JADŁOSPIS ŻŁOBEK 02.11 – 06.11.2026

ŚNIADANIE	ZUPA		OBIAD	
PONIEDZIAŁEK				
Herbata truskawkowa **Masło (7)** **Pieczywo pszenno-żytnie (1)** **Szynka gotowana** **Ser żółty Gouda (7)** Warzywa: sałata, ogórek, pomidor	**Serek waniliowy (7)**	**Zupa krem ziemniaczany z prażoną cieciorką (9)**	**Paluszki rybne z mintaja w panierce (1,4)** **Ryż paraboliczny** **Marchewka z groszkiem** **Kompot owocowy**	**Banan + biszkopty bez cukru (1,3)**
WTOREK				
Płatki kukurydziane na mleku (7)/ Herbata malinowa **Masło (7)** **Pieczywo graham (1)** **Szynka z fileta kurczaka** Warzywa: roszponka, ogórek, papryka czerwona	**Sok jabłko- wiśnia**	**Zupa brokułowa z ziemniaczkami i koperkiem (7,9)**	**Makaron z twarożkiem i polewą jogurtowo-brzoskwiniową (1,7)** **Kompot owocowy**	**Bułeczka pszenna z serkiem naturalnym z plasterkami ogórka zielonego (1)**
ŚRODA				
Kokosowa jaglanka na mleku (7)/ Herbata malinowa **Masło (7)** **Pieczywo pełnoziarniste (1)** **Sałatka Caprese z pesto bazyliowym (7)** Warzywa: szpinak, papryka żółta, ogórek	**Gruszka**	**Zupa grysikowa na bulionie drobiowym z warzywami (1,9)**	**Pieczone pałki z kurczaka w papryce** **Ziemniaki gotowane** **Mizeria z ogórków z koperkiem na jogurcie naturalnym (7)** **Kompot owocowy**	**Jogurt naturalny z muesli truskawkowo-wiśniowym b/c (1,7)**
CZWARTEK				
Ryż na mleku z bananem (7)/Herbata wieloowocowa **Masło (7)** **Pieczywo pszenno-żytnie (1)** **Dżem brzoskwiniowy niskosłodzony** Warzywa: rukola, ogórek, papryka	**Melon**	**Kapuśniak z ziemniakami (9)**	**Schab pieczony z warzywami w sosie pieczeniowym (9)** **Kasza bulgur (1)** **Pomidor z cebulką w sosie ziołowym** **Kompot owocowy**	**Budyń czekoladowy z prażonymi płatkami migdałów (7,8)**
PIĄTEK				
Kakao na mleku (7)/ Herbata malinowa **Masło (7)** **Pieczywo graham (1)** **Serek ziołowy (wyrób własny) (7)** **Jajko na twardo (3)** Warzywa: sałata, pomidor, papryka	**Jabłko**	**Zupa krem czosnkowy z grzankami (1,9)**	**Kolorowe leczo z soczewicą czerwoną, cukinią, marchewką, papryką na pomidorach** **Makaron 3-kolorowy świderki (1)** **Kompot owocowy**	**Placuszek twarogowy (1,3,7) + śliwka**

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-Łubin i produkty pochodne, 14-Mięczaki i produkty pochodne. Dodatkowo informujemy, że istnieje możliwa obecność powyżej wymienionych alergenów w produktach użytych do produkcji posiłków. Catering zastrzega sobie prawo do wprowadzania zmian w jadłospisie z przyczyn od nas niezależnych.

