



MENU PRZEDSZKOLE dieta bez białek mleka krowiego

od 02.03.2026 do 06.03.2026

02.03.2026 Poniedziałek	03.03.2026 Wtorek	04.03.2026 Środa	05.03.2026 Czwartek	06.03.2026 Piątek
Śniadanie Pieczywo żytnie, razowe, pszenne (1), masło roślinne, powidła śliwkowe, szynka gotowana, ogórek kiszony, papryka czerwona Herbata rooibos brzoskwiniowa	Śniadanie Pieczywo żytnie, razowe, pszenne (1), masło roślinne, miód, szynka drobiowa, rzodkiewka, pomidor Herbata miętowa z mango	Śniadanie Pieczywo żytnie, razowe, pszenne (1), masło roślinne, polędwica z indyka, pomidor, ogórek kiszony, szczypiorek Kaszka manna na napoju roślinnym (1) z musem z owoców leśnych Herbata z róży i wiśni	Śniadanie Bułka grahamka, chleb żytni (1) masło roślinne, pasta z pieczonych warzyw i ciecierzycy (9), dżem jagodowy niskosłodzony rzodkiewka, ogórek zielony Kakao na napoju roślinnym	Śniadanie Pieczywo żytnie, razowe, pszenne (1), masło roślinne, jajko gotowane (3), hummus (11), pomidor, rzodkiewka Herbata rooibos
Zupa Pomidorowa na wywarze drobiowym z ryżem jaśminowym (9)	Zupa Kalafiorowa z ziemniaczkami i koperkiem na wywarze mięsnym (9)	Zupa Krupnik na wywarze drobiowym z kaszą jęczmienną kurkumą i świeżą natką pietruszki (1,9)	Zupa Krem z zielonego groszku z domowymi grzankami (1,9)	Zupa Jarzynowa z kolorowymi warzywami koperkiem i kaszą jęczmienną perłową (1,9)
II danie Pierogi z owocami (1), mus z czerwonych owoców, sos z jogurtu roślinnego Lemoniada jabłkowa	II danie Sznycel drobiowy w panierce (1,3), puree ziemniaczane z koperkiem, surówka z buraczków i natki pietruszki Kompot wieloowocowy	II danie Makaron sprężynki (1), sos napoli ze śmietaną roślinną i tartą marchewką Kompot wieloowocowy	II danie Domowy gyros drobiowy, ryż paraboliczny, mix blanszowanych warzyw (kukurydza, kolorowa marchewka, brokuł, papryka) Lemoniada pomarańczowa	II danie Pieczona miruna w panierce (1,3,4), gotowane małe ziemniaczki, surówka z marchewki i selera (9) Kompot wieloowocowy
Podwieczorek Deser bananowo-jogurtowy na jogurcie roślinnym z kruszonymi ciasteczkami (1), połowa jabłka	Podwieczorek Domowa bułeczka drożdżowa z nadzieniem pieczarkowym (1,3)	Podwieczorek Koktajl rafaello z bananem i owocami leśnymi na jogurcie roślinnym, mandarynka	Podwieczorek Brownie z wiśniami (1,3), marchew do chrupania	Podwieczorek Pudding chia z musem truskawka-banan na napoju roślinnym, mandarynka



