JADŁOSPIS ŻŁOBEK 16.11 – 20.11.2026

ŚNIADANIE	ZUPA		OBIAD	
PONIEDZIAŁEK				
Herbata truskawkowa **Masło (7)** **Pieczywo pszenno-żytnie (1)** **Polędwica z kurczaka** **Ser żółty Ementaler (7)** Warzywa: sałata, ogórek, pomidor	**Shake truskawkowy (7)**	**Zupa krem z białych warzyw z groszkiem ptysiowym (1,3,7,9)**	**Ciecierzyca w sosie słodko-kwaśnym z warzywami i ananasem** **Ryż paraboliczny** **Mini marchewka gotowana** **Kompot owocowy**	**Pieczywo chrupkie razowe z dżemem brzoskwiniowym (1)**
WTOREK				
Ryż na mleku (7)/ Herbata malinowa **Masło (7)** **Pieczywo graham (1)** **Miód wielokwiatowy** Warzywa: roszponka, ogórek, papryka czerwona	**Banan**	**Zupa jarzynowa z fasolką szparagową (7,9)**	**Makaron łazanki z kapustą kiszoną i mięsem drobiowym (1,9)** **Kompot owocowy**	**Budyń kokosowy z posypką z wiórek kokosowych (7)**
ŚRODA				
Owsianka z jabłkiem na mleku (1,7)/ Herbata malinowa **Masło (7)** **Pieczywo pełnoziarniste (1)** **Pasta z pieczonej marchewki z czarnuszką** Warzywa: szpinak, papryka żółta, ogórek	**Gruszka**	**Zupa krem z buraka z serem feta (7,9)**	**Pierogi z serem i ziemniakami polane śmietanką (1,7)** **Surówka z marchewki i jabłka** **Kompot owocowy**	**Koktajl jagodowo-bananowy na kefirze (7) + talarki z błonnikiem bez cukru (1,7)**
CZWARTEK				
Waniliowa kasza manna na mleku (1,7)/Herbata wieloowocowa **Masło (7)** **Pieczywo pszenno-żytnie (1)** **Szynka z fileta kurczaka** Warzywa: rukola, ogórek, papryka	**Kaki**	**Zupa koperkowa z ryżem i warzywami (7,9)**	**Stripsy z kurczaka w panierce kukurydzianej** **Ziemniaki gotowane** **Surówka colesław z kapusty i marchewki (3,10)** **Kompot owocowy**	**Jogurt naturalny z płatkami kukurydzianymi (7)**
PIĄTEK				
Mleko (7)/ Herbata malinowa **Masło (7)** **Pieczywo graham (1)** **Twarożek kremowy (7)** **Krem czekoladowy z bananem i orzechami (5)** Warzywa: sałata, pomidor, papryka	**Jogurt z musem brzoskwiniowym) (7)**	**Żurek z jajkiem (1,3,7,9)**	**Kotlety rybne z miruny w sosie koperkowo-śmietanowym (1,4,7)** **Kasza bulgur (1)** **Brokuł gotowany** **Kompot owocowy**	**Pszenny świderek maślany (1,3,7) + Mandarynka**

