

JADŁOSPIS ŻŁOBEK 05.10 – 09.10.2026

ŚNIADANIE

ZUPA

OBIAD

PONIEDZIAŁEK

Herbata truskawkowa
Masło (7)
Pieczywo pszenno-żytnie (1)
Szyńka z piersi indyka
Ser żółty Ementaler (7)
Warzywa: sałata, ogórek, pomidor

Jogurt naturalny z
płatkami
kukurydzianymi (7)

Zupa krem z dyni na mleczku
kokosowym z prażonym
słonecznikiem (9)

Kolorowy smażony ryż z kurczakiem i warzywami
doprawiony kurkumą
Groszek zielony
Kompot owocowy

Śliwka + Wafle ryżowe z dżemem
truskawkowym

WTOREK

Płatki żytnie na mleku z truskawkami (1,7)/ Herbata malinowa
Masło (7)
Pieczywo graham (1)
Pasta z pieczonej papryki i serem feta (7)
Warzywa: roszponka, ogórek, papryka czerwona

Gruszka

Zupa jarzynowa z fasolką
szparagową (7,9)

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

Budyń waniliowy na mleku z malinami (7)

ŚRODA

Czekoladowa kasza manna na mleku z orzechami włoskimi
(1,7,8)/Herbata malinowa
Masło (7)
Pieczywo pełnoziarniste (1,11)
Gzik (7)
Warzywa: szpinak, papryka żółta, ogórek

Melon

Grochówka z ziemniakami (9)

Puszyste racuszki z jabłkiem i jogurtem naturalnym (1,3,7)
Marchewka mini gotowana
Kompot owocowy

Kanapeczka z serkiem ziołowym (1,7) +
ogórek zielony

CZWARTEK

Ryż na mleku (7)/Herbata wieloowocowa
Masło (7)
Pieczywo pszenno-żytnie (1)
Pasta jajeczna ze szczypiorkiem (3,10)
Warzywa: rukola, ogórek, papryka

Jabłko

Zupa grysikowa na bulionie
drobiowym z warzywami (1,9)

Kotlet drobiowy w panierce (1,3)
Ziemniaki gotowane
Surówka z kapusty pekińskiej z kukurydza i papryką z
dressingiem koperkowym
Kompot owocowy

Koktajl jagodowy na kefirze (7)

PIĄTEK

Kawa zbożowa na mleku (1,7)/ Herbata malinowa
Masło (7)
Pieczywo graham (1)
Serek z suszonymi pomidorami, bazylią i oliwą z oliwek (7)
Powidła śliwkowe
Warzywa: sałata, pomidor, papryka

Banan

Zupa krem z zielonego groszku z
miętą i chrupiącymi grzankami (9)

Pieczony filet z miruny w złocistej panierce (3,4)
Kasza bulgur (1)
Surówka z kapusty kiszzonej z cebulką i marchewką
Kompot owocowy

Pszenny świderek maślany (1,3,7) +
soczek w kartoniku owocowy

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-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 Z OGRANICZENIEM PRODUKTÓW ZAWIERAJĄCYCH GLUTEN 05.10 – 09.10.2026

ŚNIADANIE

ZUPA

OBIAD

PONIEDZIAŁEK

Herbata truskawkowa Masło (7) Pieczywo bezglutenowe Szyńka z piersi indyka Ser żółty Ementaler (7) Warzywa: sałata, ogórek, pomidor	Jogurt naturalny z płatkami kukurydzianymi (7)	Zupa krem z dyni na mleczku kokosowym z prażonym słonecznikiem (9)	Kolorowy smażony ryż z kurczakiem i warzywami doprawiony kurkumą Groszek zielony Kompot owocowy	Śliwka + Wafle ryżowe z dżemem truskawkowym
--	--	--	--	--

WTOREK

Płatki kukurydziane na mleku z truskawkami (7)/ Herbata malinowa Masło (7) Pieczywo bezglutenowe Pasta z pieczonej papryki i serem feta (7) Warzywa: roszponka, ogórek, papryka czerwona	Gruszka	Zupa jarzynowa z fasolką szparagową (7,9)	Makaron b/g w sosie Napoli z czerwoną soczewicą i warzywami, posypyany serem mozzarella (7,9) Kompot owocowy	Budyń waniliowy na mleku z malinami (7)
--	---------	--	--	---

