

2026-04-07 Wtorek

I śniadanie	II śniadanie	Obiad	Podwieczorek
1. Chleb wieloziarnisty (1) (50g) 2. Masło (7) (6g) 3. Ser żółty, plastry (7) (20g) 4. Szynka gotowana (20g) 5. Ogórek zielony (20g) 6. Mleko (7) (230g)	1. Owoce suszone (30g), herbata z cytryną	1. Zupa – krem z pomidora, groszek ptysiowy (1,7,9) (250g) 2. Makaron kokardki z szynką i porem w sosie śmietankowo – serowym (1,7) (150g) 3. Sok owocowy (200g)	1. Baton (1) (50g) 2. Masło (7) (6g) 3. Serek śmietankowy (7) (20g) 4. Dżem z kawałkami owoców, niskosłodzony (20g) 5. Herbata miętowa (230g)

2026-04-08 Środa

I śniadanie	II śniadanie	Obiad	Podwieczorek
1. Chleb orkiszowy (1) (50g) 2. Masło (7) (6g) 3. Kiełbaska tyska (50g) 4. Ketchup (10g) 5. Papryka (20g) 6. Herbata z cytryną (230g)	1. Banan (60g)	1. Zupa – ogórkowa z ziemniakami (1,7,9) (250g) 2. Kluski na parze z sosem waniliowym (1,3,7) (150g) 3. Kompot owocowy (230g)	1. Ślimaczki z ciasta francuskiego z szynką i serem mozzarella (1,7) (100g) / baton (1) z masłem (7) 2. Rukola (10g) 3. Rzodkiewka (20g) 4. Kawa zbożowa na mleku (1,7) / Herbata z cytryną (230g)

2026-04-09 Czwartek

I śniadanie	II śniadanie	Obiad	Podwieczorek
<ol style="list-style-type: none">1. Chleb marchewkowy (1) (50g)2. Masło (7) (6g)3. Zupa mleczna z płatkami owsianymi (1,7) (200g)4. Serek twarogowy (7) (20g)5. Ogórek zielony (20g)6. Herbata z cytryną (230g)	<ol style="list-style-type: none">1. Gruszka (50g)	<ol style="list-style-type: none">1. Zupa – pomidorowa z soczewicą (1,7,9) (250g)2. Pulpety z indyka w sosie warzywnym (1,3,7) (100g)3. Kasza bulgur (60g)4. Ogórek kiszony (60g)5. Lemoniada cytrusowa (230g)	<ol style="list-style-type: none">1. Baton (1) (50g)2. Masło (7) (6g)3. Szynka sopocka (20g)4. Ser gouda, plastry (7) (20g)5. Pomidorki koktajlowe (20g)6. Herbata miętowa (230g)

2026-04-10 Piątek

I śniadanie	II śniadanie	Obiad	Podwieczorek
<ol style="list-style-type: none">1. Bulka wieloziarnista (1) (50g)2. Masło (7) (6g)3. Pasta z lososia – wyrób własny (4,7) (20g)4. Serek śmietankowy (7) (20g)5. Roszponka (10g)6. Kiełki (5g)7. Herbata z cytryną (230g)	<ol style="list-style-type: none">1. Mix owoców (60g)	<ol style="list-style-type: none">1. Zupa – jarzynowa, wiosenna (1,7,9) (250g)2. Kotlet jajeczny (1,4,7) (80g)3. Ziemniaki (7) (100g)4. Surówka z białej kapusty (7) (60g)5. Kompot wieloowocowy (230g)	<ol style="list-style-type: none">1. Deser „Ptasie mleczko” owocowe – wyrób własny (7) (100g) / baton (1) z masłem (7)2. 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.

