

JADŁOSPIS ŻŁOBEK				
ŚNIADANIE	ZUPA		OBIAD	
PONIEDZIAŁE 02.02.2026				
Herbata truskawkowa Masło (7) Pieczywo pszenno-żytnie (1) Ser żółty Mazdamer (7) Szynka złota (6) Warzywa: sałata, rzodkiewka, pomidor	Jogurt naturalny z wiśniami (7)	Zupa krem z zielonych warzyw z chrupiącymi grzankami (1,9)	Kurczak w sosie słodko-kwaśnym z warzywami Ryż paraboliczny Fasolka szparagowa gotowana Kompot owocowy	Soczek w kartoniku + mandarynka
WTOREK 03.02.2026				
Płatki kukurydziane na mleku (7)/Herbata wieloowocowa Masło (7) Pieczywo graham (1) Smalec z fasoli Warzywa: roszponka, ogórek, papryka czerwona	Pomarańcza	Zupa jarzynowa z zielonym groszkiem (7,9)	Makaron spaghetti w sosie bolognese posypane serem mozzarella (1,7,9) Ogórek kiszony (10) Kompot owocowy	Sok owocowo-warzywny (jabłko, marchew) + Pszenny świderok maślany (1,3,7)
Środa 04.02.2026				
Kakao na mleku (7)/Herbata malinowa Masło (7) Pieczywo pszenne (1) Twarożek (7) Miód wielokwiatowy Warzywa: szpinak, papryka żółta, ogórek	Gruszka	Zupa krupnik z kaszą jęczmienną i warzywami (1,9)	Kotlet drobiowy w panierce kukurydzianej Ziemniaki gotowane Surówka z czerwonej kapusty Kompot owocowy	Koktajl banan-brzoskwinia na jogurcie naturalnym (7) + chrupki kukurydziane
CZWARTEK 05.02.2026				
Czekoladowa jaglanka na mleku (7)/Herbata wiśniowa Masło (7) Pieczywo pszenne (1) Szynka biała (6) Warzywa: rukola, ogórek, rzodkiewka	Jabłko	Zupa pomidorowa z makaronem i świeżą natką pietruszki (1,7,9)	Bitki schabowe w sosie własnym Kasza bulgur (1) Warzywa gotowane Kompot owocowy	Budyń waniliowy (7) + prażone płatki migdałów (8)
PIĄTEK 06.02.2026				
Herbata wieloowocowa Masło (7) Pieczywo pełnoziarniste (1,11) Pasta jajeczna ze szczypiorkiem (3,10) Paprykarz z dorsza (własnej roboty) (4) Warzywa: sałata, pomidor, papryka	Deserek a la tiramisu (1,3,7)	Zupa krem z czerwonej soczewicy z papryką + groszek ptysiowy (1,9)	Pierogi z serem w wersji na słodko (1,7) Jogurt naturalny (7) Kompot owocowy	Banan + talarki z błonnikiem bez cukru (1,7)

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 codienne zapotrzebowanie kaloryczne dla dzieci w wieku 1-3 lat wynosi: 1000 kcal



JADŁOSPIS DIETA BEZMLECZNA

ŚNIADANIE

ZUPA

OBIAD

PONIEDZIAŁE 02.02.2026

Herbata truskawkowa Margaryna Pieczywo pszenno-żytnie (1) Ser żółty roślinny Szynka złota (6) Warzywa: sałata, rzodkiewka, pomidor	Jogurt naturalny roślinny z wiśniami	Zupa krem z zielonych warzyw z chrupiącymi grzankami (1,9)	Kurczak w sosie słodko-kwaśnym z warzywami Ryż paraboliczny Fasolka szparagowa gotowana Kompot owocowy	Soczek w kartoniku + mandarynka
---	---	---	---	------------------------------------

WTOREK 03.02.2026

Płatki kukurydziane na napoju roślinnym/Herbata wieloowocowa Margaryna Pieczywo graham (1) Smalec z fasoli Warzywa: roszonek, ogórek, papryka czerwona	Pomarańcza	Zupa jarzynowa z zielonym grozkiem (9)	Makaron spaghetti w sosie bolognese posypane serem mozzarella roślinny (1,9) Ogórek kiszony (10) Kompot owocowy	Sok owocowo-warzywny (jabłko, marchew) + Pszenne świderek maślan b/m b/jaj (1)
--	------------	---	--	---

