

JADŁOSPIS ŻŁOBEK 28.09 – 02.10.2026

ŚNIADANIE

ZUPA

OBIAD

PONIEDZIAŁEK

Herbata truskawkowa Masło (7) Pieczywo pszenno-żytnie(1) Serek ziołowy (własnej roboty) (7) Szynka chlebową (6) Warzywa: sałata, rzodkiewka, pomidor	Malinowa maślanka (7)	Zupa krem czosnkowy z grzankami (1,9)	Dyniowe kaszotto warzywne z soczewicą czerwoną Kalafior z bułką tartą (1) Kompot owocowy	Banan + talarki z błonnikiem bez cukru (1,7)
---	--------------------------	--	--	---

WTOREK

Kawa zbożowa na mleku (1,7)/Herbata wieloowocowa Masło (7) Pieczywo graham (1) Parówki z kurczaka z keczupem Warzywa: roszonek, ogórek, papryka czerwona	Gruszka	Zupa ogórkowa z ziemniaczkami i koperkiem (7,9,10)	Makaron z twarogiem i polewą jogurtowo-brzoskwinową (1,7) Kompot owocowy	Wafle ryżowe z humusem i ogórkiem
--	---------	--	---	-----------------------------------

ŚRODA

Domowa granola czekoladowa z orzechami na mleku (1,7,8)/ Herbata malinowa Masło (7) Pieczywo graham (1) Pasztecik z miruny z warzywami (własnej roboty) (1,3,4) Warzywa: szpinak, papryka żółta, ogórek	Sok jabłko-wiśnia	Krupnik z kasza jęczmienną z warzywami (1,9)	Kotlet schabowy w panierce (1,3) Ziemniaki gotowane Surówka z czerwonej kapusty z jabłkiem Kompot owocowy	Deserek a la tiramisu (1,3,7)
--	-------------------	--	--	-------------------------------

CZWARTEK

Kasza manna na mleku z jabłuszkami prażonym (1,7)/ Herbata wieloowocowa Masło (7) Pieczywo pszenno-żytnie (1) Ser żółty Gouda (7) Warzywa: rukola, ogórek, rzodkiewka	Jabłko	Kremowa zupa pieczarkowa z makaronem i warzywami (1,7,9)	Gulasz drobiowy z kurczaka z warzywami (9) Kopytka (1) Surówka z buraczków Kompot owocowy	Kisiel owocowy (własnej roboty) + chrupki kukurydziane
---	--------	--	--	--

PIĄTEK

Herbata malinowa Masło (7) Pieczywo pełnoziarniste (1,11) Twarożek z rzodkiewką(7) Jajko na twardo (3) Warzywa: sałata, pomidor, papryka	Melon	Zupa krem pomidorowy z bazylią i serem mozzarella (7,9)	Kotlety rybne z miruny w sosie koperkowo-śmietanowym (1,4,7) Ryż paraboliczny Brokuł gotowany Kompot owocowy	Buteczka cynamonowa z jabłkiem (1,3,7)
---	-------	---	---	--

Dzienne zapotrzebowanie energetyczne dla grupy 1-3 lat wynosi ok 1000 kcal, jadłospis dostarcza ok 70-75% dziennego zapotrzebowania

Dzienne zapotrzebowanie energetyczne dla grupy 1-3 lat wynosi ok 1000 kcal, jadłospis dostarcza ok 70-75% dziennego zapotrzebowania

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 28.09 – 02.10.2026

ŚNIADANIE

ZUPA

OBIAD

PONIEDZIAŁEK

Herbata truskawkowa Masło (7) Pieczywo bezglutenowe Serek ziołowy (własnej roboty) (7) Szynka chlebową (6) Warzywa: sałata, rzodkiewka, pomidor	Malinowa maślanka (7)	Zupa krem czosnkowy z grzankami b/g (9)	Dyniowe kaszotto warzywne z soczewicą czerwoną Kalafior Kompot owocowy	Banan + wafle kukurydziane
--	-----------------------	---	--	----------------------------

WTOREK

Kakao na mleku (7)/Herbata wieloowocowa Masło (7) Pieczywo bezglutenowe Parówki z kurczaka z keczupem Warzywa: roszonek, ogórek, papryka czerwona	Gruszka	Zupa ogórkowa z ziemniaczkami i koperkiem (7,9,10)	Makaron b/g z twarogiem i polewą jogurtowo-brzoskwinową (7) Kompot owocowy	Wafle ryżowe z humusem i ogórkiem
---	---------	--	---	-----------------------------------