RB CATERING

JADŁOSPIS DIETA Z OGRANICZENIEM PRODUKTÓW ZAWIERAJĄCYCH GLUTEN 02.11 – 06.11.2026

ŚNIADANIE	ZUPA		OBIAD	
PONIEDZIAŁEK				
Herbata truskawkowa **Masło (7)** **Pieczywo bezglutenowe** **Szynka gotowana** **Ser żółty Gouda (7)** Warzywa: sałata, ogórek, pomidor	**Serek waniliowy (7)**	**Zupa krem ziemniaczany z prażoną cieciorką (9)**	**Ryba w panierce b/g (4)** **Ryż paraboliczny** **Marchewka z groszkiem** **Kompot owocowy**	**Banan + wafle kukurydziane**
WTOREK				
Płatki kukurydziane na mleku (7)/ Herbata malinowa **Masło (7)** **Pieczywo bezglutenowe** **Szynka z fileta kurczaka** Warzywa: roszponka, ogórek, papryka czerwona	**Sok jabłko- wiśnia**	**Zupa brokułowa z ziemniaczkami i koperkiem (7,9)**	**Makaron b/g z twarożkiem i polewą jogurtowo-brzoskwiniową (7)** **Kompot owocowy**	**Bułeczka b/g z serkiem naturalnym z plasterkami ogórka zielonego**
ŚRODA				
Kokosowa jaglanka na mleku (7)/ Herbata malinowa **Masło (7)** **Pieczywo bezglutenowe** **Sałatka Caprese z pesto bazyliowym (7)** Warzywa: szpinak, papryka żółta, ogórek	**Gruszka**	**Zupa z makaronem b/g na bulionie drobiowym z warzywami (9)**	**Pieczone pałki z kurczaka w papryce** **Ziemniaki gotowane** **Mizeria z ogórków z koperkiem na jogurcie naturalnym (7)** **Kompot owocowy**	**Jogurt naturalny z płatkami kukurydzianymi (7)**
CZWARTEK				
Ryż na mleku z bananem (7)/Herbata wieloowocowa **Masło (7)** **Pieczywo bezglutenowe** **Dżem brzoskwiniowy niskosłodzony** Warzywa: rukola, ogórek, papryka	**Melon**	**Kapuśniak z ziemniakami (9)**	**Schab pieczony z warzywami w sosie pieczeniowym (9)** **Kasza jaglana** **Pomidor z cebulką w sosie ziołowym** **Kompot owocowy**	**Budyń czekoladowy z prażonymi płatkami migdałów (7,8)**
PIĄTEK				
Kakao na mleku (7)/ Herbata malinowa **Masło (7)** **Pieczywo bezglutenowe** **Serek ziołowy (wyrób własny) (7)** **Jajko na twardo (3)** Warzywa: sałata, pomidor, papryka	**Jabłko**	**Zupa krem czosnkowy z grzankami b/g (9)**	**Kolorowe leczo z soczewicą czerwoną, cukinią, marchewką, papryką na pomidorach** **Makaron b/g świderki** **Kompot owocowy**	**Placuszek b/g (3,7) + śliwka**

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-Łubin i produkty pochodne, 14-Mięczaki i produkty pochodne. Dodatkowo informujemy, że istnieje możliwa obecność powyżej wymienionych alergenów w produktach użytych do produkcji posiłków. Catering zastrzega sobie prawo do wprowadzania zmian w jadłospisie z przyczyn od nas niezależnych.

