



MENU PRZEDSZKOLE - dieta bezmleczna

od 01.09.2026 do 04.09.2026

31.08.2026 Poniedziałek	01.09.2026 Wtorek	02.09.2026 Środa	03.09.2026 Czwartek	04.09.2026 Piątek
	Śniadanie Pieczywo żytnie, razowe, pszenne (1), masło roślinne, polędwica drobiowa, powidła śliwkowe, pomidor, ogórek zielony Herbata rooibos owocowa	Śniadanie Pieczywo żytnie, razowe, pszenne (1), masło roślinne, jajko (3), rzodkiewka, ogórek zielony Kaszka manna na napoju roślinnym z musem owocowym (1) Herbata brzoskwinia-truskawka	Śniadanie Bułka grahamka (1), masło roślinne, pasta jajeczna (3,10), szynka drobiowa, ogórek zielony, pomidor Kawa inka na napoju roślinnym	Śniadanie Pieczywo żytnie, razowe, pszenne (1), masło roślinne, hummus (11), dżem wiśniowy, sałata, kalarepa, papryka Herbata owoce leśne-malina
	Zupa Krupnik z kaszą jęczmienną i kolorowymi warzywami (1,9) na wywarze mięsnym	Zupa Ogórkowa z ziemniaczkami i śmietaną roślinną na wywarze mięsnym (9)	Zupa Pomidorowa z makaronem (1) i śmietaną roślinną na wywarze warzywnym (9)	Zupa Jarzynowa z kalafiozem i zielonym groszkiem na wywarze warzywnym (9)
	II danie Filet drobiowy w złocistej panierce (1,3), puree ziemniaczane z koperkiem, mizeria z ogórków ze śmietaną roślinną Kompot wieloowocowy	II danie Spaghetti pełnoziarniste z sosem bolońskim drobiowo-wieprzowym posypane natką pietruszki (1) Lemoniada rabarbarowa	II danie Wegetariański kotlecik z ciecierzycy i marchewki (1), kasza bulgur z natką pietruszki (1), dip jogurtowy na jogurcie roślinnym, surówka z białej kapusty marchewki i kiszzonego ogórka Kompot wieloowocowy	II danie Filet z miruny pieczony z marchewką i porem (4), sos śmietanowo-cytrynowy na jogurcie roślinnym (1), gotowane ziemniaczki z koperkiem, surówka z kiszonej kapusty z jabłkiem i natką pietruszki Woda niegazowana
	Podwieczorek Mix świeżych warzyw i owoców do chrupania	Podwieczorek Ciasto na napoju roślinnym z owocami i kruszonką (1,3)	Podwieczorek Drożdżowa bułeczka z szynką i pieczarkami (1), słupki marchewki	Podwieczorek Koktajl truskawkowy z wiórkami kokosa na jogurcie roślinnym, śliwka

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 bezmleczna

od 07.09.2026 do 11.09.2026

07.09.2026 Poniedziałek	08.09.2026 Wtorek	09.09.2026 Środa	10.09.2026 Czwartek	11.09.2026 Piątek
Śniadanie Pieczywo żytnie, razowe, pszenne (1), masło roślinne, szynka wieprzowa, dżem brzoskwiniowy niskosłodzony, ogórek zielony, sałata Herbata rooibos brzoskwiniowa	Śniadanie Pieczywo żytnie, razowe, pszenne (1), masło roślinne, polędwica drobiowa, hummus (11), pomidor, ogórek kiszony Napar owocowo-ziołowa	Śniadanie Pieczywo żytnie, razowe, pszenne (1), masło roślinne, pasta jajeczna ze szczypiorkiem (3) pomidor, ogórek zielony, sałata Owsianka na napoju roślinnym (1) z suszoną żurawiną Herbata owocowo-rumiankowa	Śniadanie Bułka grahamka (1), masło roślinne, kiełbaska gotowana, pasta z zielonego groszku, papryka mix, ogórek zielony Kakao na napoju roślinnym	Śniadanie Pieczywo żytnie, razowe, pszenne (1), masło roślinne, pasztet drobiowy (3), miód, ogórek zielony, pomidor Herbata z kwiatu hibiskusa
Zupa Barszcz czerwony z ziemniaczkami zabelony śmietaną roślinną (9)	Zupa Fasolowa z ziemniaczkami papryką cukinią i majerankiem na wywarze mięsnym (9)	Zupa Rosół drobiowy z warzywami makaronem z pszenicy durum i natką pietruszki (1,9)	Zupa Krem z pieczonych jesiennych warzyw z czerwoną soczewicą na wywarze warzywnym	Zupa Szczawiowa na wywarze warzywnym z jajkiem i śmietaną roślinną (3,9)
II danie Leczo z szarpanym kurczakiem i jesiennymi warzywami (papryka, cukinia, dynia, bakłażan), kasza gryczana niepalona, ogórek kiszony Lemoniada malinowo-cytrynowa	II danie Naleśniki na napoju roślinnym (1,3) z konfiturą brzoskwiniową i sosem z czarnej porzeczki Woda niegazowana	II danie Pieczona pałka z kurczaka, puree ziemniaczane z koperkiem, buraczki na ciepło Kompot wieloowocowy	II danie Makaron penne razowy (1) z sosem „alfredo” na bazie śmietany roślinnej z cukinią i zielonym groszkiem Kompot wieloowocowy	II danie Filet z mintaja w panierce (1,3,4), gotowane małe ziemniaczki z koperkiem, domowy colesław (3,10) Lemoniada rabarbarowa
Podwieczorek Arbuz, wafelek z ciecierzycy 2 szt.	Podwieczorek Mix świeżych warzyw i owoców do chrupania	Podwieczorek Bułeczka cynamonowa (1,3), warzywa w słupkach do chrupania	Podwieczorek Ciasto marchewkowe z ananasem (1,3)	Podwieczorek Galaretka z owocami, połowa banana