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 16.11 – 20.11.2026

ŚNIADANIE	ZUPA		OBIAD	
PONIEDZIAŁEK				
Herbata truskawkowa **Masło (7)** **Pieczywo bezglutenowe** **Polędwica z kurczaka** **Ser żółty Ementaler (7)** Warzywa: sałata, ogórek, pomidor	**Shake truskawkowy (7)**	**Zupa krem z białych warzyw z grzankami b/g (9)**	**Ciecierzyca w sosie słodko-kwaśnym z warzywami i ananasem** **Ryż paraboliczny** **Mini marchewka gotowana** **Kompot owocowy**	**Wafle ryżowe z dżemem brzoskwiniowym**
WTOREK				
Ryż na mleku (7)/ Herbata malinowa **Masło (7)** **Pieczywo bezglutenowe** **Miód wielokwiatowy** Warzywa: roszponka, ogórek, papryka czerwona	**Banan**	**Zupa jarzynowa z fasolką szparagową (7,9)**	**Makaron b/g łazanki z kapustą kiszoną i mięsem drobiowym (9)** **Kompot owocowy**	**Budyń kokosowy z posypką z wiórek kokosowych (7)**
ŚRODA				
Jaglanka z jabłkiem na mleku (7)/ Herbata malinowa **Masło (7)** **Pieczywo bezglutenowe** **Pasta z pieczonej marchewki z czarnuszką** Warzywa: szpinak, papryka żółta, ogórek	**Gruszka**	**Zupa krem z buraka z serem feta (7,9)**	**Pierogi b/g z serem i ziemniakami polane śmietanką (7)** **Surówka z marchewki i jabłka** **Kompot owocowy**	**Koktajl jagodowo-bananowy na kefirze (7) + chrupki kukurydziane**
CZWARTEK				
Waniliowa kasza kukurydziana na mleku (7)/Herbata wieloowocowa **Masło (7)** **Pieczywo bezglutenowe** **Szynka z fileta kurczaka** Warzywa: rukola, ogórek, papryka	**Kaki**	**Zupa koperkowa z ryżem i warzywami (7,9)**	**Stripsy z kurczaka w panierce kukurydzianej** **Ziemniaki gotowane** **Surówka colesław z kapusty i marchewki (3,10)** **Kompot owocowy**	**Jogurt naturalny z płatkami kukurydzianymi (7)**
PIĄTEK				
Mleko (7)/ Herbata malinowa **Masło (7)** **Pieczywo bezglutenowe** **Twarożek kremowy (7)** **Krem czekoladowy z bananem i orzechami (5)** Warzywa: sałata, pomidor, papryka	**Jogurt z musem brzoskwiniowym) (7)**	**Żurek z jajkiem b/g (3,7,9)**	**Kotlety rybne z miruny b/g w sosie koperkowo-śmietanowym (4,7)** **Kasza jaglana** **Brokuł gotowany** **Kompot owocowy**	**Bułeczka b/g z powidłami (3,7) + Mandarynka**

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 16.11 – 20.11.2026

ŚNIADANIE	ZUPA		OBIAD	
PONIEDZIAŁEK				
Herbata truskawkowa **Masło (7)** **Pieczywo pszenno-żytnie (1)** **Szynka roślinna** **Ser żółty Ementaler (7)** Warzywa: sałata, ogórek, pomidor	**Shake truskawkowy (7)**	**Zupa krem z białych warzyw z groszkiem ptysiowym (1,3,7,9)**	**Ciecierzyca w sosie słodko-kwaśnym z warzywami i ananasem** **Ryż paraboliczny** **Mini marchewka gotowana** **Kompot owocowy**	**Pieczywo chrupkie razowe z dżemem brzoskwiniowym (1)**
WTOREK				
Ryż na mleku (7)/ Herbata malinowa **Masło (7)** **Pieczywo graham (1)** **Miód wielokwiatowy** Warzywa: roszponka, ogórek, papryka czerwona	**Banan**	**Zupa jarzynowa z fasolką szparagową (7,9)**	**Makaron łazanki z kapustą kiszoną i fasolą białą (1,9)** **Kompot owocowy**	**Budyń kokosowy z posypką z wiórek kokosowych (7)**
ŚRODA				
Owsianka z jabłkiem na mleku (1,7)/ Herbata malinowa **Masło (7)** **Pieczywo pełnoziarniste (1)** **Pasta z pieczonej marchewki z czarnuszką** Warzywa: szpinak, papryka żółta, ogórek	**Gruszka**	**Zupa krem z buraka z serem feta (7,9)**	**Pierogi z serem i ziemniakami polane śmietanką (1,7)** **Surówka z marchewki i jabłka** **Kompot owocowy**	**Koktajl jagodowo-bananowy na kefirze (7) + talarki z błonnikiem bez cukru (1,7)**
CZWARTEK				
Waniliowa kasza manna na mleku (1,7)/Herbata wieloowocowa **Masło (7)** **Pieczywo pszenno-żytnie (1)** **Szynka roślinna** Warzywa: rukola, ogórek, papryka	**Kaki**	**Zupa koperkowa z ryżem i warzywami (7,9)**	**Kotlet roślinny z ciecierką i kaszą bulgur (1)** **Ziemniaki gotowane** **Surówka colesław z kapusty i marchewki (3,10)** **Kompot owocowy**	**Jogurt naturalny z płatkami kukurydzianymi (7)**
PIĄTEK				
Mleko (7)/ Herbata malinowa **Masło (7)** **Pieczywo graham (1)** **Twarożek kremowy (7)** **Krem czekoladowy z bananem i orzechami (5)** Warzywa: sałata, pomidor, papryka	**Jogurt z musem brzoskwiniowym) (7)**	**Żurek z jajkiem (1,3,7,9)**	**Falafel z ciecierzycy i kukurydzy w sosie koperkowo-śmietanowym (1,4,7)** **Kasza bulgur (1)** **Brokuł gotowany** **Kompot owocowy**	**Pszenny świderek maślany (1,3,7) + Mandarynka**