RB CATERING

JADŁOSPIS DIETA WEGETARIAŃSKA 02.11 – 06.11.2026

ŚNIADANIE	ZUPA		OBIAD	
PONIEDZIAŁEK				
Herbata truskawkowa **Masło (7)** **Pieczywo pszenno-żytnie (1)** **Szynka roślinna** **Ser żółty Gouda (7)** Warzywa: sałata, ogórek, pomidor	**Serek waniliowy (7)**	**Zupa krem ziemniaczany z prażoną cieciorką (9)**	**Nuggtsy wegetariańskie (1)** **Ryż paraboliczny** **Marchewka z groszkiem** **Kompot owocowy**	**Banan + biszkopty bez cukru (1,3)**
WTOREK				
Płatki kukurydziane na mleku (7)/ Herbata malinowa **Masło (7)** **Pieczywo graham (1)** **Szynka roślinna** Warzywa: roszponka, ogórek, papryka czerwona	**Sok jabłko- wiśnia**	**Zupa brokułowa z ziemniaczkami i koperkiem (7,9)**	**Makaron z twarożkiem i polewą jogurtowo-brzoskwiniową (1,7)** **Kompot owocowy**	**Bułeczka pszenna z serkiem naturalnym z plasterkami ogórka zielonego (1)**
ŚRODA				
Kokosowa jaglanka na mleku (7)/ Herbata malinowa **Masło (7)** **Pieczywo pełnoziarniste (1)** **Sałatka Caprese z pesto bazyliowym (7)** Warzywa: szpinak, papryka żółta, ogórek	**Gruszka**	**Zupa grysikowa na bulionie warzywnym (1,9)**	**Kotlet roślinny z cieciorką i kaszą bulgur (1)** **Ziemniaki gotowane** **Mizeria z ogórków z koperkiem na jogurcie naturalnym (7)** **Kompot owocowy**	**Jogurt naturalny z muesli truskawkowo-wiśniowym b/c (1,7)**
CZWARTEK				
Ryż na mleku z bananem (7)/Herbata wieloowocowa **Masło (7)** **Pieczywo pszenno-żytnie (1)** **Dżem brzoskwiniowy niskosłodzony** Warzywa: rukola, ogórek, papryka	**Melon**	**Kapuśniak z ziemniakami (9)**	**Falafel z ciecierzycy i kukurydzy (1)** **Kasza bulgur (1)** **Pomidor z cebulką w sosie ziołowym** **Kompot owocowy**	**Budyń czekoladowy z prażonymi płatkami migdałów (7,8)**
PIĄTEK				
Kakao na mleku (7)/ Herbata malinowa **Masło (7)** **Pieczywo graham (1)** **Serek ziołowy (wyrób własny) (7)** **Jajko na twardo (3)** Warzywa: sałata, pomidor, papryka	**Jabłko**	**Zupa krem czosnkowy z grzankami (1,9)**	**Kolorowe leczo z soczewicą czerwoną, cukinią, marchewką, papryką na pomidorach** **Makaron 3-kolorowy świderki (1)** **Kompot owocowy**	**Placuszek twarogowy (1,3,7) + śliwka**

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-Łubin i produkty pochodne, 14-Mięczaki i produkty pochodne. Dodatkowo informujemy, że istnieje możliwa obecność powyżej wymienionych alergenów w produktach użytych do produkcji posiłków. Catering zastrzega sobie prawo do wprowadzania zmian w jadłospisie z przyczyn od nas niezależnych.

RB CATERING

JADŁOSPIS DIETA BEZJAJECZNA 02.11 – 06.11.2026

ŚNIADANIE	ZUPA		OBIAD	
PONIEDZIAŁEK				
Herbata truskawkowa **Masło (7)** **Pieczywo pszenno-żytnie (1)** **Szynka gotowana** **Ser żółty Gouda (7)** Warzywa: sałata, ogórek, pomidor	**Serek waniliowy (7)**	**Zupa krem ziemniaczany z prażoną cieciorką (9)**	**Paluszki rybne z mintaja w panierce (1,4)** **Ryż paraboliczny** **Marchewka z groszkiem** **Kompot owocowy**	**Banan + wafle kukurydziane**
WTOREK				
Płatki kukurydziane na mleku (7)/ Herbata malinowa **Masło (7)** **Pieczywo graham (1)** **Szynka z fileta kurczaka** Warzywa: roszponka, ogórek, papryka czerwona	**Sok jabłko- wiśnia**	**Zupa brokułowa z ziemniaczkami i koperkiem (7,9)**	**Makaron z twarożkiem i polewą jogurtowo-brzoskwiniową (1,7)** **Kompot owocowy**	**Bułeczka pszenna z serkiem naturalnym z plasterkami ogórka zielonego (1)**
ŚRODA				
Kokosowa jaglanka na mleku (7)/ Herbata malinowa **Masło (7)** **Pieczywo pełnoziarniste (1)** **Sałatka Caprese z pesto bazyliowym (7)** Warzywa: szpinak, papryka żółta, ogórek	**Gruszka**	**Zupa grysikowa na bulionie drobiowym z warzywami (1,9)**	**Pieczone pałki z kurczaka w papryce** **Ziemniaki gotowane** **Mizeria z ogórków z koperkiem na jogurcie naturalnym (7)** **Kompot owocowy**	**Jogurt naturalny z muesli truskawkowo-wiśniowym b/c (1,7)**
CZWARTEK				
Ryż na mleku z bananem (7)/Herbata wieloowocowa **Masło (7)** **Pieczywo pszenno-żytnie (1)** **Dżem brzoskwiniowy niskosłodzony** Warzywa: rukola, ogórek, papryka	**Melon**	**Kapuśniak z ziemniakami (9)**	**Schab pieczony z warzywami w sosie pieczeniowym (9)** **Kasza bulgur (1)** **Pomidor z cebulką w sosie ziołowym** **Kompot owocowy**	**Budyń czekoladowy z prażonymi płatkami migdałów (7,8)**
PIĄTEK				
Kakao na mleku (7)/ Herbata malinowa **Masło (7)** **Pieczywo graham (1)** **Serek ziołowy (wyrób własny) (7)** **Szynka z fileta kurczaka** Warzywa: sałata, pomidor, papryka	**Jabłko**	**Zupa krem czosnkowy z grzankami (1,9)**	**Kolorowe leczo z soczewicą czerwoną, cukinią, marchewką, papryką na pomidorach** **Makaron 3-kolorowy świderki (1)** **Kompot owocowy**	**Placuszek b/j (1,7) + śliwka**