MENU PRZEDSZKOLE dieta bez białek mleka krowiego

od 09.03.2026 do 13.03.2026

09.03.2026 Poniedziałek	10.03.2026 Wtorek	11.03.2026 Środa	12.03.2026 Czwartek	13.03.2026 Piątek
Śniadanie Pieczywo żytnie, razowe, pszenne (1), masło roślinne, szynka z kurczaka, miód, ogórek kiszony, sałata	Śniadanie Pieczywo żytnie, razowe, pszenne (1), masło roślinne, kiełbaska na ciepło, hummus (11), ogórek zielony, papryka	Śniadanie Pieczywo żytnie, razowe, pszenne (1), masło roślinne, pasta z kurczaka z natką pietruszki (3,10), ogórek kiszony, pomidor Owsianka kakaowa na napoju roślinnym z musem śliwkowym (1)	Śniadanie Bułka grahamka, chleb żytni (1) masło roślinne, pasztet warzywny z soczewicą (3), polędwica drobiowa, rzodkiewka, sałata	Śniadanie Pieczywo żytnie, razowe, pszenne (1), masło roślinne, pasta jajeczna ze szczypiorkiem (3), dżem wiśniowy niskosłodzony, pomidor, ogórek zielony
Napar owocowo-ziołowy	Herbata rooibos owocowa	Herbata brzoskwinia-truskawka	Herbata owoce leśne-malina	Kawa inka na napoju roślinnym(1)
Zupa Koperkowa z ziemniakami i śmietaną roślinną na wywarze drobiowym (9)	Zupa Rosół drobiowy z kolorowymi warzywami, natką pietruszki i makaronem (1,9)	Zupa Ogórkowa z ziemniaczkami i koperkiem na wywarze mięsny (9)	Zupa Szczawiowa z ziemniakami jajkiem i śmietaną roślinną (3,9)	Zupa Krem pomidorowy z grzankami ziołowymi na wywarze warzywnym (1)
II danie Łagodne chilli con carne z czerwoną fasolką, ryż paraboliczny, dip jogurtowo-śmietanowy na bazie roślinnej	II danie Naleśniki (1,3) na słodko z musem jogurtowym-mango na bazie jogurtu roślinnego i polewą truskawkową	II danie Poopsy z kurczaka a'la KFC (1,3), sos jogurtowy z koperkiem na jogurcie roślinnym, gotowane małe ziemniaczki, domowy colesław na jogurcie roślinnym	II danie Pierogi z mięsem (1) z okrasą z duszonej cebulki, kleks kwaśnej śmietany roślinnej	II danie Burger rybny (1,3,4), pieczone ziemniaczki, sos tatarski z ogórkiem kiszonym na jogurcie roślinnym, surówka z białej kapusty z jabłkiem i natką pietruszki
Lemoniada rabarbarowa	Kompot wieloowocowy	Kompot wieloowocowy	Kompot wieloowocowy	Kompot wieloowocowy
Podwieczorek Herbatniki - 2 sztuki (1,3), mandarynka	Podwieczorek Paluch drożdżowy z suszonymi pomidorami (1), połowa jabłka	Podwieczorek Jabłecznik z cynamonową kruszonką (1,3)	Podwieczorek Jogurt roślinny z frużeliną wiśniową i płatkami kukurydzianymi, chrupki kukurydziane	Podwieczorek Panna cotta na jogurcie roślinnym z musem truskawkowym, połowa banana

MENU PRZEDSZKOLE dieta bez białek mleka krowiego od 16.03.2026 do 20.03.2026



16.03.2026 Poniedziałek	17.03.2026 Wtorek	18.03.2026 Środa	19.03.2026 Czwartek	20.03.2026 Piątek
Śniadanie Pieczywo żytnie, razowe, pszenne (1), masło roślinne, hummus (11), szynka wieprzowa gotowana, ogórek zielony, rzodkiewka Herbata rooibos brzoskwiniowa	Śniadanie Pieczywo żytnie, razowe, pszenne (1), masło roślinne, dżem morelowy niskosłodzony, szynka drobiowa, ogórek zielony, sałata Kakao na napoju roślinnym	Śniadanie Pieczywo żytnie, razowe, pszenne (1), masło roślinne, jajko gotowane (3), rzodkiewka, szczypiorek, pomidor Płatki kukurydziane na napoju roślinnym Herbata owocowo-rumiankowa	Śniadanie Bułka grahamka, chleb żytni (1) masło roślinne, smalczyk z fasoli, szynka z indyka, pomidor, sałata Herbatka zielona z mango	Śniadanie Pieczywo żytnie, razowe, pszenne (1), masło roślinne, pasta pomidorowa z makrelą i ogórkiem kiszonym (4), miód, ogórek zielony, rzodkiewka Herbata z kwiatu hibiskusa
Zupa Krem ziemniaczano-porowy z selerem (9), grzankami ziołowymi (1) i śmietaną roślinna	Zupa Zagrodowa na wywarze drobiowym z dymką i fasolką szparagową (9)	Zupa Kapuśniak ze słodkiej kapusty na wywarze mięsny z ziemniakami i koperkiem (9)	Zupa Pomidorowa na wywarze drobiowym z makaronem farfalle (1,9)	Zupa Wiosenna zupa z kalarepą zielonym groszkiem ziemniakami i koperkiem (9)
II danie Kurczak w delikatnym sosie curry, ryż jaśminowy ze świeżą natką pietruszki, blanszowany na parze brokuł mini marchewki	II danie Kotlet schabowy w panierce kukurydzianej (1,3), puree ziemniaczane z koperkiem, surówka wiosenna	II danie Pulpety wieprzowo-drobiowe (1,3) w sosie pomidorowo-warzywnym, makaron spaghetti (1)	II danie Filet drobiowy w panierce (1,3), małe ziemniaczki gotowane z koperkiem, surówka z kapusty z marchewką i porem	II danie Pancakes (1,3) z musem z czerwonych owoców i prażonym jabłkiem
Lemoniada jabłkowa	Kompot wieloowocowy	Kompot wieloowocowy	Kompot wieloowocowy	Kompot wieloowocowy
Podwieczorek Koktajl jagodowy na jogurcie roślinnym, biszkopty 2 sztuki (1,3)	Podwieczorek Ciasto marchewkowe z brzoskwiniami (1,3)	Podwieczorek Smothie owocowe, ciasteczko kukurydziane (3)	Podwieczorek Drożdżówka z truskawką i kruszonką (1,3)	Podwieczorek Galaretka owocowa, połowa banana