ŚRODA

Czekoladowa jaglanka na mleku z orzechami włoskimi (7,8)/ Herbata malinowa Masło (7) Pieczywo bezglutenowe Gzik (7) Warzywa: szpinak, papryka żółta, ogórek	Melon	Grochówka z ziemniakami (9)	Puszyste racuszki b/g z jabłkiem i jogurtem naturalnym (3,7) Marchewka mini gotowana Kompot owocowy	Kanapeczka b/g z serkiem ziołowym (7) + ogórek zielony
--	-------	-----------------------------	--	---

CZWARTEK

Ryż na mleku (7)/Herbata wieloowocowa Masło (7) Pieczywo bezglutenowe Pasta jajeczna ze szczypiorkiem (3,10) Warzywa: rukola, ogórek, papryka	Jabłko	Zupa z makaronem b/g na bulionie drobiowym z warzywami (9)	Kotlet drobiowy w panierce b/g (3) Ziemniaki gotowane Surówka z kapusty pekińskiej z kukurydza i papryką z dressingiem koperkowym Kompot owocowy	Koktajl jagodowy na kefirze (7)
---	--------	---	--	---------------------------------

PIĄTEK

Kakao na mleku (7)/ Herbata malinowa Masło (7) Pieczywo bezglutenowe Serek z suszonymi pomidorami, bazylią i oliwą z oliwek (7) Powidła śliwkowe Warzywa: sałata, pomidor, papryka	Banan	Zupa krem z zielonego groszku z miętą i chrupiącymi grzankami (9)	Pieczony filet z miruny w złocistej panierce b/g (3,4) Kasza jaglana Surówka z kapusty kiszzonej z cebulką i marchewką Kompot owocowy	Muffinka b/g + soczek w kartoniku owocowy
---	-------	--	--	--

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 05.10 – 09.10.2026

ŚNIADANIE

ZUPA

OBIAD

PONIEDZIAŁEK

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

Jogurt naturalny z
płatkami
kukurydzianymi (7)

Zupa krem z dyni na mleczku
kokosowym z prażonym
słonecznikiem (9)

Kolorowy smażony ryż z ciecierzycą i warzywami
doprawiony kurkumą
Groszek zielony
Kompot owocowy

Śliwka + Wafle ryżowe z dżemem
truskawkowym

WTOREK

Płatki żytnie na mleku z truskawkami (1,7)/ Herbata malinowa
Masło (7)
Pieczywo graham (1)
Pasta z pieczonej papryki i serem feta (7)
Warzywa: roszponka, ogórek, papryka czerwona

Gruszka

Zupa jarzynowa z fasolką
szparagową (7,9)

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

Budyń waniliowy na mleku z malinami (7)

ŚRODA

Czekoladowa kasza manna na mleku z orzechami włoskimi
(1,7,8)/Herbata malinowa
Masło (7)
Pieczywo pełnoziarniste (1,11)
Gzik (7)
Warzywa: szpinak, papryka żółta, ogórek

Melon

Grochówka z ziemniakami (9)

Puszyste racuszki z jabłkiem i jogurtem naturalnym (1,3,7)
Marchewka mini gotowana
Kompot owocowy

Kanapeczka z serkiem ziołowym (1,7) +
ogórek zielony

CZWARTEK

Ryż na mleku (7)/Herbata wieloowocowa
Herbata jabłko-cynamon
Masło (7)
Pieczywo pszenno-żytnie (1)
Pasta jajeczna ze szczypiorkiem (3,10)
Warzywa: rukola, ogórek, papryka

Jabłko

Zupa grysikowa na bulionie
drobiowym z warzywami (1,9)

Tofu-kotlet w panierce (1,3,6)
Ziemniaki gotowane
Surówka z kapusty pekińskiej z kukurydza i papryką z
dressinglem koperkowym
Kompot owocowy

Koktajl jagodowy na kefirze (7)

PIĄTEK

Kawa zbożowa na mleku (1,7)/ Herbata malinowa
Masło (7)
Pieczywo graham (1)
Serek z suszonymi pomidorami, bazylią i oliwą z oliwek (7)
Powidła śliwkowe
Warzywa: sałata, pomidor, papryka

Banan

Zupa krem z zielonego groszku z
miętą i chrupiącymi grzankami (9)

Falafel z ciecierzycy i kukurydzy (1)
Kasza bulgur (1)
Surówka z kapusty kiszzonej z cebulką i marchewką
Kompot owocowy