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-Łubin i produkty pochodne, 14-Mięczaki i produkty pochodne. Dodatkowo informujemy, że istnieje możliwa obecność powyżej wymienionych alergenów w produktach użytych do produkcji posiłków. Catering zastrzega sobie prawo do wprowadzania zmian w jadłospisie z przyczyn od nas niezależnych.

RB CATERING

JADŁOSPIS DIETA BEZ ORZECHA 02.11 – 06.11.2026

ŚNIADANIE	ZUPA		OBIAD	
PONIEDZIAŁEK				
Herbata truskawkowa **Masło (7)** **Pieczywo pszenno-żytnie (1)** **Szynka gotowana** **Ser żółty Gouda (7)** Warzywa: sałata, ogórek, pomidor	**Serek waniliowy (7)**	**Zupa krem ziemniaczany z prażoną cieciorką (9)**	**Paluszki rybne z mintaja w panierce (1,4)** **Ryż paraboliczny** **Marchewka z groszkiem** **Kompot owocowy**	**Banan + wafle kukurydziane**
WTOREK				
Płatki kukurydziane na mleku (7)/ Herbata malinowa **Masło (7)** **Pieczywo graham (1)** **Szynka z fileta kurczaka** Warzywa: roszponka, ogórek, papryka czerwona	**Sok jabłko- wiśnia**	**Zupa brokułowa z ziemniaczkami i koperkiem (7,9)**	**Makaron z twarożkiem i polewą jogurtowo-brzoskwiniową (1,7)** **Kompot owocowy**	**Bułeczka pszenna z serkiem naturalnym z plasterkami ogórka zielonego (1)**
ŚRODA				
Kokosowa jaglanka na mleku (7)/ Herbata malinowa **Masło (7)** **Pieczywo pełnoziarniste (1)** **Sałatka Caprese z pesto bazyliowym (7)** Warzywa: szpinak, papryka żółta, ogórek	**Gruszka**	**Zupa grysikowa na bulionie drobiowym z warzywami (1,9)**	**Pieczone pałki z kurczaka w papryce** **Ziemniaki gotowane** **Mizeria z ogórków z koperkiem na jogurcie naturalnym (7)** **Kompot owocowy**	**Jogurt naturalny z płatkami kukurydzianymi (7)**
CZWARTEK				
Ryż na mleku z bananem (7)/Herbata wieloowocowa **Masło (7)** **Pieczywo pszenno-żytnie (1)** **Dżem brzoskwiniowy niskosłodzony** Warzywa: rukola, ogórek, papryka	**Melon**	**Kapuśniak z ziemniakami (9)**	**Schab pieczony z warzywami w sosie pieczeniowym (9)** **Kasza bulgur (1)** **Pomidor z cebulką w sosie ziołowym** **Kompot owocowy**	**Budyń czekoladowy z biszkoptami bez cukru (1,3,7)**
PIĄTEK				
Kakao na mleku (7)/ Herbata malinowa **Masło (7)** **Pieczywo graham (1)** **Serek ziołowy (wyrób własny) (7)** **Jajko na twardo (3)** Warzywa: sałata, pomidor, papryka	**Jabłko**	**Zupa krem czosnkowy z grzankami (1,9)**	**Kolorowe leczo z soczewicą czerwoną, cukinią, marchewką, papryką na pomidorach** **Makaron 3-kolorowy świderki (1)** **Kompot owocowy**	**Placuszek twarogowy (1,3,7) + śliwka**

