

MENU PRZEDSZKOLE - dieta bez białek mleka krowiego

od 02.02.2026 do 06.02.2026

02.02.2026 Poniedziałek	03.02.2026 Wtorek	04.02.2026 Środa	05.02.2026 Czwartek	06.02.2026 Piątek
Śniadanie Pieczywo żytnie, razowe, pszenne (1), masło roślinne, miód, szynka drobiowa, papryka kolorowa, sałata Herbata owoce leśne	Śniadanie Pieczywo żytnie, razowe, pszenne (1), masło roślinne, jajko gotowane (3), szynka wieprzowa, szczypiorek, pomidor Herbata mietowa z mango	Śniadanie Pieczywo żytnie, razowe, pszenne (1), masło roślinne, polędwica z indyka, rzodkiewka, ogórek zielony Owsianka kakaowa na napoju roślinnym (1) Herbata z róży i wiśni	Śniadanie Bułka grahamka, chleb żytni (1) masło roślinne, smalczyk z białej fasoli, dżem truskawkowy niskosłodzony, pomidor, sałata Kakao na napoju roślinnym	Śniadanie Pieczywo żytnie, razowe, pszenne (1), masło roślinne, hummus (11), Jajko gotowane (3), papryka, ogórek kiszony Herbata rooibos owocowa
Zupa Domowy krupnik na wywarze mięsnym z kaszą jęczmienną i świeżą natką pietruszki (1,9)	Zupa Kapuśniak z kiszonej i słodkiej kapusty na wywarze mięsnym z ziemniakami i koperkiem (9)	Zupa Ogórkowa z koperkiem i ziemniaczkami na wywarze mięsnym (9)	Zupa Pomidorowa na wywarze drobiowym z makaronem świderki (1,9)	Zupa Zupa brokułowa z ziemniaczkami (9)
II danie Gulasz myśliwski z mięsem wieprzowym i warzywami, kasza gryczana, ogórek kiszony Lemoniada jabłkowa	II danie Kotlet drobiowy z fileta w delikatnej panierce (1,3), puree ziemniaczane z koperkiem, surówka z białej kapusty marchewki i jabłka Kompot wieloowocowy	II danie Makaron penne (1) z różyczkami brokuła, zielonym groszkiem i suszonymi pomidorami w sosie śmietanowym na śmietanie roślinnej Kompot wieloowocowy	II danie Pieczona pałka z kurczaka, gotowane mini ziemniaczki z koperkiem, surówka z białej kapusty marchewki i kukurydzy Lemoniada cytrynowa	II danie Pancakes (1,3) z prażonymi jabłkami, mus z owoców leśnych i śmietanki roślinnej Kompot wieloowocowy
Podwieczorek Koktajl na jogurcie roślinnym z musem mango i bananem, mandarynka	Podwieczorek Ciasto z owocami i kruszonką (1,3)	Podwieczorek Pudding chia na mleku roślinnym z musem mango-banan, połowa jabłka	Podwieczorek Babka marmurkowa (1,3)	Podwieczorek Drożdżowa bułeczka z nadzieniem pieczarkowym (1,3)