ŚRODA

Płatki kukurydziane na mleku (7)/ Herbata malinowa Masło (7) Pieczywo bezglutenowe Pasta warzywna z marchewki i soczewicy (własnej roboty) Warzywa: szpinak, papryka żółta, ogórek	Sok jabłko-wisnia	Krupnik z kasza jaglaną z warzywami (9)	Kotlet schabowy w panierce b/g (3) Ziemniaki gotowane Surówka z czerwonej kapusty z jabłkiem Kompot owocowy	Deserek a la tiramisu z ciasteczkami b/g (7)
--	-------------------	---	--	--

CZWARTEK

Ryż na mleku z jabłuszkiem prażonym (7)/ Herbata wieloowocowa Masło (7) Pieczywo bezglutenowe Ser żółty Gouda (7) Warzywa: rukola, ogórek, rzodkiewka	Jabłko	Kremowa zupa pieczarkowa z makaronem b/g i warzywami (7,9)	Gulasz drobiowy z kurczaka z warzywami (9) Kopytka b/g Surówka z buraczków Kompot owocowy	Kisiel owocowy (własnej roboty) + chrupki kukurydziane
---	--------	--	--	--

PIĄTEK

Herbata malinowa Masło (7) Pieczywo bezglutenowe Twarożek z rzodkiewką(7) Jajko na twardo (3) Warzywa: sałata, pomidor, papryka	Melon	Zupa krem pomidorowy z bazylią i serem mozzarella (7,9)	Kotlety rybne b/g z miruny w sosie koperkowo-śmietanowym (4,7) Ryż paraboliczny Brokuł gotowany Kompot owocowy	Muffinka bezglutenowa z morelą (3,7)
--	-------	---	---	--------------------------------------

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 28.09 – 02.10.2026

ŚNIADANIE

ZUPA

OBIAD

PONIEDZIAŁEK

Herbata truskawkowa Masło (7) Pieczywo pszenno-żytnie(1) Serek ziołowy (własnej roboty) (7) Szynka roślinna Warzywa: sałata, rzodkiewka, pomidor	Malinowa maślanka (7)	Zupa krem czosnkowy z grzankami (1,9)	Dyniowe kaszotto warzywne z soczewicą czerwoną Kalafior z bułką tartą (1) Kompot owocowy	Banan + talarki z błonnikiem bez cukru (1,7)
---	-----------------------	---------------------------------------	--	--

WTOREK

Kawa zbożowa na mleku (1,7)/Herbata wieloowocowa Masło (7) Pieczywo graham (1) Kiełbaski roślinne z keczupem Warzywa: roszponka, ogórek, papryka czerwona	Gruszka	Zupa ogórkowa z ziemniaczkami i koperkiem (7,9,10)	Makaron z twarożkiem i polewą jogurtowo-brzoskwiniovą (1,7) Kompot owocowy	Wafle ryżowe z humusem i ogórkiem
---	---------	--	---	-----------------------------------

ŚRODA

Domowa granola czekoladowa z orzechami na mleku (1,7,8)/ Herbata malinowa Masło (7) Pieczywo graham (1) Hummus z ciecierzycy Warzywa: szpinak, papryka żółta, ogórek	Sok jabłko-wiśnia	Krupnik z kasza jęczmienną z warzywami (1,9)	Nuggetsy wegetariańskie (1) Ziemniaki gotowane Surówka z czerwonej kapusty z jabłkiem Kompot owocowy	Deserek a la tiramisu (1,3,7)
---	-------------------	--	---	-------------------------------

CZWARTEK

Kasza manna na mleku z jabłuszkami prażonym (1,7)/ Herbata wieloowocowa Masło (7) Pieczywo pszenno-żytnie (1) Ser żółty Gouda (7) Warzywa: rukola, ogórek, rzodkiewka	Jabłko	Kremowa zupa pieczarkowa z makaronem i warzywami (1,7,9)	Gulasz warzywny z falafelem z ciecierzycy i kukurydzy (1) Kopytka (1) Surówka z buraczków Kompot owocowy	Kisiel owocowy (własnej roboty) + chrupki kukurydziane
---	--------	--	---	--

PIĄTEK

Herbata malinowa Masło (7) Pieczywo pełnoziarniste (1,11) Twarożek z rzodkiewką(7) Jajko na twardo (3) Warzywa: sałata, pomidor, papryka	Melon	Zupa krem pomidorowy z bazylią i serem mozzarella (7,9)	Tofu-kotlet w panierce (1,3,6) Ryż paraboliczny Brokuł gotowany Kompot owocowy	Buteczka cynamonowa z jabłkiem (1,3,7)
---	-------	---	---	--