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-Łubin i produkty pochodne, 14-Mięczaki i produkty pochodne. Dodatkowo informujemy, że istnieje możliwa obecność powyżej wymienionych alergenów w produktach użytych do produkcji posiłków. Catering zastrzega sobie prawo do wprowadzania zmian w jadłospisie z przyczyn od nas niezależnych.

RB CATERING

JADŁOSPIS DIETA BEZMLECZNA 02.11 – 06.11.2026

ŚNIADANIE	ZUPA		OBIAD	
PONIEDZIAŁEK				
Herbata truskawkowa **Margaryna** **Pieczywo pszenno-żytnie (1)** **Szynka gotowana** **Ser roślinny** Warzywa: sałata, ogórek, pomidor	**Serek waniliowy roślinny**	**Zupa krem ziemniaczany z prażoną cieciorką (9)**	**Paluszki rybne z mintaja w panierce (1,4)** **Ryż paraboliczny** **Marchewka z groszkiem** **Kompot owocowy**	**Banan + biszkopty bez cukru (1,3)**
WTOREK				
Płatki kukurydziane na napoju roślinnym/ Herbata malinowa **Margaryna** **Pieczywo graham (1)** **Szynka z fileta kurczaka** Warzywa: roszponka, ogórek, papryka czerwona	**Sok jabłko- wiśnia**	**Zupa brokułowa z ziemniaczkami i koperkiem b/m (9)**	**Makaron z twarożkiem roślinnym i polewą jogurtowo-brzoskwiniową b/m (1,6)** **Kompot owocowy**	**Bułeczka pszenna z serkiem roślinnym z plasterkami ogórka zielonego (1)**
ŚRODA				
Kokosowa jaglanka na napoju roślinnym/ Herbata malinowa **Margaryna** **Pieczywo pełnoziarniste (1)** **Sałatka Caprese z serem roślinnym z pesto bazyliowym (6)** Warzywa: szpinak, papryka żółta, ogórek	**Gruszka**	**Zupa grysikowa na bulionie drobiowym z warzywami (1,9)**	**Pieczone pałki z kurczaka w papryce** **Ziemniaki gotowane** **Sałatka z ogórka zielonego** **Kompot owocowy**	**Jogurt rośliny z muesli truskawkowo-wiśniowym b/c (1)**
CZWARTEK				
Ryż na napoju roślinnym z bananem/Herbata wieloowocowa **Margaryna** **Pieczywo pszenno-żytnie (1)** **Dżem brzoskwiniowy niskosłodzony** Warzywa: rukola, ogórek, papryka	**Melon**	**Kapuśniak z ziemniakami (9)**	**Schab pieczony z warzywami w sosie pieczeniowym (9)** **Kasza bulgur (1)** **Pomidor z cebulką w sosie ziołowym** **Kompot owocowy**	**Budyń czekoladowy na napoju roślinnym z prażonymi płatkami migdałów (8)**
PIĄTEK				
Kakao na napoju roślinnym/ Herbata malinowa **Margaryna** **Pieczywo graham (1)** **Serek roślinny kremowy ziołowy** **Jajko na twardo (3)** Warzywa: sałata, pomidor, papryka	**Jabłko**	**Zupa krem czosnkowy z grzankami (1,9)**	**Kolorowe leczo z soczewicą czerwoną, cukinią, marchewką, papryką na pomidorach** **Makaron 3-kolorowy świderki (1)** **Kompot owocowy**	**Placuszek b/m (1,3) + śliwka**

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-Łubin i produkty pochodne, 14-Mięczaki i produkty pochodne. Dodatkowo informujemy, że istnieje możliwa obecność powyżej wymienionych alergenów w produktach użytych do produkcji posiłków. Catering zastrzega sobie prawo do wprowadzania zmian w jadłospisie z przyczyn od nas niezależnych.

RB CATERING