



MENU od 01.01.2026 do 02.01.2026 PRZEDSZKOLE bez białek mleka krowiego

29.12.2025 Poniedziałek	30.12.2025 Wtorek	31.12.2025 Środa	WOLNE	02.01.2026 Piątek
			Śniadanie	Śniadanie Pieczywo żytnie, razowe, pszenne (1), masło roślinne, plasterki jajka (3), dżem wiśniowy niskosłodzony, rzodkiewka, ogórek zielony Herbata malinowa
			Zupa	Zupa Zupa jarzynowa z warzywami i ziemniaczkami (9) na wywarze warzywnym
			II danie	II danie Pierogi z truskawkami (1) sos jogurtowy na jogurcie roślinnym z owocami leśnymi Kompot wieloowocowy
			Podwieczorek	Podwieczorek Koktajl jagodowy na jogurcie roślinnym, jabłko



MENU od 05.01.2026 do 09.01.2026 PRZEDSZKOLE bez białek mleka krowiego

05.01.2026 Poniedziałek	ŚWIĘTO	07.01.2026 Środa	08.01.2026 Czwartek	09.01.2026 Piątek
Śniadanie Pieczywo żytnie, razowe, pszenne (1), masło roślinne, miód, szynka z indyka, rzodkiewka, szczypiorek Napar owocowy	Śniadanie	Śniadanie Pieczywo żytnie, razowe, pszenne (1), masło roślinne, szynka wieprzowa, ogórek zielony, sałata Płatki jaglane na napoju roślinnym z suszoną żurawiną Herbata brzoskwinia-mango	Śniadanie Bułka grahamka, chleb żytni (1) masło roślinne, jajko gotowane (3), dżem malinowy niskosłodzony, papryka, rzodkiewka Kawa inka na napoju roślinnym (1)	Śniadanie Pieczywo żytnie, razowe, pszenne (1), masło roślinne, hummus (11), powidła śliwkowe, pomidor, ogórek zielony Herbata owoce leśne-malina
Zupa Krem z zielonych warzyw (9) z grzankami ziołowymi (1) i kleksem śmietany roślinnej	Zupa	Zupa Krupnik na wywarze mięsnym z kaszą jęczmienną (1) i kolorowymi warzywami (9)	Zupa Ogórkowa na wywarze mięsnym z koperkiem i ziemniaczkami (9)	Zupa Kalafiorowa z ziemniakami i koperkiem na bulionie warzywnym (9)
II danie Grillowane polędwiczki z kurczaka w sosie potrawkowym, kasza bulgur (1), surówka z marchewki i jabłka Kompot wieloowocowy	II danie	II danie Paseczki schabu w sosie własnym z duszoną cebulką gotowane małe ziemniaczki z koperkiem buraczki zasmażane z jabłkiem Lemoniada porzeczkowa	II danie Kotlet de volaille z pietruszką (1,3) puree ziemniaczane z koperkiem domowy colesław na jogurcie roślinnym (10) Kompot wieloowocowy	II danie Makaron świderki (1) w kremowym sosie pomidorowo-warzywnym z ciecierzycą (9) Lemoniada pomarańczowa
Podwieczorek Chrupki kukurydziane, połowa banana	Podwieczorek	Podwieczorek Dwa wafle z ciecierzycy, gruszka	Podwieczorek Brownie kakaowe z kokosem (1,3)	Podwieczorek Ciasto z owocami i kruszonką (1,3)



