

JADŁOSPIS ŻŁOBEK 03.08-07.08.2026

ŚNIADANIE

ZUPA

OBIAD

PONIEDZIAŁEK

Herbata truskawkowa Masło (7) Pieczywo pszenno-żytnie (1) Ser żółty Mazdamer (7) Szynka złota (6) Warzywa: sałata, rzodkiewka, pomidor	Arbuz	Zupa krem pomidorowy z bazylią, serem mozzarella (7,9)	Zapiekany ryż z jabłkiem prażonym polany jogurtem naturalnym i musem truskawkowym (7) Kompot owocowy	Banan - słupki warzywno-owocowe
---	-------	--	---	---------------------------------

WTOREK

Czekoladowa owsianka na mleku (1,7)/Herbata wieloowocowa Masło (7) Pieczywo graham (1) Hummus klasyczny z ciecierzycy (własnej roboty) Warzywa: roszonek, ogórek, papryka czerwona	Jabłko	Zupa ogórkowa z ziemniaczkami i koperkiem (7,9,10)	Makaron penne w sosie Napoli z czerwoną soczewicą i warzywami posypyany serem mozzarella (1,7,9) Kompot owocowy	Buteczka drożdżowa z owocami (1,3,7)
--	--------	--	--	--------------------------------------

ŚRODA

Mleko (7)/Herbata malinowa Masło (7) Pieczywo pszenne (1) Twarożek (7) Miód wielokwiatowy Warzywa: szpinak, papryka żółta, ogórek	Morela	Rosół drobiowy z makaronem gradine i świeżą natką pietruszki (1,9)	Kotlet schabowy w panierce (1,3) Ziemniaki gotowane z koperkiem Mizeria z ogórków z koperkiem na jogurcie naturalnym (7) Kompot owocowy	Deserek bananowy (7)
--	--------	--	--	----------------------

CZWARTEK

Płatki kukurydziane na mleku (7)/Herbata wiśniowa Masło (7) Pieczywo pszenne (1) Twarożek ze szczypiorkiem i rzodkiewką (7) Warzywa: rukola, ogórek, rzodkiewka	Melon	Zupa kalafiorowa z ziemniaczkami i koperkiem (7,9)	Gulasz wieprzowy z warzywami Kasza bulgur (1) Surówka z buraczków Kompot owocowy	Shake mleczny o smaku mango (7) + chrupki kukurydziane
---	-------	--	---	--

PIĄTEK

Herbata wieloowocowa Masło (7) Pieczywo pełnoziarniste (1,11) Ser żółty Gouda (7) Jajko gotowane na twardo (3) Warzywa: sałata, pomidor, papryka	Sok jabłko - burak	Zupa krem brokułowy z groszkiem ptysiowym (1,3,7,9)	Paluszki rybne z mintaja w panierce (1,4) Ziemniaki gotowane Marchewka z groszkiem Kompot owocowy	Baton owsiany z miodem (1,6) + Jogurt naturalny pitny w butelce (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 Z OGRANICZENIEM PRODUKTÓW ZAWIERAJĄCYCH GLUTEN 03.08-07.08.2026

ŚNIADANIE

ZUPA

OBIAD

PONIEDZIAŁEK

Herbata truskawkowa Masło (7) Pieczywo bezglutenowe Ser żółty Mazdamer (7) Szynka złota (6) Warzywa: sałata, rzodkiewka, pomidor	Arbuz	Zupa krem pomidorowy z bazylią, serem mozzarella (7,9)	Zapiekany ryż z jabłkiem prażonym polany jogurtem naturalnym i musem truskawkowym (7) Kompot owocowy	Banan - słupki warzywno-owocowe
---	-------	--	---	---------------------------------

WTOREK

Czekoladowa owsianka b/g na mleku (7)/Herbata wieloowocowa Masło (7) Pieczywo bezglutenowe Hummus klasyczny z ciecierzycy (własnej roboty) Warzywa: roszonek, ogórek, papryka czerwona	Jabłko	Zupa ogórkowa z ziemniakami i koperkiem (7,9,10)	Makaron penne b/g w sosie Napoli z czerwoną soczewicą i warzywami posypyany serem mozzarella (7,9) Kompot owocowy	Buteczka b/g z powidłami śliwkowymi
--	--------	--	--	-------------------------------------

