środa 14.05.2025

Ryż na mleku (7)/Herbata czarna z cytryną
Masło (7)
Pieczywo bezglutenowe
Szynka złota (6)
Warzywa: rukola, papryka żółta, ogórek

Smoothie owocowe (własnej roboty) (jabłko, banan, pomarańcze)

Zupa makaron b/g na bulionie drobiowym (9)

Kotlety mielone z łopatki wieprzowej b/g
Ziemniaki gotowane
Mizeria z ogórków z koperkiem na jogurcie naturalnym (7)
Kompot owocowy/Woda

Kisiel truskawkowy (własnej roboty) + ciasteczka jaglane

CZWARTEK 15.05.2025 DZIEŃ KUCHNI FRANCUSKIEJ

Herbata owocowa
Masło (7)
Pieczywo bezglutenowe
Twarożek (7)
Konfitura morelowa
Warzywa: roszponka, ogórek, papryka czerwona

Shake owoce leśne na jogurcie naturalnym (7)

Francuska zupa cebulowa z chrupiącymi grzankami i serem (1,7,9)

Ratatouille z mięsem z kurczaka
Ryż paraboliczny
Kompot owocowy/Woda

Muffinka b/g z morelą (3) + jabłko

PIĄTEK 16.05.2025

Kakao na mleku (7)/Herbata wieloowocowa
Masło (7)
Pieczywo bezglutenowe
Hummus z suszonymi pomidorami (własnej roboty)
Pasta z łososia z serkiem, ogórkiem i koperkiem (4,7)
Warzywa: sałata, pomidor, papryka

Kefir malinowy (7)

Barszcz czerwony z fasolą białą i warzywami (7,9)

Jajko sadzone (3)
Ziemniaczki pieczone z ziołami
Gzik z rzodkiewką i szczypiorkiem (7)
Kompot owocowy/Woda

Brownie bezglutenowe (3)

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.