MENU od 12.01.2026 do 16.01.2026 PRZEDSZKOLE bez białek mleka krowiego

12.01.2026 Poniedziałek	13.01.2026 Wtorek	14.01.2026 Środa	15.01.2026 Czwartek	16.01.2026 Piątek
Śniadanie Pieczywo żytnie, razowe, pszenne (1), masło roślinne, jajko (3), polędwica z kurczaka, ogórek zielony, sałata Herbata rooibos pomarańczowa	Śniadanie Pieczywo żytnie, razowe, pszenne (1), masło roślinne, szynka drobiowa, smalczyk z białej fasoli, ogórek zielony, szczypiorek Herbatka zielona z mango	Śniadanie Pieczywo żytnie, razowe, pszenne (1), masło roślinne, kiełbaska na ciepło, ogórek zielony, pomidor Kaszka manna na napoju roślinnym (1) z musem truskawkowym Herbata owocowo-rumiankowa	Śniadanie Bułka grahamka, chleb żytni (1) masło roślinne, pasta jajeczna ze szczypiorkiem (3), domowy pasztet drobiowo-warzywny (3), pomidor, ogórek kiszony Kakao na na napoju roślinnym	Śniadanie Pieczywo żytnie, razowe, pszenne (1), masło roślinne, miód, dżem brzoskwiniowy, rzodkiewka, papryka Herbata z kwiatu hibiskusa
Zupa Jarzynowa z kalafiozem zielonym groszkiem i brukselką (9)	Zupa Krem z gruszki i pietruszki z prażynkami (9)	Zupa Rosół drobiowy z makaronem (1) i świeżą natką pietruszką (9)	Zupa Krem z białych warzyw i pieczonego pora z grzankami (9,1)	Zupa Pomidorowa z makaronem (1) i świeżą pietruszką (9)
II danie Kurczak w delikatnym curry, ryż paraboliczny, mix blanszowanych warzyw Lemoniada rabarbarowa	II danie Pieczona pałka z kurczaka, puree ziemniaczane z koperkiem, kolorowa fasolka szparagowa duszona z cebulką Napar owocowo-ziołowy	II danie Naleśniki (1,3) z prażonymi jabłkami i musem mango Kompot wieloowocowy	II danie Domowa shoarma drobiowa, zapiekane ziemniaki, surówka z czerwonej kapusty i jabłka Kompot wieloowocowy	II danie Filet z miruny w panierce kukurydzianej (1,3,4) puree ziemniaczane z koperkiem surówka z kiszonej kapusty marchewki i jabłka Kompot wieloowocowy
Podwieczorek Wafle kukurydziane dwie sztuki, mandarynka	Podwieczorek Ciasto jogurtowe z brzoskwinia (1,3)	Podwieczorek Wytrawny paluch drożdżowy z serem (1,3), połowa jabłka	Podwieczorek Strucla z jabłkami rodzynkami i cynamonem (1,3)	Podwieczorek Deser bananowo-jogurtowy na jogurcie roślinnym z kruszonymi ciasteczkami owsianymi (1), połowa gruszki



Mealway



MENU od 19.01.2026 do 23.01.2026 PRZEDSZKOLE bez białek mleka krowiego

19.01.2026 Poniedziałek	20.01.2026 Wtorek	21.01.2026 Środa	22.01.2026 Czwartek	23.01.2026 Piątek
Śniadanie Pieczywo żytnie, razowe, pszenne (1), masło roślinne, dżem niskosłodzony z owoców leśnych, kiełbasa krakowska drobiowa, sałata, ogórek kiszony Zimowy napar owocowo-ziołowy	Śniadanie Pieczywo żytnie, razowe, pszenne (1), masło roślinne, szynka z indyka, pasta warzywna z pieczonych warzyw, pomidor, ogórek zielony Herbata rooibos owocowa	Śniadanie Pieczywo żytnie, razowe, pszenne (1), masło roślinne, szynka drobiowa, rzodkiewka, ogórek zielony, szczypiorek Płatki ryżowe na napoju roślinnym z musem z owoców leśnych Herbata brzoskwinia-mango	Śniadanie Bułka grahamka, chleb żytni (1) masło roślinne, powidła śliwkowe, jajko gotowane (3), szczypiorek, papryka Kawa inka na napoju roślinnym(1)	Śniadanie Pieczywo żytnie, razowe, pszenne (1), masło roślinne, pasta z tuńczyka z suszonymi pomidorami i jogurtem roślinnym (4,9), hummus (11), pomidor, ogórek kiszony Herbata malinowa
Zupa Kapuśniak z kiszonej kapusty na wywarze mięsny z ziemniakami i koperkiem (9)	Zupa Ogórkowa z ziemniakami i koperkiem (9)	Zupa Krem z pieczonej papryki pomidorów i dyni (9) z grzankami razowymi (1)	Zupa Pieczarkowa z makaronem na wywarze warzywnym (1,9)	Zupa Kalafiorowo-brokulowa na bulionu warzywnym z ziemniakami (9)
II danie Bowl z kaszą kus kus (1) i ziołowym kurczakiem, grillowanymi warzywami: papryka, cukinia, bakłażan z dodatkiem sosu jogurtowo-miętowego na jogurcie roślinnym Lemoniada jabłkowa	II danie Makaron spaghetti z pszenicy durum (1) z sosem bolońskim drobiowo-wieprzowym z tartą marchewką i pietruszką Kompot wieloowocowy	II danie Stripsy a la KFC (1,3), gotowane małe ziemniaczki z koperkiem, surówka z białej kapusty marchewki i kukurydzy Kompot wieloowocowy	II danie Bułeczki bao (1) z szarpaną wieprzowiną i marchewką, sałatka z kiszonego ogórka papryki icebulki Kompot wieloowocowy	II danie Pancakes (1,3) z syropem klonowym i musem z czerwonych owoców Kompot wieloowocowy
Podwieczorek Herbatniki maślane – 2 sztuki (1,3), ananas	Podwieczorek Ciasto na maślanie z owocami i kruszonką (1,3)	Podwieczorek Wytrawne ślimaki z szynką i serem (1,3)	Podwieczorek Jogurtowiec na jogurcie roślinnym z kolorowymi galaretkami i musem borówkowym, połowa banana	Podwieczorek Babka marmurkowa (1,3)



