

MENU PRZEDSZKOLE - dieta bezglutenowa

od 01.07.2026 do 03.07.2026



Poniedziałek	Wtorek	01.07.2026 Środa	02.07.2026 Czwartek	03.07.2026 Piątek
		Śniadanie Pieczywo bezglutenowe, masło (7), szynka drobiowa, pomidor, ogórek zielony Płatki jaglane na mleku (7) z suszoną żurawiną Herbata z róży i wiśni	Śniadanie Pieczywo bezglutenowe, masło (7), ser żółty (7), dżem brzoskwiniowy niskosłodzony, ogórek zielony, rzodkiewka Kakao na mleku (7)	Śniadanie Pieczywo bezglutenowe, masło (7), plaster twarogu półtłustego (7), jajko gotowane (3), ogórek zielony, pomidor Napar malina-rumianek
		Zupa Ogórkowa na wywarze mięsnym z ziemniaczkami koperkiem i śmietaną (7,9)	Zupa Krupnik z kaszą jaglaną i świeżą natką pietruszki (9)	Zupa Krem z marchewki na wywarze warzywnym (9) z grzankami bezglutenowymi
		II danie Makaron bezglutenowy z masłem (7) i twarogiem półtłustym (7), posypany świeżymi owocami (brzoskwinia, borówka, truskawkami z nektarynka) Kompot wieloowocowy	II danie Kotlecik schabowy w panierce bezglutenowej (3), puree z ziemniaków z koperkiem (7), surówka z buraczków Kompot wieloowocowy	II danie Filet z miruny w panierce bezglutenowej (3,4), gotowane małe młode ziemniaczaki z koperkiem, surówka z białej kapusty pora i marchewki Lemoniada jabłkowa
		Podwieczorek Mix świeżych warzyw i owoców do chrupania	Podwieczorek Koktajl na jogurcie i kefirze (7) z bananem i truskawkami, melon	Podwieczorek Drożdżówka z rabarbarem truskawką i kruszonką na bazie mąki bezglutenowej (3)

ALERGENY POKARMOWE WYSTĘPUJĄCE W POSIŁKACH:

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

MENU PRZEDSZKOLE - dieta bezglutenowa

od 06.07.2026 do 10.07.2026



06.07.2026 Poniedziałek	07.07.2026 Wtorek	08.07.2026 Środa	09.07.2026 Czwartek	10.07.2026 Piątek
Śniadanie Pieczywo bezglutenowe, masło (7), mozzarella (7), szynka drobiowa, ogórek zielony, sałata Napar owocowo-ziółowy	Śniadanie Pieczywo bezglutenowe, masło (7), jajko gotowane (3), twarożek z truskawkami i miodem (7), ogórek zielony, szczypiorek Herbata rooibos owocowa	Śniadanie Pieczywo bezglutenowe, masło (7), kielbaska gotowana, ogórek zielony, pomidor, szczypiorek Kakaowy pudding ryżowy na mleku (7) z bananem Herbata brzoskwinia-truskawka	Śniadanie Pieczywo bezglutenowe, masło (7), twarożek z rzodkiewką i szczypiorkiem (7), polędwica drobiowa, ogórek zielony, pomidor Kakao na mleku (7)	Śniadanie Pieczywo bezglutenowe, masło (7), miód, pasta rybna z kiszonym ogórkiem i majonezem (3,4,10), sałata, pomidor Herbata owoce leśne-malina
Zupa Brokułowo-kalafiorowa z koperkiem, ziemniaczkami i śmietaną (7,9)	Zupa Koperkowa z ryżem i kurkumą na wywarze drobiowym (9)	Zupa Pomidorowa z kasza jaglaną i kleksem śmietany na wywarze drobiowym (7,9)	Zupa Krem z ciecierzycy na wywarze warzywnym (9)	Zupa Szczawiowa z jajkiem i kleksem jogurtu na wywarze warzywnym (3,7,9)
II danie Delikatne curry na mleczku kokosowym z filetem z kurczaka brokułem i świeżym szczypiorkiem, ryż paraboliczny, Lemoniada pomarańczowa	II danie Kotlecik mielony z mięsa drobiowo-wieprzowego z cukinią (3), puree ziemniaczane z koperkiem (7), mizeria z ogórków ze śmietaną (7) Kompot wieloowocowy	II danie Makaron bezglutenowy z różyczkami brokuła, zielonym groszkiem i cukinią w sosie serowo-śmietanowym (7) Lemoniada rabarbarowa	II danie Poopsy z kurczaka a'la KFC w panierce bezglutenowej (3), gotowane małe ziemniaczaki z koperkiem, surówka z kapusty z marchewką i kukurydzą Kompot wieloowocowy	II danie Naleśniki na bazie mąki bezglutenowej (3,7) z serem kakaowym (7), musem brzoskwiniovym i sałatką ze świeżych owoców Woda niegazowana
Podwieczorek Ananas, wafelek z ciecierzycy	Podwieczorek Mix świeżych warzyw i owoców do chrupania	Podwieczorek Muffinka z porzeczkami na bazie mąki bezglutenowej (3), arbuz	Podwieczorek Babka marmurkowa na bazie mąki bezglutenowej (3)	Podwieczorek Paluch drożdżowy z serem na bazie mąki bezglutenowej (7), ogórek zielony w słupkach