2026-04-13 Poniedziałek

I śniadanie	II śniadanie	Obiad	Podwieczorek
1. Chleb dworski (1) (50g) 2. Masło (7) (6g) 3. Frankfurterek (50g) 4. Ketchup (10g) 5. Papryka (20g) 6. Herbata z cytryną (230g)	1. Banan (60g)	1. Zupa – barszcz biały z kielbaską i ziemniakami (1,7,9) (250g) 2. Ryż na mleku z jabłkiem prażonym, masłem i miodem (1,7) (150g) 3. Kompot wieloowocowy (230g)	1. Baton (1) (50g) 2. Masło (7) (6g) 3. Salami boomerang (20g) 4. Ser gouda, plastry (7) (20g) 5. Rukola (10g) 6. Pomidorki koktajlowe (20g) 7. Herbata miętowa (230g)

2026-04-14 Wtorek

I śniadanie	II śniadanie	Obiad	Podwieczorek
1. Bułka kajzerka (1) (50g) 2. Masło (7) (6g) 3. Zupa mleczna z kaszką manną (1,7) (200g) 4. Szynka bez „E” (20g) 5. Sałata (20g) 6. Herbata z cytryną (230g)	1. Kiwi (50g)	1. Zupa – rosół z makaronem (1,9) (250g) 2. Nuggetsy z kurczaka (1,3) (80g) 3. Ziemniaki (7) (100g) 4. Surówka wiosenna (60g) 5. Kompot owocowy (230g)	1. Chalka (1) (50g) 2. Masło (7) (6g) 3. Jogurt naturalny z miodem (7) (80g) 4. Plastry jabłka suszone (20g) 5. Herbata z cytryną (230g)

2026-04-15 Środa

I śniadanie	II śniadanie	Obiad	Podwieczorek
1. Chleb wieloziarnisty (1) (50g) 2. Masło (7) (6g) 3. Jajecznica (3,7) (50g) 4. Ser wędzony (7) (20g) 5. Pomidor (20g) 6. Herbata z cytryną (230g)	1. Gruszka (50g)	1. Zupa – krem z soczewicy, grzanki (1,7,9) (250g) 2. Makaron penne w sosie serowym typu „Mac and cheese” (1,7) (150g) 3. Prażony słonecznik (10g) 4. Lemoniada cytrusowa (230g)	1. Chleb zwykły (1) (50g) 2. Masło (7) (6g) 3. Szynka drobiowa (20g) 4. Serek kozi do smarowania (7) (20g) 5. Ogórek zielony (20g) 6. Herbata owocowa (230g)

2026-04-16 Czwartek

I śniadanie	II śniadanie	Obiad	Podwieczorek
1. Chleb marchewkowy (1) (50g) 2. Masło (7) (6g) 3. Szynka „Złoty kurczak” (20g) 4. Serek śmietankowy (7) (20g) 5. Ogórek zielony (20g) 6. Kakao na mleku (7) (200g)	1. Jabłko (50g), herbata z cytryną	1. Zupa – neapolitańska z makaronem wstążki (1,7,9) (250g) 2. Gołąbki bez zawijania z sosem pomidorowym (1,3,7) (120g) 3. Salátka z ogórka kiszzonego (60g) 4. Kompot wieloowocowy (230g)	1. Biszkopcy (1) (30g) 2. Pasta z pomidorów i serka feta – wyrób własny (20g) 3. Pasztet „Herbowski” (20g) 4. Rzodkiewka (20g) 5. Roszponka (10g) 6. Herbata miętowa (230g)

2026-04-17 Piątek

I śniadanie	II śniadanie	Obiad	Podwieczorek
1. Chleb orkiszowy (1) (50g) 2. Masło (7) (6g) 3. Twarożek ze szczypiorkiem i rzodkiewką (7) (30g) 4. Kabanosy podsuszane (30g) 5. Papryka (20g) 6. Herbata z cytryną (230g)	1. Mix owoców (60g)	1. Zupa – krupnik, zabilany (1,7,9) (250g) 2. Miruna panierowana, z pieca (1,4) (80g) 3. Ziemniaki (100g) 4. Kalafior gotowany, z maselkiem czosnkowym (7) (60g) 5. Kompot owocowy (230g)	1. Muffinki czekoladowe – wyrób własny (1,3,7) (80g) / Baton (1) z masłem (7) 2. Chipsy bananowe (20g) 3. Mleko (7) / 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.