ŚRODA

Mleko (7)/Herbata malinowa Masło (7) Pieczywo bezglutenowe Twarożek (7) Miód wielokwiatowy Warzywa: szpinak, papryka żółta, ogórek	Morela	Rosół drobiowy z makaronem b/g i świeżą natką pietruszki (9)	Kotlet schabowy w panierce b/g Ziemniaki gotowane z koperkiem Mizeria z ogórków z koperkiem na jogurcie naturalnym (7) Kompot owocowy	Deserek bananowy (7)
---	--------	--	--	----------------------

CZWARTEK

Płatki kukurydziane na mleku (7)/Herbata wiśniowa Masło (7) Pieczywo bezglutenowe Twarożek ze szczypiorkiem i rzodkiewką (7) Warzywa: rukola, ogórek, rzodkiewka	Melon	Zupa kalafiorowa z ziemniakami i koperkiem (7,9)	Gulasz wieprzowy z warzywami Kasza jagłana Surówka z buraczków Kompot owocowy	Shake mleczny o smaku mango (7) + chrupki kukurydziane
--	-------	--	--	--

PIĄTEK

Herbata wieloowocowa Masło (7) Pieczywo bezglutenowe Ser żółty Gouda (7) Jajko gotowane na twardo (3) Warzywa: sałata, pomidor, papryka	Sok jabłko - burak	Zupa krem brokułowy z grzankami b/g (9)	Filet z miruny w panierce b/g (4) Ziemniaki gotowane Marchewka z groszkiem Kompot owocowy	Muffinka b/g z morelą (3) + Jogurt naturalny pitny w butelce (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 03.08-07.08.2026

ŚNIADANIE

ZUPA

OBIAD

PONIEDZIAŁEK

Herbata truskawkowa Masło (7) Pieczywo pszenno-żytnie (1) Ser żółty Mazdamer (7) Szynka roślinna Warzywa: sałata, rzodkiewka, pomidor	Arbuz	Zupa krem pomidorowy z bazylią, serem mozzarella (7,9)	Zapiekany ryż z jabłkiem prażonym polany jogurtem naturalnym i musem truskawkowym (7) Kompot owocowy	Banan - słupki warzywno-owocowe
--	-------	--	---	---------------------------------

WTOREK

Czekoladowa owsianka na mleku (1,7)/Herbata wieloowocowa Masło (7) Pieczywo graham (1) Hummus klasyczny z ciecierzycy (własnej roboty) Warzywa: roszonek, ogórek, papryka czerwona	Jabłko	Zupa ogórkowa z ziemniaczkami i koperkiem (7,9,10)	Makaron penne w sosie Napoli z czerwoną soczewicą i warzywami posypyany serem mozzarella (1,7,9) Kompot owocowy	Buteczka drożdżowa z owocami (1,3,7)
--	--------	--	--	--------------------------------------

ŚRODA

Mleko (7)/Herbata malinowa Masło (7) Pieczywo pszenne (1) Twarożek (7) Miód wielokwiatowy Warzywa: szpinak, papryka żółta, ogórek	Morela	Bulion drobiowy z makaronem gradine i świeżą natką pietruszki (1,9)	Nuggetsy wegetariańskie (1) Ziemniaki gotowane z koperkiem Mizeria z ogórków z koperkiem na jogurcie naturalnym (7) Kompot owocowy	Deserek bananowy (7)
--	--------	---	---	----------------------

CZWARTEK

Płatki kukurydziane na mleku (7)/Herbata wiśniowa Masło (7) Pieczywo pszenne (1) Twarożek ze szczypiorkiem i rzodkiewką (7) Warzywa: rukola, ogórek, rzodkiewka	Melona	Zupa kalafiorowa z ziemniaczkami i koperkiem (7,9)	Gulasz warzywny z ciecierzycą Kasza bulgur (1) Surówka z buraczków Kompot owocowy	Shake mleczny o smaku mango (7) + chrupki kukurydziane
---	--------	--	--	--

PIĄTEK

Herbata wieloowocowa Masło (7) Pieczywo pełnoziarniste (1,11) Ser żółty Gouda (7) Jajko gotowane na twardo (3) Warzywa: sałata, pomidor, papryka	Sok jabłko - burak	Zupa krem brokułowy z groszkiem ptysiowym (1,3,7,9)	Tofu panierowane (1,3,6) Ziemniaki gotowane Marchewka z groszkiem Kompot owocowy	Baton owsiany z miodem (1,6) + Jogurt naturalny pitny w butelce (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 BEZJAJECZNA 03.08-07.08.2026

