

2026-09-28 Poniedziałek

I śniadanie	II śniadanie	Obiad	Podwieczorek
1. Chleb żytni ze słonecznikiem (1) (50g) 2. Masło (7) (6g) 3. Polędwica królewska drobiowa (20g) 4. Ser gouda, plastry (7) (20g) 5. Papryka czerwona (20g) 6. Ogórek zielony (20g) 7. Herbata z cytryną (230g) / kawa zbożowa (1) na mleku (7)	1. Arbuz (50g), woda niegazowana	1. Zupa – krem z zielonego groszku na wywarze warzywnym, prażony słonecznik (1,9) (250g) 2. Makaron spaghetti z sosem Bolognese, posypany startym serem mozzarella (1,7) (150g) 3. Kompot wieloowocowy (230g)	1. Koktajl jagodowy na maślanie – wyrób własny (7) (150g) 2. Chrupki kukurydziane bananowe (15g) / baton (1) z masłem (7) 3. Herbata owocowa (230g)

2026-09-29 Wtorek

I śniadanie	II śniadanie	Obiad	Podwieczorek
1. Chleb marchewkowy (1) (50g) 2. Masło (7) (6g) 3. Kabanosy drobiowe (30g) 4. Jajko gotowane (3) (30g) 5. Pomidorki koktajlowe (20g) 6. Herbata z cytryną (230g) / mleko (7)	1. Banan (50g), woda niegazowana	1. Zupa – kalafiorowa z makaronem gwiazdki, zabelana (1,9) (250g) 2. Kotlet schabowy (1,3,7) (80g) 3. Ziemniaki (7) (100g) 4. Surówka Coleslaw z białej kapusty z sezamem (60g) 5. Sok owocowy (200g)	1. Chalka (1) (50g) 2. Masło (7) (6g) 3. Krem czekoladowy z daktylami i orzechami – wyrób własny (8) (20g) 4. Marchewka súpki (20g) 5. Actimel (7) (100g) / Herbata miętowa

2026-09-30 Środa

I śniadanie	II śniadanie	Obiad	Podwieczorek
1. Chleb dworski (1) (50g) 2. Masło (7) (6g) 3. Kielbaski białe cienkie (50g) 4. Ketchup (10g) 5. Musztarda (10) (5g) 6. Papryka żółta (20g) 7. Herbata z cytryną (230g)	1. Śliwki (50g), woda niegazowana	1. Zupa – barszcz biały z ziemniakami i kielbaską, zabelany (1,7,9) (250g) 2. Ryż gotowany na mleku z truskawkami i bitą śmietaną (1,7) (150g) 3. Kompot owocowy (230g)	1. Bulka kajzerka (1) (50g) 2. Masło (7) (6g) 3. Pasta z wędlin i sera – wyrób własny (7) (20g) 4. Serek śmietankowy (7) (20g) 5. Rządkiwka, rozspanka (20g) 6. Listek owocowy, suszony (16g) 7. Herbata z cytryną (230g)

2026-10-01 Czwartek

I śniadanie	II śniadanie	Obiad	Podwieczorek
1. Chleb marchewkowy (1) (50g) 2. Masło (7) (6g) 3. Mleko (7) (200g) 4. Płatki kukurydziane czekoladowe (20g) 5. Serek twarogowy (7) (20g) 6. Ogórek zielony (20g) 7. Herbata z cytryną (230g)	1. Jabłko (150g), woda niegazowana	1. Zupa – rosół z makaronem nitki (1,9) (250g) 2. Udziec z indyka w sosie (1,7) (100g) 3. Kopytka ziemniaczane (7) (100g) 4. Kapusta kiszona zasmażana (1,7) (60g) 5. Kompot owocowy (230g)	1. Bulka grahamka (1) (50g) 2. Masło (7) (6g) 3. Salami boomerang (20g) 4. Ser żółty, plastry (7) (20g) 5. Sałata zielona (10g) 6. Papryka czerwona (20g) 7. Kakao na mleku (7) / herbata z cytryną

2026-10-02 Piątek

I śniadanie	II śniadanie	Obiad	Podwieczorek
1. Chleb wieloziarnisty (1) (50g) 2. Masło (7) (6g) 3. Jajecznica ze szczypiorkiem (3) (60g) 4. Szynka sopocka (20g) 5. Pomidor (20g) 6. Herbata z cytryną / mleko (7)	1. Kiwi (50g), woda niegazowana	1. Zupa – pomidorowa z ryżem, na wywarze warzywnym (1,9) (250g) 2. Makaron kokardki, pełnoziarnisty z łososiem i szpinakiem w sosie śmietanowym, prażony słonecznik (1,4,7) (150g) 3. Kompot wieloowocowy (230g)	1. Deser Panna Cotta (7) (120g)– wyrób własny 2. Borówki amerykańskie (30g) 3. Biszkopty (1) (30g) / baton (1) z masłem (7) 4. Herbata miętowa (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.