Środa 04.02.2026

Kakao na napoju roślinnym/Herbata malinowa Margaryna Pieczywo pszenne (1) Twarożek roślinny z tofu (6) Miód wielokwiatowy Warzywa: szpinak, papryka żółta, ogórek	Gruszka	Zupa krupnik z kaszą jęczmienną i warzywami (1,9)	Kotlet drobiowy w panierce kukurydzianej Ziemniaki gotowane Surówka z czerwonej kapusty Kompot owocowy	Koktajl banan-brzoskwinia na jogurcie naturalnym roślinny + chrupki kukurydziane
--	---------	--	---	---

CZWARTEK 05.02.2026

Czekoladowa jaglanka na napoju roślinnym/Herbata wiśniowa Margaryna Pieczywo pszenne (1) Szynka biała (6) Warzywa: rukola, ogórek, rzodkiewka	Jabłko	Zupa pomidorowa z makaronem i świeżą natką pietruszki b/m (1,9)	Bitki schabowe w sosie własnym Kasza bulgur (1) Warzywa gotowane Kompot owocowy	Budyń waniliowy na napoju roślinnym + prażone płatki migdałów (8)
---	--------	---	--	---

PIĄTEK 06.02.2026

Herbata wieloowocowa Margaryna Pieczywo pełnoziarniste (1,11) Pasta jajeczna ze szczypiorkiem (3,10) Paprykarz z dorsza (własnej roboty) (4) Warzywa: sałata, pomidor, papryka	Deserek a la tiramisu b/m (1,3)	Zupa krem z czerwonej soczewicy z papryką + groszek ptysiowy (1,9)	Kluski leniwe z tofu (1) Jogurt naturalny roślinny Kompot owocowy	Banan + andruty (1)
---	------------------------------------	--	---	---------------------

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-Gorzyczka 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

PONIEDZIAŁE 02.02.2026

Herbata truskawkowa Masło (7) Pieczywo bezglutenowe Ser żółty Mazdamer (7) Szynka złota (6) Warzywa: sałata, rzodkiewka, pomidor	Jogurt naturalny z wiśniami (7)	Zupa krem z zielonych warzyw z chrupiącymi grzankami b/g (9)	Kurczak w sosie słodko-kwaśnym z warzywami Ryż paraboliczny Fasolka szparagowa gotowana Kompot owocowy	Soczek w kartoniku + mandarynka
---	---------------------------------	--	---	---------------------------------

WTOREK 03.02.2026

Płatki kukurydziane na mleku (7)/Herbata wieloowocowa Masło (7) Pieczywo bezglutenowe Smalec z fasoli Warzywa: roszonka, ogórek, papryka czerwona	Pomarańcza	Zupa jarzynowa z zielonym groszkiem (7,9)	Makaron spaghetti b/g w sosie bolognese posypane serem mozzarella (7,9) Ogórek kiszony (10) Kompot owocowy	Sok owocowo-warzywny (jabłko, marchew) + Bułka bezglutenowa z dżemem owocowym
---	------------	---	--	---

Środa 04.02.2026

Kakao na mleku (7)/Herbata malinowa Masło (7) Pieczywo bezglutenowe Twarożek (7) Miód wielokwiatowy Warzywa: szpinak, papryka żółta, ogórek	Gruszka	Zupa krupnik z kaszą jagłana i warzywami (9)	Kotlet drobiowy w panierce kukurydzianej Ziemniaki gotowane Surówka z czerwonej kapusty Kompot owocowy	Koktajl banan-brzoskwinia na jogurcie naturalnym (7) + chrupki kukurydziane
--	---------	--	---	---

CZWARTEK 05.02.2026

Czekoladowa jaglanka na mleku (7)/Herbata wiśniowa Masło (7) Pieczywo bezglutenowe Szynka biała (6) Warzywa: rukola, ogórek, rzodkiewka	Jabłko	Zupa pomidorowa z makaronem b/g i świeżą natką pietruszki (7,9)	Bitki schabowe w sosie własnym Kasza gryczana Warzywa gotowane Kompot owocowy	Budyń waniliowy (7) + prażone płatki migdałów (8)
---	--------	---	--	---

PIĄTEK 06.02.2026

Herbata wieloowocowa Masło (7) Pieczywo bezglutenowe Pasta jajeczna ze szczypiorkiem (3,10) Paprykarz z dorsza (własnej roboty) (4) Warzywa: sałata, pomidor, papryka	Deserek a la tiramisu (3,7)	Zupa krem z czerwonej soczewicy z papryką + grzanki b/g (9)	Kluski leniwe b/g (7) Jogurt naturalny (7) Kompot owocowy	Banan + wafle ryżowe
--	-----------------------------	---	---	----------------------