ŚNIADANIE

ZUPA

OBIAD

PONIEDZIAŁEK

Herbata truskawkowa Masło (7) Pieczywo pszenno-żytnie (1) Ser żółty Mazdamer (7) Szynka złota (6) Warzywa: sałata, rzodkiewka, pomidor	Arbuz	Zupa krem pomidorowy z bazylią, serem mozzarella (7,9)	Zapiekany ryż z jabłkiem prażonym polany jogurtem naturalnym i musem truskawkowym (7) Kompot owocowy	Banan - słupki warzywno-owocowe
---	-------	--	---	---------------------------------

WTOREK

Czekoladowa owsianka na mleku (1,7)/Herbata wieloowocowa Masło (7) Pieczywo graham (1) Hummus klasyczny z ciecierzycy (własnej roboty) Warzywa: roszonek, ogórek, papryka czerwona	Jabłko	Zupa ogórkowa z ziemniakami i koperkiem (7,9,10)	Makaron penne w sosie Napoli z czerwoną soczewicą i warzywami posypyany serem mozzarella (1,7,9) Kompot owocowy	Buteczka drożdżowa z owocami b/g (1)
--	--------	--	--	--------------------------------------

ŚRODA

Mleko (7)/Herbata malinowa Masło (7) Pieczywo pszenne (1) Twarożek (7) Miód wielokwiatowy Warzywa: szpinak, papryka żółta, ogórek	Morela	Rosół drobiowy z makaronem gradine i świeżą natką pietruszki (1,9)	Kotlet schabowy w panierce b/jaj (1) Ziemniaki gotowane z koperkiem Mizeria z ogórków z koperkiem na jogurcie naturalnym (7) Kompot owocowy	Deserek bananowy (7)
--	--------	--	--	----------------------

CZWARTEK

Płatki kukurydziane na mleku (7)/Herbata wiśniowa Masło (7) Pieczywo pszenne (1) Twarożek ze szczypiorkiem i rzodkiewką (7) Warzywa: rukola, ogórek, rzodkiewka	Melona	Zupa kalafiorowa z ziemniakami i koperkiem (7,9)	Gulasz wieprzowy z warzywami Kasza bulgur (1) Surówka z buraczków Kompot owocowy	Shake mleczny o smaku mango (7) + chrupki kukurydziane
---	--------	--	---	--

PIĄTEK

Herbata wieloowocowa Masło (7) Pieczywo pełnoziarniste (1,11) Ser żółty Gouda (7) Powidła śliwkowe Warzywa: sałata, pomidor, papryka	Sok jabłko - burak	Zupa krem brokułowy z grzanki (1,9)	Paluszki rybne z mintaja w panierce (1,4) Ziemniaki gotowane Marchewka z groszkiem Kompot owocowy	Baton owsiany z miodem (1,6) + Jogurt naturalny pitny w butelce (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 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 03.08-07.08.2026

ŚNIADANIE

ZUPA

OBIAD

PONIEDZIAŁEK

Herbata truskawkowa
Masło (7)
Pieczywo pszenno-żytnie (1)
Ser żółty Mazdamer (7)
Szynka złota (6)
Warzywa: sałata, rzodkiewka, pomidor

Arbuz

Zupa krem pomidorowy z bazylią,
serem mozzarella (7,9)

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

Banan - słupki warzywno-owocowe

WTOREK

Czekoladowa owsianka na mleku (1,7)/Herbata wieloowocowa
Masło (7)
Pieczywo graham (1)
Hummus klasyczny z ciecierzycy (własnej roboty)
Warzywa: roszonek, ogórek, papryka czerwona

Jabłko

Zupa ogórkowa z ziemniaczkami i
koperkiem (7,9,10)

Makaron penne w sosie Napoli z czerwoną soczewicą i
warzywami posypyany serem mozzarella (1,7,9)
Kompot owocowy

Buteczka drożdżowa z owocami (1,3,7)

ŚRODA

Mleko (7)/Herbata malinowa
Masło (7)
Pieczywo pszenne (1)
Twarożek (7)
Miód wielokwiatowy
Warzywa: szpinak, papryka żółta, ogórek

Morela

Rosół drobiowy z makaronem
gradine i świeżą natką pietruszki
(1,9)