2026-10-05 Poniedziałek

I śniadanie	II śniadanie	Obiad	Podwieczorek
1. Chleb wieloziarnisty (1) (50g) 2. Masło (7) (6g) 3. Parówki z szynki (50g) 4. Ketchup (10g) 5. Musztarda (10) (5g) 6. Ogórek zielony (20g) 7. Herbata z cytryną (230g)	1. Banan (50g), woda niegazowana	1. Zupa – krem z cebuli na wywarze warzywnym, groszek ptysiowy (1,9) (250g) 2. Makaron świderki pełnoziarniste z serkiem twarogowym, masłem, miodem i sosem truskawkowym – wyrób własny (1) (150g) 3. Kompot wieloowocowy (230g)	1. Baton pszenny (1) (50g) 2. Masło (7) (6g) 3. Pasztet „Herbowski” (20g) 4. Ser wędzony, plastry (7) (20g) 5. Ogórek konserwowy (10) (10g) 6. Kawa zbożowa na mleku (1,7) / Herbata miętowa

2026-10-06 Wtorek

I śniadanie	II śniadanie	Obiad	Podwieczorek
1. Chleb wiejski (1) (50g) 2. Masło (7) (6g) 3. Kabanosy podsuszane (30g) 4. Ser gouda, plastry (7) (20g) 5. Pomidorki koktajlowe (20g) 6. Herbata z cytryną (230g) / kawa zbożowa (1) na mleku (7)	1. Śliwki (50g), woda niegazowana	1. Zupa – rosół z brązowym ryżem (1,9) (250g) 2. Podudzie z kurczaka z pieca (100g) 3. Ziemniaki (7) (100g) 4. Mizeria (7) (60g) 5. Kompot owocowy (230g)	1. Serek homogenizowany waniliowy (7) (140g) 2. Mini wafle kukurydziane z polewą malinową (35g) / baton (1) z masłem (7) 3. Herbata owocowa (230g)

2026-10-07 Środa

I śniadanie	II śniadanie	Obiad	Podwieczorek
1. Chleb marchewkowy (1) (50g) 2. Masło (7) (6g) 3. Zupa mleczna z makaronem literki (1,7) (220g) 4. Szynka z komina bez „E” (20g) 5. Papryka żółta (20g) 6. Herbata z cytryną (230g)	1. Gruszka (50g), woda niegazowana	1. Zupa – koperkowa z lanymi kluseczkami (1,3,9) (250g) 2. Kurczak w sosie słodko – kwaśnym z ananasem i warzywami (140g) 3. Ryż na sypko (1) (60g) 4. Sok owocowy (200g)	1. Baton pszenny (1) (50g) 2. Masło (7) (6g) 3. Pasta z białej fasoli – wyrób własny (20g) 4. Wędlina drobiowa (20g) 5. Ogórek kiszony (20g) 6. Rukola (5g) 7. Herbata z cytryną (230g) / mleko (7)

2026-10-08 Czwartek

I śniadanie	II śniadanie	Obiad	Podwieczorek
1. Chleb dworski (1) (50g) 2. Masło (7) (6g) 3. Twarożek ze szczypiorkiem (7) (25g) 4. Salami białe (20g) 5. Papryka czerwona (20g) 6. Herbata z cytryną (230g)	1.Brzoskwinia (50g), woda niegazowana	1. Zupa – jarzynowa z ziemniakami na wywarze warzywnym (1,9) (250g) 2. Gulasz z szynki w sosie (1,7) (100g) 3. Kasza bulgur (1) (60g) 4. Ogórek małosolny (60g) 5. Kompot wieloowocowy (230g)	1. Bulka maślana (1) (50g) 2. Masło (7) (6g) 3. Powidła śliwkowe (20g) 4. Miód wielokwiatowy (20g) 5. Owoce suszone (24g) 6. Napój mleczny Karob (1,7) / Herbata miętowa

2026-10-09 Piątek

I śniadanie	II śniadanie	Obiad	Podwieczorek
1. Chleb żytni ze słonecznikiem (1) (50g) 2. Masło (7) (6g) 3. Pierś z indyka gotowana (20g) 4. Ser żółty, plastry (7) (20g) 5. Pomidor (20g) 6. Sałata (10g) 7. Herbata z cytryną (230g) / mleko (7)	1. Jabłko (50g), woda niegazowana	1. Zupa – krupnik pełnoziarnisty, zabieleny (1,7,9) (250g) 2. Paluszki rybne z pieca (4) (80g) 3. Ziemniaki (7) (100g) 4. Surówka z kiszonej kapusty z marchewką i jabłkiem (60g) 5. Kompot owocowy (230g)	1. Drożdżówka z owocami (1) (50g) / baton (1) z masłem (7) 2. Banan (50g) 3. Herbata owocowa / Kakao na mleku (7)

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.