MENU PRZEDSZKOLE - dieta bez białek mleka krowiego

od 09.02.2026 do 13.02.2026

09.02.2026 Poniedziałek	10.02.2026 Wtorek	11.02.2026 Środa	12.02.2026 Czwartek	13.02.2026 Piątek
Śniadanie Pieczywo żytnie, razowe, pszenne (1), masło roślinne, polędwica drobiowa, dżem wiśniowy, ogórek zielony, szczypiorek	Śniadanie Pieczywo żytnie, razowe, pszenne (1), masło roślinne, plasterki jajka (3), kiełbaska na ciepło, ogórek zielony, pomidor	Śniadanie Pieczywo żytnie, razowe, pszenne (1), masło roślinne, szynka drobiowa, ogórek zielony, papryka	Śniadanie Bułka grahamka, chleb żytni (1) masło roślinne, konfitura truskawkowa, kremowa pasta drobiowa ze szczypiorkiem i majonezem (3,10), pomidor, ogórek zielony	Śniadanie Pieczywo żytnie, razowe, pszenne (1), masło roślinne, pasta z tuńczyka z kiszonym ogórkiem (4), miód, szczypiorek, papryka
Napar owocowy	Herbata rooibos owocowa	Herbata brzoskwinia-mango	Kawa inka na napoju roślinnym (1)	Herbata owoce leśne-malina
Zupa Kremowa zupa z soczewicy z warzywami (9) i chrupiącymi grzankami (1)	Zupa Delikatna gulaszowa z mięsem wieprzowym czerwoną fasolką i papryką (9)	Zupa Rosół drobiowy z warzywami, natką pietruszki i makaronem (1,9)	Zupa Krem z pomidorów, papryki i cukinii z ziołowymi grzankami (1,9)	Zupa Kalafiorowa z ziemniakami i koperkiem na bulionie warzywnym (9)
II danie Potrawka drobiowa z zielonym groszkiem i porem (9), ryż paraboliczny z kurkumą, pieczona marchewka	II danie Pierogi z truskawkami (1), sos śmietanowo-owocowy na śmietanie roślinnej surówka z marchewki i jabłka	II danie Kotlet schabowy w panierce kukurydzianej (1,3), puree ziemniaczane z koperkiem i smażoną cebulką, domowy colesław na jogurcie roślinnym	II danie Pieczeń z łopatki z majerankiem i rozmarynem duszona w sosie własnym, kasza gryczana, surówka z buraczków	II danie Paluszki rybne (1,3,4), pieczone ziemniaczki surówka z kiszonej kapusty jabłka i natki pietruszki
Lemoniada cytrynowo-pomarańczowa	Kompot wieloowocowy	Kompot wieloowocowy	Kompot wieloowocowy	Kompot wieloowocowy
Podwieczorek Dwa wafelki z ciecierzycy, mandarynka	Podwieczorek Pizzerinka z sosem pomidorowym i szynką (1)	Podwieczorek Ciasto marchewkowe z ananase i cynamonem (1,3)	Podwieczorek Pączek z powidłami śliwkowymi (1,3)	Podwieczorek Ciasteczko walentynkowe serduszko (1,3), połowa jabłka

MENU PRZEDSZKOLE - dieta bez białek mleka krowiego

od 16.02.2026 do 20.02.2026 16.02.

16.02.2026 Poniedziałek	17.02.2026 Wtorek	18.02.2026 Środa	19.02.2026 Czwartek	20.02.2026 Piątek
Śniadanie Pieczywo żytnie, razowe, pszenne (1), masło roślinne, hummus (11), kiełbaska krakowska sucha, ogórek kiszony, pomidor Herbata rooibos pomarańczowa	Śniadanie Pieczywo żytnie, razowe, pszenne (1), masło roślinne, krem a'la nutella, szynka z kurczaka, pomidor, szczypiorek Herbatka zielona z mango	Śniadanie Pieczywo żytnie, razowe, pszenne (1), masło roślinne, domowy pasztet drobiowy (3), ogórek kiszony, pomidor Kaszka manna z gruszką i cynamonem na napoju roślinnym (1) Herbata owocowo-rumiankowa	Śniadanie Bułka grahamka, chleb żytni (1) masło roślinne, szynka wieprzowa, powidła śliwkowe, pomidor, ogórek zielony Kakao na napoju roślinnym	Śniadanie Pieczywo żytnie, razowe, pszenne (1), masło roślinne, jajko gotowane (3), miód, ogórek zielony, rzodkiewka Herbata z kwiatu hibiskusa
Zupa Pomidorowa na wywarze drobiowym z makaronem literki (1,9)	Zupa Rosół drobiowy z marchewką natką pietruszki i kaszką manną (1,9)	Zupa Krupnik na wywarze drobiowym z kaszą bulgur kurkumą i świeżą natką pietruszki (1,9)	Zupa Kolorowa zupa jarzynowa z brukselką, kalafiozem, ziemniakami i koperkiem (9)	Zupa Krem kukurydziany (9) na wywarze warzywnym z grzankami (1)
II danie Grillowana pierś z kurczaka w sosie cytrynowo-pietruszkowym na śmietanie roślinnej, kopytka (1), surówka z buraczków	II danie Polędwiczki z kurczaka w panierce (1,3), puree ziemniaczane z koperkiem, surówka z białej kapusty marchewki i kukurydzy	II danie Makaron pełnoziarnisty (1) z pesto bazyliowo-pietruszkowym i warzywami, pieczona mini marchewka w miodowej glazurze	II danie Klopsiki drobiowe w sosie pomidorowo-śmietanowym na śmietanie roślinnej, ryż paraboliczny, bukiet blanszowanych warzyw	II danie Naleśniki (1,3), mus bananowo-brzoskwiniowy, prażone jabłka z cynamonem
Lemoniada jabłkowa	Kompot wieloowocowy	Kompot wieloowocowy	Kompot wieloowocowy	Kompot wieloowocowy
Podwieczorek Kakaowe herbatniki zbożowe (1), połowa banana	Podwieczorek Ciasto kokosowe z brzoskwiniami (1,3)	Podwieczorek Jogurt roślinny waniliowy, domowa chałka (1,3)	Podwieczorek Jogurt roślinny z musem owocowym i granolą (1), chrupki kukurydziane	Podwieczorek Ślimaczek z bazyliowym pesto (1,3), marchewka do chrupania