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

PONIEDZIAŁE 02.02.2026

Herbata truskawkowa Masło (7) Pieczywo pszenno-żytnie (1) Ser żółty Mazdamer (7) Szynka złota (6) Warzywa: sałata, rzodkiewka, pomidor	Jogurt naturalny z wiśniami (7)	Zupa krem z zielonych warzyw z chrupiącymi grzankami (1,9)	Kurczak w sosie słodko-kwaśnym z warzywami Ryż paraboliczny Fasolka szparagowa gotowana Kompot owocowy	Soczek w kartoniku + mandarynka
---	---------------------------------	--	---	---------------------------------

WTOREK 03.02.2026

Płatki kukurydziane na mleku (7)/Herbata wieloowocowa Masło (7) Pieczywo graham (1) Smalec z fasoli Warzywa: roszonek, ogórek, papryka czerwona	Pomarańcza	Zupa jarzynowa z zielonym groszkiem (7,9)	Makaron spaghetti w sosie bolognese posypane serem mozzarella (1,7,9) Ogórek kiszony (10) Kompot owocowy	Sok owocowo-warzywny (jabłko, marchew) + Pszenne świderek maślane b/m b/jaj (1)
---	------------	---	--	---

Środa 04.02.2026

Kakao na mleku (7)/Herbata malinowa Masło (7) Pieczywo pszenne (1) Twarożek (7) Miód wielokwiatowy Warzywa: szpinak, papryka żółta, ogórek	Gruszka	Zupa krupnik z kaszą jęczmienną i warzywami (1,9)	Kotlet drobiowy w panierce kukurydzianej Ziemniaki gotowane Surówka z czerwonej kapusty Kompot owocowy	Koktajl banan-brzoskwinia na jogurcie naturalnym (7) + chrupki kukurydziane
---	---------	---	---	---

CZWARTEK 05.02.2026

Czekoladowa jaglanka na mleku (7)/Herbata wiśniowa Masło (7) Pieczywo pszenne (1) Szynka biała (6) Warzywa: rukola, ogórek, rzodkiewka	Jabłko	Zupa pomidorowa z makaronem i świeżą natką pietruszki (1,7,9)	Bitki schabowe w sosie własnym Kasza bulgur (1) Warzywa gotowane Kompot owocowy	Budyń waniliowy (7) + prażone płatki migdałów (8)
--	--------	---	--	---

PIĄTEK 06.02.2026

Herbata wieloowocowa Masło (7) Pieczywo pełnoziarniste (1,11) Pasta z ciecierzycy Paprykarz z dorsza (własnej roboty) (4) Warzywa: sałata, pomidor, papryka	Deserek a la tiramisu (7)	Zupa krem z czerwonej soczewicy z papryką + groszek ptysiowy (1,9)	Pierogi z serem w wersji na słodko (1,7) Jogurt naturalny (7) Kompot owocowy	Banan + talarki z błonnikami bez cukru (1,7)
--	---------------------------	--	--	--

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

PONIEDZIAŁE 02.02.2026

Herbata truskawkowa
Masło (7)
Pieczywo pszenno-żytnie (1)
Ser żółty Mazdamer (7)
Szynka roślinna
Warzywa: sałata, rzodkiewka, pomidor

Jogurt naturalny z
wiśniami (7)

Zupa krem z zielonych warzyw z
chrupiącymi grzankami (1,9)

Ciecierzycza w sosie słodko-kwaśnym z warzywami
Ryż paraboliczny
Fasolka szparagowa gotowana
Kompot owocowy

Soczek w kartoniku +
mandarynka

WTOREK 03.02.2026

Płatki kukurydziane na mleku (7)/Herbata wieloowocowa
Masło (7)
Pieczywo graham (1)
Smalec z fasoli
Warzywa: roszonek, ogórek, papryka czerwona

Pomarańcza

Zupa jarzynowa z zielonym
grozkiem (7,9)

Makaron spaghetti w sosie bolognesez soczewicą czerwoną
posypane serem mozzarella (1,7,9)
Ogórek kiszony (10)
Kompot owocowy

Sok owocowo-warzywny
(jabłko, marchew) +
Pszenny świderek maślan
(1,3,7)

Środa 04.02.2026

Kakao na mleku (7)/Herbata malinowa
Masło (7)
Pieczywo pszenne (1)
Twaróg (7)
Miód wielokwiatowy
Warzywa: szpinak, papryka żółta, ogórek

Gruszka

Zupa krupnik z kaszą jęczmienną
i warzywami (1,9)

