

2026-05-04 Poniedziałek

I śniadanie	II śniadanie	Obiad	Podwieczorek
1. Chleb dworski (1) (50g) 2. Masło (7) (6g) 3. Parówka z szynki (50g) 4. Ketchup (10g) 5. Musztarda (10) (5g) 6. Papryka (20g) 7. Herbata z cytryną (230g)	1. Banan (60g)	1. Zupa – pomidorowa z ryżem (1,7,9) (250g) 2. Makaron łazanki z kielbaską i kapustą kiszoną (1,7) (150g) 3. Kompot wieloowocowy (230g)	1. Baton (1) (50g) 2. Masło (7) (6g) 3. Serek śmietankowy (7) (20g) 4. Pasztet „Herbowski” (20g) 5. Ogórek zielony (20g) 6. Herbata z cytryną (230g)

2026-05-05 Wtorek

I śniadanie	II śniadanie	Obiad	Podwieczorek
1. Chleb marchewkowy (1) (50g) 2. Masło (7) (6g) 3. Jajko gotowane (3) (30g) 4. Kabanos podsuszany (30g) 5. Pomidorki koktajlowe (20g) 6. Kawa zbożowa na mleku (1,7) (200g)	1. Jabłko (50g), herbata z cytryną	1. Zupa – bogracz z kluseczkami i papryką (1,3,9) (250g) 2. Ryż na mleku z mussem brzoskwiniowym (1,7) (150g) 3. Kompot owocowy (230g)	1. Bulka kajzerka (1) (50g) 2. Masło (7) (6g) 3. Pasta z suszonych pomidorów ze słonecznikiem – wyrób własny (7) (20g) 4. Ser gouda, plastry (7) (20g) 5. Herbata miętowa (230g)

2026-05-06 Środa

I śniadanie	II śniadanie	Obiad	Podwieczorek
1. Chleb wieloziarnisty (1) (50g) 2. Masło (7) (6g) 3. Zupa mleczna z makaronem gwiazdki (1,7) (220g) 4. Ser żółty, plastry (7) (20g) 5. Rzodkiewka (20g) 6. Herbata z cytryną (230g)	1. Melon (50g)	1. Zupa – rosół z lanym ciastem (1,3,9) (250g) 2. Stripsy z kurczaka (1,3) (80g) 3. Ziemniaki (7) (100g) 4. Surówka orientalna z sezamem (60g) 5. Sok owocowy (200g)	1. Ciastka owsiane (1) (30g) / baton (1) z masłem (7) 2. Kisiel owocowy z kleksem jogurtu – wyrób własny (7) (180g) 3. Herbata z cytryną (230g)

2026-05-07 Czwartek

I śniadanie	II śniadanie	Obiad	Podwieczorek
1. Chleb orkiszowy (1) (50g) 2. Masło (7) (6g) 3. Szynka „Złoty kurczak” (20g) 4. Ser wędzony, plastry (7) (20g) 5. Papryka (20g) 6. Herbata z cytryną (230g)	1. Gruszka (50g)	1. Zupa – krem z ciecierzycy, groszek ptysiowy (1,7,9) (250g) 2. Gyros z polędwiczek (80g) 3. Frytki z pieca – wyrób własny (100g) 4. Sos tzatziki (7) (60g) 5. Lemoniada cytrusowa (230g)	1. Baton (1) (50g) 2. Masło (7) (6g) 3. Koktajl truskawkowy na maślanec – wyrób własny (7) (200g) 4. Herbata miętowa (230g)

2026-05-08 Piątek

I śniadanie	II śniadanie	Obiad	Podwieczorek
1. Baton (1) (50g) 2. Masło (7) (6g) 3. Twarożek ze szczypiorkiem i rzodkiewką (7) (30g) 4. Szynka gotowana (20g) 5. Sałata (10g) 6. Herbata z cytryną (230g)	1. Mix owoców (60g)	1. Zupa – krupnik, zabieleny (1,7,9) (250g) 2. Miruna panierowana, z pieca (1,3,4) (80g) 3. Ziemniaki (7) (100g) 4. Surówka wiosenna (60g) 5. Kompot wieloowocowy (230g)	1. Ciasto marchewkowe – wyrób własny (1,3,7) (100g) / baton (1) z masłem (7) 2. Kakao (7) (200g) / Herbata owocowa (230g)

Dyrektor:

Intendent:

Kucharka:

W przedszkolu używa się: zboża zawierające gluten (1), skorupiaki (2), jaja (3), ryby (4), orzeszki ziemne/orzeszki arachidowe (5), soja (6), mleko (7), orzechy (migdał, orzech laskowy, orzech włoski, nerkowiec, orzech pekan, orzech brazylijski, orzech pistacjowy, orzech makadamia) (8), seler (9), gorczyca (10), nasiona sezamu (11), dwutlenek siarki i siarczyny (12), łubin (13), mięczaki (14). Alergeny oznaczono zgodnie z Rozporządzeniem 1169/2011 Parlamentu Europejskiego i Rady.