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 16.11 – 20.11.2026

ŚNIADANIE	ZUPA		OBIAD	
PONIEDZIAŁEK				
Herbata truskawkowa **Masło (7)** **Pieczywo pszenno-żytnie (1)** **Polędwica z kurczaka** **Ser żółty Ementaler (7)** Warzywa: sałata, ogórek, pomidor	**Shake truskawkowy (7)**	**Zupa krem z białych warzyw z grzankami (7,9)**	**Ciecierzyca w sosie słodko-kwaśnym z warzywami i ananasem** **Ryż paraboliczny** **Mini marchewka gotowana** **Kompot owocowy**	**Pieczywo chrupkie razowe z dżemem brzoskwiniowym (1)**
WTOREK				
Ryż na mleku (7)/ Herbata malinowa **Masło (7)** **Pieczywo graham (1)** **Miód wielokwiatowy** Warzywa: roszponka, ogórek, papryka czerwona	**Banan**	**Zupa jarzynowa z fasolką szparagową (7,9)**	**Makaron łazanki z kapustą kiszoną i mięsem drobiowym (1,9)** **Kompot owocowy**	**Budyń kokosowy z posypką z wiórek kokosowych (7)**
ŚRODA				
Owsianka z jabłkiem na mleku (1,7)/ Herbata malinowa **Masło (7)** **Pieczywo pełnoziarniste (1)** **Pasta z pieczonej marchewki z czarnuszką** Warzywa: szpinak, papryka żółta, ogórek	**Gruszka**	**Zupa krem z buraka z serem feta (7,9)**	**Pierogi z serem i ziemniakami polane śmietanką (1,7)** **Surówka z marchewki i jabłka** **Kompot owocowy**	**Koktajl jagodowo-bananowy na kefirze (7) + talarki z błonnikiem bez cukru (1,7)**
CZWARTEK				
Waniliowa kasza manna na mleku (1,7)/Herbata wieloowocowa **Masło (7)** **Pieczywo pszenno-żytnie (1)** **Szynka z fileta kurczaka** Warzywa: rukola, ogórek, papryka	**Kaki**	**Zupa koperkowa z ryżem i warzywami (7,9)**	**Stripsy z kurczaka w panierce kukurydzianej** **Ziemniaki gotowane** **Surówka colesław z kapusty i marchewki bez majonezu** **Kompot owocowy**	**Jogurt naturalny z płatkami kukurydzianymi (7)**
PIĄTEK				
Mleko (7)/ Herbata malinowa **Masło (7)** **Pieczywo graham (1)** **Twarożek kremowy (7)** **Krem czekoladowy z bananem i orzechami (5)** Warzywa: sałata, pomidor, papryka	**Jogurt z musem brzoskwiniowym) (7)**	**Żurek b/j (1,7,9)**	**Kotlety rybne z miruny w sosie koperkowo-śmietanowym (1,4,7)** **Kasza bulgur (1)** **Brokuł gotowany** **Kompot owocowy**	**Pszenny świderek maślany b/j (1,7) + Mandarynka**

