

MENU PRZEDSZKOLE - dieta bezmleczna

od 01.04.2026 do 03.04.2026



30.03.2026 Poniedziałek	31.03.2026 Wtorek	01.04.2026 Środa	02.04.2026 Czwartek	03.04.2026 Piątek
Śniadanie	Śniadanie	Śniadanie Pieczywo żytnie, razowe, pszenne (1), masło roślinne, szynka drobiowa gotowana, ogórek zielony, rzodkiewka Kaszka orkiszowa na napoju roślinnym (1) z musem z truskawkowym	Śniadanie Bułka grahamka, chleb żytni (1) masło roślinne, gotowana kiełbaska, jajko (3), domowy sos majonezowo-chrzanowy (3,10), ogórek zielony, rzodkiewka, rzeżucha	Śniadanie Pieczywo żytnie, razowe, pszenne (1), masło roślinne, pasta jajeczna (3), konfitura truskawkowa, pomidor, rzodkiewka
		Herbata z róży i wiśni	Herbata rooibos owocowa	Kakao na napoju roślinnym
Zupa	Zupa	Zupa Ogórkowa na wywarze mięsnym z ziemniaczkami i koperkiem (9)	Zupa Delikatny żurek wielkanocny (1,3,9)	Zupa Wiosenna zupa z kalarepą zielonym groszkiem ziemniakami i koperkiem (9)
II danie	II danie	II danie Makaron carbonara z boczkiem, natką pietruszki i śmietaną roślinną (1,3), blanszowany mix warzyw	II danie Zrazik z jajkiem (3) w sosie śmietanowo-pietruszkowym na bazie śmietany roślinnej, puree ziemniaczane z koperkiem, surówka z buraczków	II danie Domowe racuchy z jabłkiem (1,3), mus z owoców leśnych i śmietany roślinnej, surówka z marchewki
		Kompot wieloowocowy	Lemoniada jabłkowa	Kompot wieloowocowy
Podwieczorek	Podwieczorek	Podwieczorek Galaretka z kawałkami owoców i jogurtem roślinnym	Podwieczorek Wielkanocna babka cytrynowa (1,3)	Podwieczorek Kisiel owocowy, połowa banana



MENU PRZEDSZKOLE - dieta bezmleczna

od 07.04.2026 do 10.04.2026

ŚWIĘTO	07.04.2026 Wtorek	08.04.2026 Środa	09.04.2026 Czwartek	10.04.2026 Piątek
Śniadanie	<p>Śniadanie</p> <p>Pieczywo żytnie, razowe, pszenne (1), masło roślinne, miód, polędwica drobiowa z kurczaka, ogórek zielony, sałata</p> <p>Herbata rooibos owocowa</p>	<p>Śniadanie</p> <p>Pieczywo żytnie, razowe, pszenne (1), masło roślinne, jajko gotowane (3), ogórek zielony, rzodkiewka</p> <p>Owsianka kakaowa na napoju roślinnym (1)</p> <p>Herbata brzoskwinia-truskawka</p>	<p>Śniadanie</p> <p>Bułka grahamka, chleb żytni (1) masło roślinne, szynka z indyka, dżem brzoskwiniowy niskosłodzony, pomidor, rzodkiewka</p> <p>Kawa inka na napoju roślinnym (1)</p>	<p>Śniadanie</p> <p>Pieczywo żytnie, razowe, pszenne (1), masło roślinne, hummus (11), pasta z makreli z jajkiem i ogórkiem kiszonym (3,4), sałata, ogórek zielony</p> <p>Herbata owoce leśne-malina</p>
Zupa	<p>Zupa</p> <p>Pomidorowa na wywarze drobiowym z makaronem (1,9)</p>	<p>Zupa</p> <p>Kalafiorowa z ziemniaczkami i koperkiem na wywarze drobiowym (9)</p>	<p>Zupa</p> <p>Brokułowa z ziemniaczkami na wywarze warzywnym (9)</p>	<p>Zupa</p> <p>Krem z zielonych warzyw (9) z grzankami ziołowymi (1)</p>
II danie	<p>II danie</p> <p>Kasza kuskus (1) z ziołowym kurczakiem, grillowanymi warzywami: papryka, cukinia, bakłażan z dodatkiem sosu jogurtowo-miętowego na jogurcie roślinnym</p> <p>Kompot wieloowocowy</p>	<p>II danie</p> <p>Filet drobiowy w panierce (1,3), małe ziemniaczki gotowane z koperkiem, młoda kapusta duszona z pomidorami marchewką i śmietaną roślinna</p> <p>Kompot wieloowocowy</p>	<p>II danie</p> <p>Paseczki schabu w sosie własnym z duszoną cebulką, kasza gryczana z natką pietruszki, ogórek kiszony</p> <p>Kompot wieloowocowy</p>	<p>II danie</p> <p>Pierogi z jabłkiem (1), sos śmietanowo-jogurtowy z brzoskwinia na jogurcie roślinnym</p> <p>Kompot wieloowocowy</p>
Podwieczorek	<p>Podwieczorek</p> <p>Wafle kukurydziane 2 szt. jabłko</p>	<p>Podwieczorek</p> <p>Pizzerinka z pieczarkami i sosem pomidorowym (1)</p>	<p>Podwieczorek</p> <p>Ciasto z truskawkami rabarborem i kruszonką (1,3)</p>	<p>Podwieczorek</p> <p>Pudding chia na napoju roślinnym z musem mango, mix warzyw do chrupania</p>