2026-05-11 Poniedziałek

I śniadanie	II śniadanie	Obiad	Podwieczorek
1. Chleb dworski (1) (50g) 2. Masło (7) (6g) 3. Szyńka z komina, bez „E” (20g) 4. Ser żółty, plastry (7) (20g) 5. Papryka (20g) 6. Mleko (7) (200g)	1. Banan (60g), herbata z cytryną	1. Zupa – krem z pomidorów, grzanki (1,7,9) (250g) 2. Makaron spaghetti Carbonara (1,3,7) (150g) 3. Kompot wieloowocowy (230g)	1. Bułka słodka (1) (50g) 2. Masło (7) (6g) 3. Dżem brzoskwiniowy (20g) 4. Twarożek naturalny (7) (20g) 5. Herbata miętowa (230g)

2026-05-12 Wtorek

I śniadanie	II śniadanie	Obiad	Podwieczorek
1. Chleb marchewkowy (1) (50g) 2. Masło (7) (6g) 3. Jajecznica ze szczypiorkiem na maselku (3,7) (60g) 4. Szyńka orzech (20g) 5. Pomidor (20g) 6. Napój mleczny „Karob” (1,7) (230g)	1. Ananas (50g), herbata z cytryną	1. Zupa – rosół z makaronem (1,9) (250g) 2. Palki z kurczaka z pieca (80g) 3. Ziemniaki (7) (100g) 4. Mix sałat z sosem Vinegret (60g) 5. Sok owocowy (200g)	1. Baton (1) (50g) 2. Masło (7) (6g) 3. Kaszka manna na mleku (1,7) (200g) 4. Truskawki (30g) 5. Herbata owocowa (230g)

2026-05-13 Środa

I śniadanie	II śniadanie	Obiad	Podwieczorek
1. Chleb wieloziarnisty (1) (50g) 2. Masło (7) (6g) 3. Frankfurterek (50g) 4. Ketchup (10g) 6. Ogórek zielony (20g) 7. Herbata z cytryną (230g)	1. Gruszka(50g)	1. Zupa – żurek z ziemniakami i kielbaską (1,7,9) (250g) 2. Pancakes z syropem klonowym (1,3,7) (120g) 3. Borówki amerykańskie (30g) 4. Lemoniada cytrusowa (230g)	1. Bułka zwykła (1) (50g) 2. Masło (7) (6g) 3. Salami boomerang (20g) 4. Ser żółty, plastry (7) (20g) 5. Ogórek konserwowy (10) (20g) 6. Kawa „Inka” na mleku (1,7) (200g) / herbata z cytryną

2026-05-14 Czwartek

I śniadanie	II śniadanie	Obiad	Podwieczorek
1. Baton (1) (50g) 2. Masło (7) (6g) 3. Mleko (7) (200g) 4. Płatki czekoladowe (20g) 5. Serek kozi do smarowania (7) (20g) 6. Ogórek zielony (20g) 7. Herbata z cytryną (230g)	1. Jabłko (50g)	1. Zupa – neapolitańska z makaronem wstążki (1,7,9) (250g) 2. Gulasz wieprzowy w sosie (1,7) (100g) 3. Kasza bulgur (1) (60g) 4. Sałatka z ogórka kiszzonego z marchewką i cebulką (60g) 5. Kompot wieloowocowy (230g)	1. Chleb orkiszowy (1) (50g) 2. Masło (7) (6g) 3. Szynka drobiowa (20g) 4. Ser wędzony (7) (20g) 5. Rzodkiewka (10g) 6. Herbata miętowa (230g)

2026-05-15 Piątek

I śniadanie	II śniadanie	Obiad	Podwieczorek
1. Chleb zwykły (1) (50g) 2. Masło (7) (6g) 3. Kabanosy podsuszane (20g) 4. Ser gouda, plastry (7) (20g) 5. Pomidorki koktajlowe (20g) 6. Kiełki (10g) 7. Kakao (200g)	1. Mix owoców (60g), herbata z cytryną	1. Zupa – ogórkowa z ryżem (1,7,9) (250g) 2. Nuggetsy z miruny z pieca (1,3,4) (80g) 3. Ziemniaki (100g) 4. Fasolka szparagowa z masłem czosnkowym (7) (60g) 5. Kompot owocowy (230g)	1. Galaretka owocowa z bitą śmietaną (7) (200g) 2. Baton (1) z masłem (7) 3. Herbata owocowa (230g)

Dyrektor:

Intendent:

Kucharka:

W przedszkolu używa się: zboża zawierające gluten (1), skorupiaki (2), jaja (3), ryby (4), orzeszki ziemne/orzeszki arachidowe (5), soja (6), mleko (7), orzechy (migdał, orzech laskowy, orzech włoski, nerkowiec, orzech pekan, orzech brazylijski, orzech pistacjowy, orzech makadamia) (8), seler (9), gorczyca (10), nasiona sezamu (11), dwutlenek siarki i siarczyny (12), łubin (13), mięczaki (14). Alergeny oznaczono zgodnie z Rozporządzeniem 1169/2011 Parlamentu Europejskiego i Rady.