Pszenny świderek maślany (1,3,7) +
soczek w kartoniku owocowy

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 05.10 – 09.10.2026

ŚNIADANIE

ZUPA

OBIAD

PONIEDZIAŁEK

Herbata truskawkowa Masło (7) Pieczywo pszenno-żytnie (1) Szyńka z piersi indyka Ser żółty Ementaler (7) Warzywa: sałata, ogórek, pomidor	Jogurt naturalny z płatkami kukurydzianymi (7)	Zupa krem z dyni na mleczku kokosowym z prażonym słonecznikiem (9)	Kolorowy smażony ryż z kurczakiem i warzywami doprawiony kurkumą Groszek zielony Kompot owocowy	Śliwka + Wafle ryżowe z dżemem truskawkowym
--	--	--	--	--

WTOREK

Płatki żytnie na mleku z truskawkami (1,7)/ Herbata malinowa Masło (7) Pieczywo graham (1) Pasta z pieczonej papryki i serem feta (7) Warzywa: roszponka, ogórek, papryka czerwona	Gruszka	Zupa jarzynowa z fasolką szparagową (7,9)	Makaron penne w sosie Napoli z czerwoną soczewicą i warzywami, posypyany serem mozzarella (1,7,9) Kompot owocowy	Budyń waniliowy na mleku z malinami (7)
--	---------	--	--	---

Środa

Czekoladowa kasza manna na mleku z orzechami włoskimi (1,7,8)/ Herbata malinowa Masło (7) Pieczywo pełnoziarniste (1,11) Gzik (7) Warzywa: szpinak, papryka żółta, ogórek	Melon	Grochówka z ziemniakami (9)	Puszyste racuszki b/jaj z jabłkiem i jogurtem naturalnym (1,7) Marchewka mini gotowana Kompot owocowy	Kanapeczka z serkiem ziołowym (1,7) + ogórek zielony
--	-------	-----------------------------	--	---

CZWARTEK

Ryż na mleku (7)/Herbata wieloowocowa Herbata jabłko-cynamon Masło (7) Pieczywo pszenno-żytnie (1) Pasta z warzyw i soczewicy Warzywa: rukola, ogórek, papryka	Jabłko	Zupa grysikowa na bulionie drobiowym z warzywami (1,9)	Kotlet drobiowy w panierce b/jaj (1) Ziemniaki gotowane Surówka z kapusty pekińskiej z kukurydza i papryką z dressinglem koperkowym Kompot owocowy	Koktajl jagodowy na kefirze (7)
---	--------	---	--	---------------------------------

PIĄTEK

Kawa zbożowa na mleku (1,7)/ Herbata malinowa Masło (7) Pieczywo graham (1) Serek z suszonymi pomidorami, bazylią i oliwą z oliwek (7) Powidła śliwkowe Warzywa: sałata, pomidor, papryka	Banan	Zupa krem z zielonego groszku z miętą i chrupiącymi grzankami (9)	Pieczony filet z miruny w złocistej panierce b/jaj (4) Kasza bulgur (1) Surówka z kapusty kiszzonej z cebulką i marchewką Kompot owocowy	Pszenny świderek maślany b/jaj (1,7) + soczek w kartoniku owocowy
--	-------	--	---	--

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 ORZECHA 05.10 – 09.10.2026

ŚNIADANIE

ZUPA

OBIAD

PONIEDZIAŁEK

Herbata truskawkowa Masło (7) Pieczywo pszenno-żytnie (1) Szyńka z piersi indyka Ser żółty Ementaler (7) Warzywa: sałata, ogórek, pomidor	Jogurt naturalny z płatkami kukurydzianymi (7)	Zupa krem z dyni na mleczku kokosowym z prażonym słonecznikiem (9)	Kolorowy smażony ryż z kurczakiem i warzywami doprawiony kurkumą Groszek zielony Kompot owocowy	Śliwka + Wafle ryżowe z dżemem truskawkowym
--	--	--	--	--

WTOREK

Płatki żytnie na mleku z truskawkami (1,7)/ Herbata malinowa Masło (7) Pieczywo graham (1) Pasta z pieczonej papryki i serem feta (7) Warzywa: roszponka, ogórek, papryka czerwona	Gruszka	Zupa jarzynowa z fasolką szparagową (7,9)	Makaron penne w sosie Napoli z czerwoną soczewicą i warzywami, posypyany serem mozzarella (1,7,9) Kompot owocowy	Budyń waniliowy na mleku z malinami (7)
--	---------	--	--	---

ŚRODA

Czekoladowa kasza manna na mleku (1,7)/Herbata malinowa Masło (7) Pieczywo pełnoziarniste (1,11) Gzik (7) Warzywa: szpinak, papryka żółta, ogórek	Melon	Grochówka z ziemniakami (9)	Puszyste racuszki z jabłkiem i jogurtem naturalnym (1,3,7) Marchewka mini gotowana Kompot owocowy	Kanapeczka z serkiem ziołowym (1,7) + ogórek zielony
---	-------	-----------------------------	---	---