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 28.09 – 02.10.2026

ŚNIADANIE

ZUPA

OBIAD

PONIEDZIAŁEK

Herbata truskawkowa Masło (7) Pieczywo pszenno-żytnie(1) Serek ziołowy (własnej roboty) (7) Szynka chlebową (6) Warzywa: sałata, rzodkiewka, pomidor	Malinowa maślanka (7)	Zupa krem czosnkowy z grzankami (1,9)	Dyniowe kaszotto warzywne z soczewicą czerwoną Kalafior z bułką tartą (1) Kompot owocowy	Banan + talarki z błonnikiem bez cukru (1,7)
---	-----------------------	---------------------------------------	--	--

WTOREK

Kawa zbożowa na mleku (1,7)/Herbata wieloowocowa Masło (7) Pieczywo graham (1) Parówki z kurczaka z keczupem Warzywa: roszonek, ogórek, papryka czerwona	Gruszka	Zupa ogórkowa z ziemniaczkami i koperkiem (7,9,10)	Makaron z twarogiem i polewą jogurtowo-brzoskwinową (1,7) Kompot owocowy	Wafle ryżowe z humusem i ogórkiem
--	---------	--	---	-----------------------------------

Środa

Domowa granola czekoladowa z orzechami na mleku (1,7,8)/ Herbata malinowa Masło (7) Pieczywo graham (1) Pasta warzywna z marchewki i soczewicy (własnej roboty) Warzywa: szpinak, papryka żółta, ogórek	Sok jabłko-wisnia	Krupnik z kasza jęczmienną z warzywami (1,9)	Kotlet schabowy w panierce b/j (1) Ziemniaki gotowane Surówka z czerwonej kapusty z jabłkiem Kompot owocowy	Deserek a la tiramisu z ciasteczkami zbożowymi z jagodą (1,7)
--	-------------------	--	--	---

CZWARTEK

Kasza manna na mleku z jabłuszkiem prażonym (1,7)/ Herbata wieloowocowa Masło (7) Pieczywo pszenno-żytnie (1) Ser żółty Gouda (7) Warzywa: rukola, ogórek, rzodkiewka	Jabłko	Kremowa zupa pieczarkowa z makaronem i warzywami (1,7,9)	Gulasz drobiowy z kurczaka z warzywami (9) Kopytka (1) Surówka z buraczków Kompot owocowy	Kisiel owocowy (własnej roboty) + chrupki kukurydziane
---	--------	--	--	--

PIĄTEK

Herbata malinowa Masło (7) Pieczywo pełnoziarniste (1,11) Twarożek z rzodkiewką(7) Hummus z ciecierzycy Warzywa: sałata, pomidor, papryka	Melon	Zupa krem pomidorowy z bazylią i serem mozzarella (7,9)	Kotlety rybne z miruny w sosie koperkowo-śmietanowym (1,4,7) Ryż paraboliczny Brokuł gotowany Kompot owocowy	Buteczka cynamonowa z jabłkiem b/j (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-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 BEZ ORZECHA 28.09 – 02.10.2026

ŚNIADANIE

ZUPA

OBIAD

PONIEDZIAŁEK

Herbata truskawkowa Masło (7) Pieczywo pszenno-żytnie(1) Serek ziołowy (własnej roboty) (7) Szynka chlebową (6) Warzywa: sałata, rzodkiewka, pomidor	Malinowa maślanka (7)	Zupa krem czosnkowy z grzankami (1,9)	Dyniowe kaszotto warzywne z soczewicą czerwoną Kalafior z bułką tartą (1) Kompot owocowy	Banan + sok owocowy w kartoniku
---	--------------------------	--	--	---------------------------------

WTOREK

Kawa zbożowa na mleku (1,7)/Herbata wieloowocowa Masło (7) Pieczywo graham (1) Parówki z kurczaka z keczupem Warzywa: roszonek, ogórek, papryka czerwona	Gruszka	Zupa ogórkowa z ziemniaczkami i koperkiem (7,9,10)	Makaron z twarogiem i polewą jogurtowo- brzoskwinową (1,7) Kompot owocowy	Wafle ryżowe z humusem i ogórkiem
--	---------	---	---	-----------------------------------