ALERGENY POKARMOWE WYSTĘPUJĄCE W POSIŁKACH:

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

MENU PRZEDSZKOLE - dieta bezglutenowa

od 13.07.2026 do 17.07.2026



13.07.2026 Poniedziałek	14.07.2026 Wtorek	15.07.2026 Środa	16.07.2026 Czwartek	17.07.2026 Piątek
Śniadanie Pieczywo bezglutenowe, masło (7), połędwica drobiowa, twarożek ze szczypiorkiem i śmietaną (7), rzodkiewka, ogórek zielony Herbata rooibos brzoskwiniowa	Śniadanie Pieczywo bezglutenowe, masło (7), kremowa pasta drobiowa ze szczypiorkiem i majonezem (3,10), jajko gotowane (3), pomidor, ogórek zielony Napar owocowo-ziołowa	Śniadanie Pieczywo bezglutenowe, masło (7), kiełbasa sucha krakowska, pomidor, ogórek zielony, szczypiorek Kaszka ryżowa na mleku z suszonymi śliwkami (7) Herbata owocowo-rumiankowa	Śniadanie Pieczywo bezglutenowe, masło (7), pasta jajeczna (3), dżem brzoskwiniowy niskosłodzony, pomidor, sałata Kakao na mleku (7)	Śniadanie Pieczywo bezglutenowe, masło (7), hummus (11), ser żółty (7), ogórek zielony, pomidor Herbata z kwiatu hibiskusa
Zupa Rosół drobiowy z warzywami makaronem bezglutenowym i natką pietruszki (9)	Zupa Krem pomidorowo-paprykowy z kleksem śmietany na wywarze warzywnym (7,9)	Zupa Kapuśniak ze słodkiej kapusty na wywarze mięsny z ziemniakami i koperkiem (9)	Zupa Kalafiorowa z ziemniakami i koperkiem na wywarze drobiowym (9)	Zupa Krem z zielonego groszku (9)
II danie Kluski śląskie (3) w sosie śmietanowo-brokułowym posypane świeżą natką pietruszki i tartym serem mozzarella (7) Lemoniada malinowo-cytrynowa	II danie Filet drobiowy w panierce bezglutenowej (3), małe ziemniaczki gotowane z koperkiem, sałatka vinegret z zielonym ogórkiem pomidorem i kukurydzą (10) Kompot wieloowocowy	II danie Knedle ziemniaczane (3) okraszone masłem (7) i bułką tartą bezglutenową ze śmietaną (7) i sałatką ze świeżych owoców (truskawka, borówka, nektarynka, brzoskwinia, melon) Woda niegazowana	II danie Domowa shoarma drobiowa, ryż paraboliczny z natką pietruszki, surówka koperkowa Kompot wieloowocowy	II danie Pieczony filet z tilapii w panierce kukurydzianej (3,4), puree ziemniaczane z koperkiem (7), surówka z młodej kiszanej kapusty Lemoniada rabarbarowa
Podwieczorek Arbuz, chrupki kukurydziane	Podwieczorek Mix świeżych warzyw i owoców do chrupania	Podwieczorek Pizzerinka z pieczarkami i serem na bazie mąki bezglutenowej (7)	Podwieczorek Ucierane ciasto na jogurcie z sezonowymi owocami na bazie mąki bezglutenowej (3,7)	Podwieczorek Panna cotta z musem truskawkowym (7), chlebek bezglutenowy (3)

ALERGENY POKARMOWE WYSTĘPUJĄCE W POSIŁKACH:

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

MENU PRZEDSZKOLE - dieta bezglutenowa

od 20.07.2026 do 24.07.2026



20.07.2026 Poniedziałek	21.07.2026 Wtorek	22.07.2026 Środa	23.07.2026 Czwartek	24.07.2026 Piątek
Śniadanie Pieczywo bezglutenowe, masło (7), ser żółty (7), szynka wieprzowa, rzodkiewka, pomidor Napar owocowo-ziółowy	Śniadanie Pieczywo bezglutenowe, masło (7), jajko gotowane (3), szynka drobiowa, ogórek zielony, sałata Herbata rooibos owocowa	Śniadanie Pieczywo bezglutenowe, masło (7), kiełbaska na ciepło, ogórek zielony, pomidor, szczypiorek Budyń malinowy na mleku (7) Herbata mięta-jabłko	Śniadanie Pieczywo bezglutenowe, masło (7), plaster twarogu (7), konfitura truskawkowa, szczypiorek, rzodkiewka Kakao na mleku (7)	Śniadanie Pieczywo bezglutenowe, masło (7), ser gouda (7), pasta z makreli z jajkiem (3,4), pomidor, ogórek kiszony Herbata mango-brzoskwinie
Zupa Pomidorowa z ryżem parabolicznym na wywarze drobiowym (9)	Zupa Buraczkowa z koperkiem i kleksem śmietany na wywarze warzywnym (7,9)	Zupa Ogórkowa na wywarze mięsnym z ziemniaczkami i koperkiem (9)	Zupa Brokułowa z zielonym groszkiem i ziemniaczkami na wywarze mięsnym (9)	Zupa Jarzynowa z kolorową fasolką szparagową na wywarze warzywnym (9)
II danie Ryż z kawałkami złocistego kurczaka w kurkumie z dodatkiem grillowanych warzyw (cukinia, papryka, brokuły) w lekkim sosie miętowno-jogurtowym (7)	II danie Polędwiczki z kurczaka w panierce kukurydzianej (3), puree ziemniaczane z koperkiem (7), domowy colesław (3,10)	II danie Makaron bezglutenowy z pesto bazyliowo-pietruszkowym i warzywami, posypyany tartym serem (7), pieczone mini marchewki w miodowej glazurze	II danie Klopsiki drobiowe duszone na parze (3), sos pomidorowo-śmietanowy (7), gotowane małe ziemniaczki z koperkiem, surówka z młodej kapusty z jabłkiem i marchewką	II danie Pancakes na bazie mąki bezglutenowej (3,7) z serem waniliowym (7) i sałatką owocową
Lemoniada jabłkowa	Kompot wieloowocowy	Kompot wieloowocowy	Lemoniada pomarańczowa	Kompot wieloowocowy
Podwieczorek Koktajl bananowo-truskawkowy (7), ananas	Podwieczorek Ciasto kokosowe z brzoskwiniami na bazie mąki bezglutenowej (3,7)	Podwieczorek Mix świeżych warzyw i owoców do chrupania	Podwieczorek Babka piaskowa na bazie mąki bezglutenowej (3), ogórek zielony do chrupania	Podwieczorek Smoothie owocowe, wafelek z ciecierzycy

ALERGENY POKARMOWE WYSTĘPUJĄCE W POSIŁKACH:

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

MENU PRZEDSZKOLE - dieta bezglutenowa

od 27.07.2026 do 31.07.2026



27.07.2026 Poniedziałek	28.07.2026 Wtorek	29.07.2026 Środa	30.07.2026 Czwartek	31.07.2026 Piątek
Śniadanie Pieczywo bezglutenowe, masło (7), mozzarella (7), szynka drobiowa gotowana, rzodkiewka, ogórek zielony Napar owocowo-ziołowy	Śniadanie Pieczywo bezglutenowe, masło (7), kiełbaska na ciepło, twarożek ze szczypiorkiem (7), ogórek zielony, sałata Herbata rooibos owocowa	Śniadanie Pieczywo bezglutenowe, masło (7), jajko gotowane (3), sałata, pomidor, ogórek zielony Płatki kukurydziane na mleku z suszoną żurawiną (7,8) Herbata mięta-jabłko	Śniadanie Pieczywo bezglutenowe, masło (7), kremowa pasta drobiowa ze szczypiorkiem i majonezem (3,10), ser żółty (7), ogórek zielony, rzodkiewka Kakao na mleku (7)	Śniadanie Pieczywo bezglutenowe, masło (7), miód, pasta jajeczna z twarogiem (3,7), ogórek zielony, pomidor Herbata mango-brzoskwinie
Zupa Kapuśniak ze słodkiej kapusty na wywarze drobiowym z ziemniakami i koperkiem (9)	Zupa Krem pomidorowo-paprykowy z grzankami bezglutenowymi (7,9)	Zupa Rosół drobiowy z warzywami makaronem bezglutenowym i świeżą natką pietruszki (9)	Zupa Krem kalafiorowy z grzankami bezglutenowymi	Zupa Krupnik z kaszką jaglaną, warzywami i natką pietruszki (9)
II danie Delikatne mięso wieprzowe duszone w sosie własnym, kasza jaglana z natką pietruszki, surówka z buraczków Lemoniada cytrynowa	II danie Bezglutenowe kluski śląskie (3) w sosie szpinakowo-śmietanowym (7) posypane świeżą natką pietruszki i tartym serem (7), surówka z marchewki Kompot wieloowocowy	II danie Pieczona pałka z kurczaka, gotowane małe ziemniaki z koperkiem, surówka z młodej kapusty pora i jabłka Kompot wieloowocowy	II danie Makaron bezglutenowy z sosem bolońskim drobiowo-wieprzowym z tartą marchewką, ser gouda do posypania (7) Lemoniada rabarbarowa	II danie Jajko sadzone (3), puree ziemniaczane z koperkiem (7), mizeria z ogórków ze śmietaną (7) Kompot wieloowocowy
Podwieczorek Arbuz, dwa wafelki kukurydziane	Podwieczorek Mix świeżych warzyw i owoców do chrupania	Podwieczorek Bezglutenowy paluch drożdżowy z serem (3,7)	Podwieczorek Brownie z wiśniami na bazie mąki bezglutenowej (3)	Podwieczorek Melon, serek waniliowy z brzoskwiniami (7)

ALERGENY POKARMOWE WYSTĘPUJĄCE W POSIŁKACH:

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