MENU od 26.01.2026 do 30.01.2026 PRZEDSZKOLE bez białek mleka krowiego

26.01.2026 Poniedziałek	27.01.2026 Wtorek	28.01.2026 Środa	29.01.2026 Czwartek	30.01.2026 Piątek
Śniadanie Pieczywo żytnie, razowe, pszenne (1), masło roślinne, szynka drobiowa, powidła śliwkowe, sałata, ogórek zielony Herbata owoce leśne-malina	Śniadanie Pieczywo żytnie, razowe, pszenne (1), masło roślinne, pasztet drobiowo-warzywny (3,9), miód, pomidor, szczypiorek Herbata z dzikiej róży z miętą	Śniadanie Pieczywo żytnie, razowe, pszenne (1), masło roślinne, kielbaska na ciepło, ogórek zielony, rzodkiewka Płatki kukurydziane na napoju roślinnym Napar ziołowo-owocowy	Śniadanie Bułka grahamka, chleb żytni (1) masło roślinne, pasta jajeczna z jogurtem roślinnym i szczypiorkiem (3), dżem niskosłodzony brzoskwiniowy, pomidor, ogórek kiszony Kakao na napoju roślinnym	Śniadanie Pieczywo żytnie, razowe, pszenne (1), masło roślinne, jajko (3), pasta ze słonecznika z suszonymi pomidorami, sałata, papryka Herbata z kwiatu hibiskusa
Zupa Krem z zielonego groszku (9) z grzankami ziołowymi (1)	Zupa Rosół drobiowy z makaronem (1) i pietruszką (9)	Zupa Biały barszcz z kawałkami białej kielbaski, ziemniaczkami i majerankiem (1,9)	Zupa Pomidorowa na wywarze drobiowym z ryżem jasmínowym i świeżą pietruszką (9)	Zupa Wegetariańska zupa warzywna z żółtą soczewicą (9)
II danie Chilli con carne z czerwoną papryką i fasolką, ryż Basmat, dip jogurtowy na bazie jogurtu roślinnego Lemoniada cytrynowo-pomarańczowa	II danie Domowy kotlet mielony drobiowo-wieprzowy z cukinią (1,3) puree ziemniaczano-pietruszkowe z koperkiem, kapusta kiszona na ciepło z jabłkiem Kompot wieloowocowy	II danie Pierogi z jagodami (1), sos jogurtowo-waniliowy na bazie jogurtu roślinnego, mus mango Kompot wieloowocowy	II danie Paski schabu pieczone z pieczarkami i cebulką w sosie własnym, kasza gryczana, surówka z buraczków i jabłka Kompot wieloowocowy	II danie Pieczona miruna w panierce (1,3,4), opiekane złociste ziemniaczki, surówka z białej kapusty ogórka kiszzonego marchewki i jabłka Kompot wieloowocowy
Podwieczorek Kisiel wiśniowy z kleksem jogurtu roślinnego, jabłko	Podwieczorek Ciasto marchewkowe z mango (1,3)	Podwieczorek Pudding chia z musem truskawka-banan na napoju kokosowym, połowa gruszki	Podwieczorek Pizzerinka z sosem pomidorowym i szynką (1)	Podwieczorek Ciasto ucierane ze śliwkami (1,3)

ALERGENY POKARMOWE WYSTĘPUJĄCE W POSIŁKACH

1 – Zboża zawierające gluten, 2 – Skorupiaki i produkty pochodne 3 – 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