MENU PRZEDSZKOLE - dieta bez białek mleka krowiego od 23.02.2026 do 27.02.2026

23.02.2026 Poniedziałek	24.02.2026 Wtorek	25.02.2026 Środa	26.02.2026 Czwartek	27.02.2026 Piątek
Śniadanie Pieczywo żytnie, razowe, pszenne (1), masło roślinne, miód, polędwica drobiowa, sałata, rzodkiewka Zimowy napar owocowo-ziołowy	Śniadanie Pieczywo żytnie, razowe, pszenne (1), masło roślinne, hummus (11), kiełbaska na ciepło, ogórek kiszony, pomidor Herbata rooibos owocowa	Śniadanie Pieczywo żytnie, razowe, pszenne (1), masło roślinne, szynka wieprzowa, papryka, ogórek zielony Budyń śmietankowy na napoju roślinnym z sosem owocowym Herbata owocowa	Śniadanie Bułka grahamka, chleb żytni (1) masło roślinne, pasta warzywna z pieczonych warzyw, jajko gotowane (3), pomidor, ogórek zielony Kakao na napoju roślinnym	Śniadanie Pieczywo żytnie, razowe, pszenne (1), masło roślinne, smalczyk z fasoli, dżem brzoskwiniowy, ogórek kiszony, rzodkiewka Herbata z kwiatu hibiskusa
Zupa Koperkowa z kaszą bulgur (1,9)	Zupa Ogórkowa na wywarze mięsny z ziemniakami i koperkiem (9)	Zupa Krem z zielonego groszku (9) z prażynkami	Zupa Barszcz czerwony w ziemniakami i śmietaną roślinną (9)	Zupa Szczawiowa z ziemniakami i jajkiem (3,9)
II danie Leczo warzywne z mięsem drobiowym, mini kluski śląskie (3), ogórek kiszony Lemoniada pomarańczowa	II danie Ryż jaśminowy gotowany na napoju roślinnym zapiekany z jabłkiem cynamonem i śmietanką roślinną Kompot wieloowocowy	II danie Stripsy a'la KFC (1,3), puree ziemniaczane z koperkiem, wytrawna surówka z białej kapusty marchewką i porem Kompot wieloowocowy	II danie Makaron spaghetti z pszenicy durum (1) z sosem bolońskim drobiowo-wieprzowym Kompot wieloowocowy	II danie Nuggetsy rybne w panierce (1,3,4), pieczone ziemniaczki, domowy sos tatarski na jogurcie roślinnym, marchewka z groszkiem Kompot wieloowocowy
Podwieczorek Herbatniki zbożowe (1), jabłko	Podwieczorek Pizzerinka z sosem pomidorowym i szynką (1,3)	Podwieczorek Ciasto ucierane ze śliwką (1,3)	Podwieczorek Crumble owocowe pod cynamonową kruszonką (1), marchewka do chrupania	Podwieczorek Babka cytrynowa (1,3)

ALERGENY POKARMOWE WYSTĘPUJĄCE W POSIŁKACH:

1 – Zboża zawierające gluten, 2 – Skorupiaki i produkty pochodne

3 – Jaja i produkty pochodne, 4 – Ryby i produkty pochodne, 5 – Orzeszki ziemne (arachidowe)

6 – Soja i produkty pochodne, 7 – Mleko i produkty pochodne, 8 – Orzechy, 9 – Seler i produkty pochodne, 10 – Gorczyca i produkty pochodne, 11 – Nasiona sezamu i produkty pochodne, 12 – Dwutlenek siarki, 13 – Łubin, 14 – Mięczaki