MENU PRZEDSZKOLE dieta bez białek mleka krowiego od 23.03.2026 do 27.03.2026

23.03.2026 Poniedziałek	24.03.2026 Wtorek	25.03.2026 Środa	26.03.2026 Czwartek	27.03.2026 Piątek
Śniadanie Pieczywo żytnie, razowe, pszenne (1), masło roślinne, miód, szynka z indyka, sałata, pomidor Napar owocowo-ziołowy	Śniadanie Pieczywo żytnie, razowe, pszenne (1), masło roślinne, szynka z kurczaka, pasta ze słonecznika i suszonych pomidorów z natką pietruszki, ogórek zielony, rzodkiewka Herbata rooibos owocowa	Śniadanie Pieczywo żytnie, razowe, pszenne (1), masło roślinne, polędwica wieprzowa gotowana, pomidor, rzodkiewka, szczypiorek Płatki jaglane na napoju roślinnym z suszoną żurawiną Herbata owocowa	Śniadanie Bułka grahamka, chleb żytni (1) masło roślinne, plasterki jajka (3), pasztet drobiowy z warzywami (3), sałata, ogórek zielony Kakao na napoju roślinnym	Śniadanie Pieczywo żytnie, razowe, pszenne (1), masło roślinne, hummus (11), dżem porzeczkowy niskosłodzony, ogórek kiszony, pomidor Herbata z kwiatu hibiskusa
Zupa Krupnik z kaszą jęczmienną i warzywami (1,9) na wywarze mięsnym	Zupa Barszcz ukraiński na wywarze mięsnym ze śmietaną roślinną (9)	Zupa Rosół drobiowy z warzywami, natką pietruszki i makaronem (1,9)	Zupa Pomidorowa na wywarze drobiowym z makaronem sprężynki (1,9)	Zupa Kalafiorowa z ziemniaczkami fasolką szparagową i koperkiem (9)
II danie Strogonow wieprzowy z czerwoną papryką i pieczarkami, kasza bulgur (1), ogórek kiszony Lemoniada	II danie Pyzy drożdżowe (1,3) na słodko z musem kakaowym i sosem jogurtowo-wiśniowym na jogurcie roślinnym Kompot wieloowocowy	II danie Nuggetsy z kurczaka (1,3), puree ziemniaczane z koperkiem, surówka z białej kapusty marchewki i kukurydzy Kompot wieloowocowy	II danie Roladka drobiowa z warzywami i suszonymi pomidorami (3), w delikatnym sosie koperkowym, ryż paraboliczny, surówka z buraczków Kompot wieloowocowy	II danie Paluszki rybne (1,3,4), opiekane ziemniaczki, surówka z kiszonej kapusty z jabłkiem i natką pietruszki Kompot wieloowocowy
Podwieczorek Dwa wafelki kukurydziane z siemieniem lnianym, gruszka	Podwieczorek Pudding chia na napoju roślinnym z musem mango, jabłko	Podwieczorek Domowe ciasto z owocami (1,3)	Podwieczorek Babka cytrynowa (1,3), warzywa do chrupania	Podwieczorek Pizzerinka z pieczarkami i sosem pomidorowym (1,3)



MENU PRZEDSZKOLE dieta bez białek mleka krowiego

od 30.03.2026 do 31.03.2026

30.03.2026 Poniedziałek	31.03.2026 Wtorek			
Śniadanie Pieczywo żytnie, razowe, pszenne (1), masło roślinne, polędwica drobiowa, hummus (11), ogórek zielony, szczypiorek Napar truskawka-malina	Śniadanie Pieczywo żytnie, razowe, pszenne (1), masło roślinne, pasta z pieczonego buraka ze słonecznikiem, kiełbaska na ciepło, ogórek zielony, rzodkiewka Herbata rooibos owocowa			
Zupa Krem z wiosennych warzyw z prażonym słonecznikiem i śmietaną roślinną (9)	Zupa Biały barszczyk z makaronem świderki na śmietanie roślinnej (1,9)			
II danie Kurczak w sosie słodko-kwaśnym, ryż paraboliczny, surówka koperkowa z kukrydzą Lemoniada rabarbarowa	II danie Pieczona pałka z kurczaka miodowej glazurze, gotowane małe ziemniaki z koperkiem, młoda kapusta duszona z pomidorami marchewką i koperkiem Kompot wieloowocowy			
Podwieczorek Koktajl mango-banan na jogurcie roślinnym, wafle z ciecierzycy	Podwieczorek Ciasto drożdżowe z truskawkami i kruszonką (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