Nuggetsy wegetariańskie (1)
Ziemniaki gotowane
Surówka z czerwonej kapusty
Kompot owocowy

Koktajl banan-brzoskwinia
na jogurcie naturalnym (7) +
chrupki kukurydziane

CZWARTEK 05.02.2026

Czekoladowa jaglanka na mleku (7)/Herbata wiśniowa
Masło (7)
Pieczywo pszenne (1)
Szynka roślinna
Warzywa: rukola, ogórek, rzodkiewka

Jabłko

Zupa pomidorowa z makaronem
i świeżą natką pietruszki (1,7,9)

Falafel z kukurydzy i ciecierzycy (1)
Kasza bulgur (1)
Warzywa gotowane
Kompot owocowy

Budyń waniliowy (7) +
prażone płatki migdałów (8)

PIĄTEK 06.02.2026

Herbata wieloowocowa
Masło (7)
Pieczywo pełnoziarniste (1,11)
Pasta jajeczna ze szczypiorkiem (3,10)
Paprykarz roślinny
Warzywa: sałata, pomidor, papryka

Deserek a la tiramisu
(1,3,7)

Zupa krem z czerwonej
soczewicy z papryką + groszek
ptysiowy (1,9)

Pierogi z serem w wersji na słodko (1,7)
Jogurt naturalny (7)
Kompot owocowy

Banan + talarki z błonnikiem
bez cukru (1,7)

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 ORZECHÓW

ŚNIADANIE

ZUPA

OBIAD

PONIEDZIAŁE 02.02.2026

Herbata truskawkowa Masło (7) Pieczywo pszenno-żytnie (1) Ser żółty Mazdamer (7) Szynka złota (6) Warzywa: sałata, rzodkiewka, pomidor	Jogurt naturalny z wiśniami (7)	Zupa krem z zielonych warzyw z chrupiącymi grzankami (1,9)	Kurczak w sosie słodko-kwaśnym z warzywami Ryż paraboliczny Fasolka szparagowa gotowana Kompot owocowy	Soczek w kartoniku + mandarynka
---	---------------------------------	--	---	---------------------------------

WTOREK 03.02.2026

Płatki kukurydziane na mleku (7)/Herbata wieloowocowa Masło (7) Pieczywo graham (1) Smalec z fasoli Warzywa: rosółka, ogórek, papryka czerwona	Pomarańcza	Zupa jarzynowa z zielonym groszkiem (7,9)	Makaron spaghetti w sosie bolognese posypane serem mozzarella (1,7,9) Ogórek kiszony (10) Kompot owocowy	Sok owocowo-warzywny (jabłko, marchew) + Pszenney świderki maślany (1,3,7)
--	------------	---	--	--

Środa 04.02.2026

Kakao na mleku (7)/Herbata malinowa Masło (7) Pieczywo pszenne (1) Twarożek (7) Miód wielokwiatowy Warzywa: szpinak, papryka żółta, ogórek	Gruszka	Zupa krupnik z kaszą jęczmienną i warzywami (1,9)	Kotlet drobiowy w panierce kukurydzianej Ziemniaki gotowane Surówka z czerwonej kapusty Kompot owocowy	Koktajl banan-brzoskwinia na jogurcie naturalnym (7) + chrupki kukurydziane
---	---------	---	---	---

CZWARTEK 05.02.2026

Czekoladowa jaglanka na mleku (7)/Herbata wiśniowa Masło (7) Pieczywo pszenne (1) Szynka biała (6) Warzywa: rukola, ogórek, rzodkiewka	Jabłko	Zupa pomidorowa z makaronem i świeżą natką pietruszki (1,7,9)	Bitki schabowe w sosie własnym Kasza bulgur (1) Warzywa gotowane Kompot owocowy	Budyń waniliowy (7) + wafle ryżowe
--	--------	---	--	------------------------------------

PIĄTEK 06.02.2026

Herbata wieloowocowa Masło (7) Pieczywo pełnoziarniste (1,11) Pasta jajeczna ze szczypiorkiem (3,10) Paprykarz z dorsza (własnej roboty) (4) Warzywa: sałata, pomidor, papryka	Deserek a la tiramisu (1,3,7)	Zupa krem z czerwonej soczewicy z papryką + groszek ptysiowy (1,9)	Pierogi z serem w wersji na słodko (1,7) Jogurt naturalny (7) Kompot owocowy	Banan + talarki z błonnikami bez cukru (1,7)
---	-------------------------------	--	--	--

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.