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 bezmleczna



od 14.09.2026 do 18.09.2026

14.09.2026 Poniedziałek	15.09.2026 Wtorek	16.09.2026 Środa	17.09.2026 Czwartek	18.09.2026 Piątek
Śniadanie Pieczywo żytnie, razowe, pszenne (1), masło roślinne, pasta a'la nutella, polędwica drobiowa, rzodkiewka, ogórek zielony Napar owocowo-ziołowy	Śniadanie Pieczywo żytnie, razowe, pszenne (1), masło roślinne, pasta jajeczna ze szczypiorkiem (3,10), szynka drobiowa, ogórek zielony, pomidor Herbata rooibos owocowa	Śniadanie Pieczywo żytnie, razowe, pszenne (1), masło roślinne, kiełbaska na ciepło, ogórek zielony, pomidor, szczypiorek Kaszka manna na napoju roślinnym z sosem śliwkowym (1) Herbata mięta-jabłko	Śniadanie Bułka grahamka, żytnia (1), masło roślinne, jajko gotowane (3), polędwica sopocka, ogórek kiszony, pomidor Kakao na napoju roślinnym	Śniadanie Pieczywo żytnie, razowe, pszenne (1), masło roślinne, szynka drobiowa, dżem truskawkowy niskosłodzony, papryka, ogórek zielony Herbata mango-brzoskwinie
Zupa Ogórkowa na wywarze drobiowym (9) z ziemniakami śmietaną roślinną i koperkiem	Zupa Kapuśniak z kiszonej i słodkiej kapusty na wywarze mięsny (9)	Zupa Delikatna gulaszowa z czerwoną fasolką papryką i cukinią (9)	Zupa Jarzynowa z kolorową fasolką szparagową ziemniaczkami i koperkiem na wywarze warzywnym (9)	Zupa Krem z dyniowo-paprykowy (9) z prażonym słonecznikiem i kleksem śmietany roślinnej na wywarze warzywnym
II danie Gulasz meksykański z czerwoną fasolką, kukurydzą i mięsem mielonym, ryż kolorowy biały i czarny, kukurydziane nachos Woda niegazowana	II danie Panierowane polędwiczki z kurczaka (1,3), puree ziemniaczano- groszkowe z koperkiem, surówka z białej kapusty pora i marchewki Kompot wieloowocowy	II danie Pierogi z truskawkami (1), kleks śmietany roślinnej, surówka z marchewki Kompot wieloowocowy	II danie Kotlecik z buraka i fasoli (1,3), pieczone ziemniaczki, sałatka z ogórka kiszzonego papryki i pomidora z oliwą z oliwek Lemoniada jabłkowa	II danie Paluszki rybne z dorsza (1,3,4), gotowane małe ziemniaczki z koperkiem, surówka z kiszonej kapusty jabłka i marchewki Kompot wieloowocowy
Podwieczorek Jogurt roślinny z frużeliną wiśniową i płatkami kukurydzianymi, połowa jabłka	Podwieczorek Ciasto drożdżowe ze śliwkami i kruszonką (1,3)	Podwieczorek Mix świeżych warzyw i owoców do chrupania	Podwieczorek Truskawkowa panna cotta na napoju roślinnym, plasterki marchewki	Podwieczorek Paluch drożdżowy z suszonymi pomidorami (1,3), warzywo do chrupania