CZWARTEK

Ryż na mleku (7)/Herbata wieloowocowa Herbata jabłko-cynamon Masło (7) Pieczywo pszenno-żytnie (1) Pasta jajeczna ze szczypiorkiem (3,10) Warzywa: rukola, ogórek, papryka	Jabłko	Zupa grysikowa na bulionie drobiowym z warzywami (1,9)	Kotlet drobiowy w panierce (1,3) Ziemniaki gotowane Surówka z kapusty pekińskiej z kukurydza i papryką z dressingiem koperkowym Kompot owocowy	Koktajl jagodowy na kefirze (7)
---	--------	---	--	---------------------------------

PIĄTEK

Kawa zbożowa na mleku (1,7)/ Herbata malinowa Masło (7) Pieczywo graham (1) Serek z suszonymi pomidorami, bazylią i oliwą z oliwek (7) Powidła śliwkowe Warzywa: sałata, pomidor, papryka	Banan	Zupa krem z zielonego groszku z miętą i chrupiącymi grzankami (9)	Pieczony filet z miruny w złocistej panierce (3,4) Kasza bulgur (1) Surówka z kapusty kiszzonej z cebulką i marchewką Kompot owocowy	Pszenny świderek maślany (1,3,7) + soczek w kartoniku owocowy
--	-------	--	---	--

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 BEZMLECZNA 05.10 – 09.10.2026

ŚNIADANIE

ZUPA

OBIAD

PONIEDZIAŁEK

Herbata truskawkowa Margaryna Pieczywo pszenno-żytnie (1) Ser roślinny Szynka z piersi indyka Warzywa: sałata, ogórek, pomidor	Jogurt roślinny z płatkami kukurydzianymi	Zupa krem z dyni na mleczku kokosowym z prażonym słonecznikiem (9)	Kolorowy smażony ryż z kurczakiem i warzywami doprawiony kurkumą Groszek zielony Kompot owocowy	Śliwka + Wafle ryżowe z dżemem truskawkowym
---	---	--	---	---

WTOREK

Płatki żytnie na napoju roślinnym z truskawkami (1)/ Herbata malinowa Margaryna Pieczywo graham (1) Pasta z pieczonej papryki i serka roślinnego Warzywa: roszonek, ogórek, papryka czerwona	Gruszka	Zupa jarzynowa b/m z fasolką szparagową (9)	Makaron penne w sosie Napoli z czerwoną soczewicą i warzywami, posypyany serem roślinnym (1,9) Kompot owocowy	Budyń waniliowy na napoju roślinnym z malinami
--	---------	---	--	--

ŚRODA

Czekoladowa kasza manna na napoju roślinnym z orzechami włoskimi(1,8)/ Herbata malinowa Margaryna Pieczywo graham (1) Twarożek roślinny Warzywa: szpinak, papryka żółta, ogórek	Melon	Grochówka z ziemniakami (9)	Puszyste racuszki b/m z jabłkiem i jogurtem roślinnym (1,3) Marchewka mini gotowana Kompot owocowy	Kanapeczka z serem roślinnym ziołowym (1) + ogórek zielony
---	-------	-----------------------------	--	--

CZWARTEK

Ryż na napoju roślinnym/ Herbata wieloowocowa Margaryna Pieczywo pszenno-żytnie (1) Pasta jajeczna ze szczypiorkiem (3,10) Warzywa: rukola, ogórek, papryka	Jabłko	Zupa grysikowa na bulionie drobiowym z warzywami (1,9)	Kotlet drobiowy w panierce (1,3) Ziemniaki gotowane Surówka z kapusty pekińskiej z kukurydza i papryką z dressingiem koperkowym Kompot owocowy	Koktajl jagodowy na jogurcie roślinnym
---	--------	--	---	--

PIĄTEK

Cynamonowa kasza kukurydziana na napoju roślinnym/ Herbata malinowa Margaryna Pieczywo pełnoziarniste (1,11) Twarożek roślinny z suszonymi pomidorami, bazylią i oliwą z oliwek Powidła śliwkowe Warzywa: sałata, pomidor, papryka	Banan	Zupa krem z zielonego groszku z mięta i chrupiącymi grzankami (9)	Pieczony filet z miruny w złocistej panierce (3,4) Kasza bulgur (1) Surówka z kapusty kiszzonej z cebulką i marchewką Kompot owocowy	Pszenny świderek b/m (1,3) + soczek w kartoniku owocowy
---	-------	---	---	---

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.