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 16.11 – 20.11.2026

ŚNIADANIE	ZUPA		OBIAD	
PONIEDZIAŁEK				
Herbata truskawkowa **Masło (7)** **Pieczywo pszenno-żytnie (1)** **Polędwica z kurczaka** **Ser żółty Ementaler (7)** Warzywa: sałata, ogórek, pomidor	**Shake truskawkowy (7)**	**Zupa krem z białych warzyw z groszkiem ptysiowym (1,3,7,9)**	**Ciecierzyca w sosie słodko-kwaśnym z warzywami i ananasem** **Ryż paraboliczny** **Mini marchewka gotowana** **Kompot owocowy**	**Pieczywo chrupkie razowe z dżemem brzoskwiniowym (1)**
WTOREK				
Ryż na mleku (7)/ Herbata malinowa **Masło (7)** **Pieczywo graham (1)** **Miód wielokwiatowy** Warzywa: roszponka, ogórek, papryka czerwona	**Banan**	**Zupa jarzynowa z fasolką szparagową (7,9)**	**Makaron łazanki z kapustą kiszoną i mięsem drobiowym (1,9)** **Kompot owocowy**	**Budyń kokosowy (bez wiórek) (7)**
ŚRODA				
Owsianka z jabłkiem na mleku (1,7)/ Herbata malinowa **Masło (7)** **Pieczywo pełnoziarniste (1)** **Pasta z pieczonej marchewki z czarnuszką** Warzywa: szpinak, papryka żółta, ogórek	**Gruszka**	**Zupa krem z buraka z serem feta (7,9)**	**Pierogi z serem i ziemniakami polane śmietanką (1,7)** **Surówka z marchewki i jabłka** **Kompot owocowy**	**Koktajl jagodowo-bananowy na kefirze (7) + Andruty (1)**
CZWARTEK				
Waniliowa kasza manna na mleku (1,7)/Herbata wieloowocowa **Masło (7)** **Pieczywo pszenno-żytnie (1)** **Szynka z fileta kurczaka** Warzywa: rukola, ogórek, papryka	**Kaki**	**Zupa koperkowa z ryżem i warzywami (7,9)**	**Stripsy z kurczaka w panierce kukurydzianej** **Ziemniaki gotowane** **Surówka colesław z kapusty i marchewki (3,10)** **Kompot owocowy**	**Jogurt naturalny z płatkami kukurydzianymi (7)**
PIĄTEK				
Mleko (7)/ Herbata malinowa **Masło (7)** **Pieczywo graham (1)** **Twarożek kremowy (7)** **Krem czekoladowy z bananem** Warzywa: sałata, pomidor, papryka	**Jogurt z musem brzoskwiniowym) (7)**	**Żurek z jajkiem (1,3,7,9)**	**Kotlety rybne z miruny w sosie koperkowo-śmietanowym (1,4,7)** **Kasza bulgur (1)** **Brokuł gotowany** **Kompot owocowy**	**Pszenny świderek maślany (1,3,7) + Mandarynka**

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 16.11 – 20.11.2026

ŚNIADANIE	ZUPA		OBIAD	
PONIEDZIAŁEK				
Herbata truskawkowa **Margaryna** **Pieczywo pszenno-żytnie (1)** **Polędwica z kurczaka** **Ser roślinny** Warzywa: sałata, ogórek, pomidor	**Shake truskawkowy na napoju roślinnym**	**Zupa krem z białych warzyw z grzankami (9)**	**Ciecierzyca w sosie słodko-kwaśnym z warzywami i ananasem** **Ryż paraboliczny** **Mini marchewka gotowana** **Kompot owocowy**	**Pieczywo chrupkie razowe z dżemem brzoskwiniowym (1)**
WTOREK				
Ryż na napoju roślinnym/ Herbata malinowa **Margaryna** **Pieczywo graham (1)** **Miód wielokwiatowy** Warzywa: roszponka, ogórek, papryka czerwona	**Banan**	**Zupa jarzynowa z fasolką szparagową b/m (9)**	**Makaron łazanki z kapustą kiszoną i mięsem drobiowym (1,9)** **Kompot owocowy**	**Budyń kokosowy z posypką z wiórek kokosowych na napoju roślinnym**
ŚRODA				
Owsianka z jabłkiem na napoju roślinnym (1)/ Herbata malinowa **Margaryna** **Pieczywo pełnoziarniste (1)** **Pasta z pieczonej marchewki z czarnuszką** Warzywa: szpinak, papryka żółta, ogórek	**Gruszka**	**Zupa krem z buraka z serem roślinnym (6,9)**	**Pierogi z ziemniakami polane śmietanką roślinną (1)** **Surówka z marchewki i jabłka** **Kompot owocowy**	**Koktajl jagodowo-bananowy na jogurcie roślinnym + chrupki kukurydziane**
CZWARTEK				
Waniliowa kasza manna na napoju roślinnym (1)/Herbata wieloowocowa **Margaryna** **Pieczywo pszenno-żytnie (1)** **Szynka z fileta kurczaka** Warzywa: rukola, ogórek, papryka	**Kaki**	**Zupa koperkowa z ryżem i warzywami b/m (9)**	**Stripsy z kurczaka w panierce kukurydzianej** **Ziemniaki gotowane** **Surówka colesław z kapusty i marchewki (3,10)** **Kompot owocowy**	**Jogurt roślinny z płatkami kukurydzianymi**
PIĄTEK				
Napój roślinny/ Herbata malinowa **Margaryna** **Pieczywo graham (1)** **Twarożek kremowy roślinny** **Krem czekoladowy z bananem** Warzywa: sałata, pomidor, papryka	**Jogurt roślinny z musem brzoskwiniowym)**	**Żurek z jajkiem b/m (1,3,9)**	**Kotlety rybne z miruny w sosie koperkowo-śmietanowym b/m (1,4)** **Kasza bulgur (1)** **Brokuł gotowany** **Kompot owocowy**	**Pszenny świderek b/m (1,3) + Mandarynka**

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