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 bezmleczna



od 21.09.2026 do 25.09.2026

21.09.2026 Poniedziałek	22.09.2026 Wtorek	23.09.2026 Środa	24.09.2026 Czwartek	25.09.2026 Piątek
Śniadanie Pieczywo żytnie, razowe, pszenne (1), masło roślinne, szynka drobiowa, miód, ogórek zielony, rzodkiewka Napar owocowo-ziolowy	Śniadanie Pieczywo żytnie, razowe, pszenne (1), masło roślinne, jajko gotowane (3), pasta hummus (11), ogórek zielony, pomidor Herbata rooibos owocowa	Śniadanie Pieczywo żytnie, razowe, pszenne (1), masło roślinne, kiełbasa krakowska, sałata, pomidor, ogórek kiszony Płatki kukurydziane na napoju roślinnym z rodzynkami Herbata mięta-jabłko	Śniadanie Bułka grahamka, pszenna (1), masło roślinne, plaster pieczonego fileta drobiowego w ziołach, plasterki jajka (3), ogórek zielony, papryka Kakao na napoju roślinnym	Śniadanie Pieczywo żytnie, razowe, pszenne (1), masło roślinne, powidła śliwkowe, hummus (11), ogórek zielony, sałata Herbata mango-brzoskwinie
Zupa Krupnik z kaszą pęczak (1) i kolorowymi warzywami (9) na wywarze mięsnym	Zupa Pomidorowa z ryżem jasmelowym i śmietaną roślinną na wywarze drobiowym (9)	Zupa Rosół drobiowy z warzywami makaronem i świeżą natką pietruszki (1,9)	Zupa Kalafiorowa z brokułem ziemniaczkami i koperkiem na wywarze warzywnym (9)	Zupa Krem z zielonych warzyw (9) na wywarze warzywnym
II danie Gulasz z mięsem wieprzowym i warzywami jesiennymi, kluski śląskie (3), ogórek kiszony Lemoniada jabłkowa	II danie Kotlet a la de volaille z mielonego fileta drobiowego z suszonymi pomidorami i natką pietruszki (1,3), puree ziemniaczane z koperkiem, surówka z buraczków Kompot wieloowocowy	II danie Pancakes (1,3), na słodko z jogurtem roślinnym kakaowo-bananowym (1,3) i musem owocowym Woda niegazowana	II danie Makaron razowy (1) w kremowym sosie pomidorowo-warzywnym z czerwoną soczewicą Lemoniada rabarbarowa	II danie Pieczony filet z miruny w panierce kukurydzianej (1,3,4), puree ziemniaczane z koperkiem, sałatka z sałaty lodowej z pomidorem zielonym ogórkiem kukurydzą i sosem cytrynowym na oliwie z oliwek Kompot wieloowocowy
Podwieczorek Gruszka, wafelki z ciecierzycy 2 szt.	Podwieczorek Brownie z wiśniami i wiórkami kokosowymi (1,3)	Podwieczorek Mix świeżych warzyw i owoców do chrupania	Podwieczorek Pizzerka z sosem pomidorowym szynką i pieczarkami (1)	Podwieczorek Koktajl truskawkowy na jogurcie roślinnym, śliwka

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



28.09.2026 do 30.09.2026

28.09.2026 Poniedziałek	29.09.2026 Wtorek	30.09.2026 Środa		
Śniadanie Pieczywo żytnie, razowe, pszenne (1), masło roślinne, miód, szynka drobiowa, ogórek zielony, papryka Napar owocowo-ziołowy	Śniadanie Pieczywo żytnie, razowe, pszenne (1), masło roślinne, kiełbasa krakowska sucha, pasta z buraka i prażonego słonecznika z natką pietruszki, pomidor rzodkiewka Herbata rooibos owocowa	Śniadanie Pieczywo żytnie, razowe, pszenne (1), masło roślinne, jajko gotowane (3), sałata, pomidor, ogórek kiszony Budyń śmietankowy na napoju roślinnym z mussem z owoców leśnych Herbata mięta-jabłko		
Zupa Koperkowa z kolorowymi warzywami, śmietaną roślinną i ziemniaczkami	Zupa Ogórkowa na wywarze mięsnym (9) z ziemniakami koperkiem i śmietaną roślinną	Zupa Barszcz ukraiński z białą kapustą i fasolą na wywarze warzywnym zabieleny śmietaną roślinną (9)		
II danie Domowe chilli corn carne z mięsem mielonym drobiowo-wieprzowym czerwoną fasolą i kukurydzą ryż basmati pełnoziarnisty dip jogurtowo-śmietanowy na śmietanie i jogurcie roślinnym Lemoniada cytrynowa	II danie Knedle z morelą (3), sos śmietanowo-jogurtowy na śmietanie i jogurcie roślinnym, surówka z marchewki Woda niegazowana	II danie Poopsy z kurczaka a'la KFC (1,3), gotowane małe ziemniaczaki z koperkiem, surówka z białej kapusty z marchewką i kukurydzą Kompot wieloowocowy		
Podwieczorek Jogurt roślinny z domową granolą i mussem mango (1,8), biała rzodkiew	Podwieczorek Mix świeżych warzyw i owoców do chrupania	Podwieczorek Babka marmurkowa (1,3), połowa jabłka		

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