ŚRODA

Płatki kukurydziane na mleku (7)/ Herbata malinowa Masło (7) Pieczywo graham (1) Pasztecik z miruny z warzywami (własnej roboty) (1,3,4) Warzywa: szpinak, papryka żółta, ogórek	Sok jabłko-wisnia	Krupnik z kasza jęczmienną z warzywami (1,9)	Kotlet schabowy w panierce (1,3) Ziemniaki gotowane Surówka z czerwonej kapusty z jabłkiem Kompot owocowy	Deserek a la tiramisu (1,3,7)
--	-------------------	---	--	-------------------------------

CZWARTEK

Kasza manna na mleku z jabłuszkami prażonym (1,7)/Herbata wieloowocowa Masło (7) Pieczywo pszenno-żytnie (1) Ser żółty Gouda (7) Warzywa: rukola, ogórek, rzodkiewka	Jabłko	Kremowa zupa pieczarkowa z makaronem i warzywami (1,7,9)	Gulasz drobiowy z kurczaka z warzywami (9) Kopytka (1) Surówka z buraczków Kompot owocowy	Kisiel owocowy (własnej roboty) + chrupki kukurydziane
---	--------	---	--	---

PIĄTEK

Herbata malinowa Masło (7) Pieczywo pełnoziarniste (1,11) Twaróg z rzodkiewką(7) Jajko na twardo (3) Warzywa: sałata, pomidor, papryka	Melon	Zupa krem pomidorowy z bazylią i serem mozzarella (7,9)	Kotlety rybne z miruny w sosie koperkowo-śmietanowym (1,4,7) Ryż paraboliczny Brokuł gotowany Kompot owocowy	Buteczka cynamonowa z jabłkiem (1,3,7)
---	-------	--	--	--

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-tłubin 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 28.09 – 02.10.2026

ŚNIADANIE

ZUPA

OBIAD

PONIEDZIAŁEK

Herbata truskawkowa Margaryna Pieczywo pszenno-żytnie (1) Kremowy serek roślinny Szynka chlebowa (6) Warzywa: sałata, rzodkiewka, pomidor	Malinowy koktajl na jogurcie roślinnym	Zupa krem czosnkowy z grzankami (1,9)	Dyniowe kaszotto warzywne z soczewicą czerwoną Kalafior z bułką tartą (1) Kompot owocowy	Banan + wafle kukurydziane
--	--	---------------------------------------	--	----------------------------

WTOREK

Kawa zbożowa na napoju roślinnym (1)/Herbata wieloowocowa Margaryna Pieczywo graham (1) Parówki z kurczaka z keczupem Warzywa: roszponka, ogórek, papryka czerwona	Gruszka	Zupa ogórkowa b/m z ziemniaczkami i koperkiem (9,10)	Makaron z serkiem roślinnym i polewą brzoskwiniową (1) Kompot owocowy	Wafle ryżowe z humusem i ogórkiem
--	---------	--	--	-----------------------------------

ŚRODA

Domowa granola czekoladowa z orzechami na napoju roślinnym (1,8)/ Herbata malinowa Margaryna Pieczywo graham (1) Paszтет z miruny z warzywami (własnej roboty) (1,3,4) Warzywa: szpinak, papryka żółta, ogórek	Sok jabłko-wiśnia	Krupnik z kasza jęczmienną z warzywami (1,9)	Kotlet schabowy w panierce (1,3) Ziemniaki gotowane Surówka z czerwonej kapusty z jabłkiem Kompot owocowy	Deserek a la tiramisu na jogurcie roślinnym (1,3)
--	-------------------	--	--	---

CZWARTEK

Kasza manna na napoju roślinnym z jabłuszkiem prażonym (1)/ Herbata wieloowocowa Margaryna Pieczywo pszenno-żytnie (1) Ser roślinny plastry Warzywa: rukola, ogórek, rzodkiewka	Jabłko	Kremowa zupa pieczarkowa b/m z makaronem i warzywami (1,9)	Gulasz drobiowy z kurczaka z warzywami (9) Kopytka (1) Surówka z buraczków Kompot owocowy	Kisiel owocowy (własnej roboty) + chrupki kukurydziane
--	--------	--	--	--

PIĄTEK

Herbata malinowa Margaryna Pieczywo pełnoziarniste (1,11) Serek roślinny Jajko na twardo (3) Warzywa: sałata, pomidor, papryka	Melon	Zupa krem pomidorowy z bazylią (9)	Kotlety rybne z miruny w sosie koperkowo-śmietanowym b/m (1,4) Ryż paraboliczny Brokuł gotowany Kompot owocowy	Buteczka cynamonowa z jabłkiem b/m (1,3)
---	-------	------------------------------------	---	--

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-tłubin 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.

m