Kotlet schabowy w panierce (1,3)
Ziemniaki gotowane z koperkiem
Mizeria z ogórków z koperkiem na jogurcie naturalnym (7)
Kompot owocowy

Deserek bananowy (7)

CZWARTEK

Płatki kukurydziane na mleku (7)/Herbata wiśniowa
Masło (7)
Pieczywo pszenne (1)
Twarożek ze szczypiorkiem i rzodkiewką (7)
Warzywa: rukola, ogórek, rzodkiewka

Melona

Zupa kalafiorowa z ziemniaczkami
i koperkiem (7,9)

Gulasz wieprzowy z warzywami
Kasza bulgur (1)
Surówka z buraczków
Kompot owocowy

Shake mleczny o smaku mango (7) +
chrupki kukurydziane

PIĄTEK

Herbata wieloowocowa
Masło (7)
Pieczywo pełnoziarniste (1,11)
Ser żółty Gouda (7)
Jajko gotowane na twardo (3)
Warzywa: sałata, pomidor, papryka

Sok jabłko - burak

Zupa krem brokułowy z groszkiem
ptysiomym (1,3,7,9)

Paluszki rybne z mintaja w panierce (1,4)
Ziemniaki gotowane
Marchewka z groszkiem
Kompot owocowy

Jabłko + Jogurt naturalny pitny w butelce
(7)

Numerami oznaczono alergeny zgodnie z rozporządzeniem 1169/11: 1-Zboża zawierające gluten, 2-Skorupki 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 03.08-07.08.2026

ŚNIADANIE

ZUPA

OBIAD

PONIEDZIAŁEK

Herbata truskawkowa Margaryna Pieczywo pszenno-żytnie (1) Ser żółty roślinny Szynka złota (6) Warzywa: sałata, rzodkiewka, pomidor	Arbuz	Zupa krem pomidorowy z bazylią, serem mozzarella roślinny (9)	Zapiekany ryż z jabłkiem prażonym polany jogurtem naturalnym roślinnym i musem truskawkowym Kompot owocowy	Banan - słupki warzywno-owocowe
---	-------	---	---	---------------------------------

WTOREK

Czekoladowa owsianka na napoju roślinnym (1)/Herbata wieloowocowa Margaryna Pieczywo graham (1) Hummus klasyczny z ciecierzycy (własnej roboty) Warzywa: roszonek, ogórek, papryka czerwona	Jabłko	Zupa ogórkowa z ziemniaczkami i koperkiem (9,10)	Makaron penne w sosie Napoli z czerwoną soczewicą i warzywami posypyany serem mozzarella roślinnym (1,9) Kompot owocowy	Buteczka drożdżowa z owocami b/m b/jaj (1)
---	--------	--	--	--

ŚRODA

Herbata malinowa Margaryna Pieczywo pszenne (1) Twarożek roślinny Miód wielokwiatowy Warzywa: szpinak, papryka żółta, ogórek	Morela	Rosół drobiowy z makaronem gradine i świeżą natką pietruszki (1,9)	Kotlet schabowy w panierce (1,3) Ziemniaki gotowane z koperkiem Mizeria z ogórków z koperkiem na jogurcie naturalnym (7) Kompot owocowy	Deserek bananowy na jogurcie roślinnym
---	--------	--	--	--

CZWARTEK

Płatki kukurydziane na napoju roślinnym/Herbata wiśniowa Margaryna Pieczywo pszenne (1) Twarożek ze szczypiorkiem i rzodkiewką b/m Warzywa: rukola, ogórek, rzodkiewka	Melona	Zupa kalafiorowa z ziemniaczkami i koperkiem (9)	Gulasz wieprzowy z warzywami Kasza bulgur (1) Surówka z buraczków Kompot owocowy	Shake o smaku mango na napoju roślinnym + chrupki kukurydziane
--	--------	--	---	--

PIĄTEK

Herbata wieloowocowa Margaryna Pieczywo pełnoziarniste (1,11) Ser żółty roślinny Jajko gotowane na twardo (3) Warzywa: sałata, pomidor, papryka	Sok jabłko - burak	Zupa krem brokułowy z grzankami (1,9)	Paluszki rybne z mintaja w panierce (1,4) Ziemniaki gotowane Marchewka z groszkiem Kompot owocowy	Baton owsiany z miodem (1,6) + Soczek owocowy w kartoniku
--	--------------------	---------------------------------------	--	---

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-tubina 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.