MENU PRZEDSZKOLE - dieta bezmleczna

od 13.04.2026 do 17.04.2026

13.04.2026 Poniedziałek	14.04.2026 Wtorek	15.04.2026 Środa	16.04.2026 Czwartek	17.04.2026 Piątek
<p>Śniadanie</p> <p>Pieczyczo żytnie, razowe, pszenne (1), masło roślinne, pasta warzywna, szynka wieprzowa, ogórek zielony, rzodkiewka</p> <p>Herbata rooibos brzoskwiniowa</p>	<p>Śniadanie</p> <p>Pieczyczo żytnie, razowe, pszenne (1), masło roślinne, powidła śliwkowe, pasta słonecznikowa z suszonymi pomidorami i natką pietruszki, ogórek kiszony, sałata</p> <p>Napar owocowo-ziołowa</p>	<p>Śniadanie</p> <p>Pieczyczo żytnie, razowe, pszenne (1), masło roślinne, szynka drobiowa, rzodkiewka, ogórek zielony, szczypiorek</p> <p>Płatki ryżowe na napoju roślinnym z musem jabłkowym</p> <p>Herbata owocowo-rumiankowa</p>	<p>Śniadanie</p> <p>Bułka grahamka, chleb żytni (1) masło roślinne, pasta z kurczaka (3), miód, pomidor, ogórek kiszony</p> <p>Kakao na napoju roślinnym</p>	<p>Śniadanie</p> <p>Pieczyczo żytnie, razowe, pszenne (1), masło roślinne, jajko (3), pasta z buraka i natki pietruszki ze słonecznikiem, ogórek zielony, rzodkiewka</p> <p>Herbata z kwiatu hibiskusa</p>
<p>Zupa</p> <p>Zagrodowa na wywarze drobiowym z dymką i fasolką szparagową (9)</p>	<p>Zupa</p> <p>Krupnik z kaszą jęczmienną perłową i warzywami na wywarze mięsny(1,9)</p>	<p>Zupa</p> <p>Rosół z warzywami makaronem i natką pietruszki (1,9)</p>	<p>Zupa</p> <p>Ogórkowa na wywarze mięsny z ziemniaczkami i koperkiem (9)</p>	<p>Zupa</p> <p>Krem z białych warzyw i kukurydzy (9) z grzankami razowymi (1)</p>
<p>II danie</p> <p>Wiosenna potrawka z kurczaka z marchewką i groszkiem w sosie śmietanowym na bazie śmietany roślinnej (9), ryż paraboliczny ze świeżą natką pietruszki, surówka z buraczków</p> <p>Lemoniada jabłkowa</p>	<p>II danie</p> <p>Naleśniki (1,3) na słodko z jogurtem kokosowym i musem truskawkowym</p> <p>Kompot wieloowocowy</p>	<p>II danie</p> <p>Polędwiczki drobiowe w panierce (1,3), puree ziemniaczane z koperkiem, surówka wiosenna z rzodkiewką</p> <p>Kompot wieloowocowy</p>	<p>II danie</p> <p>Makaron spaghetti z pszenicy durum (1) z sosem bolońskim drobiowo-wieprzowym z tartą marchewką</p> <p>Kompot wieloowocowy</p>	<p>II danie</p> <p>Kotlet rybny w panierce (1,3,4), pieczone ziemniaczki, sos tatarski na jogurcie roślinnym (3), surówka z białej kapusty jabłka i marchewki</p> <p>Kompot wieloowocowy</p>
<p>Podwieczorek</p> <p>Koktajl bananowo-truskawkowy na jogurcie roślinnym, ananas</p>	<p>Podwieczorek</p> <p>Domowy paluch drożdżowy z suszonymi pomidorami (1,3)</p>	<p>Podwieczorek</p> <p>Ciasto kokosowe z brzoskwiniami (1,3)</p>	<p>Podwieczorek</p> <p>Bułeczka drożdżowa z szynką i pieczarkami (1,3)</p>	<p>Podwieczorek</p> <p>Ciasteczko owsiane z żurawiną i słonecznikiem (1,3), kalarepka do chrupania</p>



MENU PRZEDSZKOLE - dieta bezmleczna

od 20.04.2026 do 24.04.2026

20.04.2026 Poniedziałek	21.04.2026 Wtorek	22.04.2026 Środa	23.04.2026 Czwartek	24.04.2026 Piątek
<p>Śniadanie</p> <p>Pieczywo żytnie, razowe, pszenne (1), masło roślinne, szynka drobiowa gotowana, dżem truskawkowy niskosłodzony, sałata, rzodkiewka</p> <p>Napar owocowo-ziołowy</p>	<p>Śniadanie</p> <p>Pieczywo żytnie, razowe, pszenne (1), masło roślinne, kiełbaska gotowana, plasterki jajka (3), ogórek kiszony, pomidor</p> <p>Herbata rooibos owocowa</p>	<p>Śniadanie</p> <p>Pieczywo żytnie, razowe, pszenne (1), masło roślinne, kiełbasa krakowska sucha, ogórek zielony, rzodkiewka, szczypiorek</p> <p>Płatki kukurydziane na napoju roślinnym</p> <p>Herbata mięta-jabłko</p>	<p>Śniadanie</p> <p>Bułka grahamka, chleb żytni (1) masło roślinne, pasta z suszonych pomidorów i natki pietruszki, polędwica drobiowa, sałata, ogórek zielony</p> <p>Kakao na napoju roślinnym</p>	<p>Śniadanie</p> <p>Pieczywo żytnie, razowe, pszenne (1), masło roślinne, hummus (11), jajko gotowane (3), ogórek zielony, pomidor</p> <p>Herbata mango-brzoskwinie</p>
<p>Zupa</p> <p>Koperkowa z ryżem i kurkumą na wywarze drobiowym (9)</p>	<p>Zupa</p> <p>Pomidorowa na wywarze drobiowym z ryżem jaśminowym (9)</p>	<p>Zupa</p> <p>Barszcz z botwinki z ziemniakami i śmietaną roślinną (9)</p>	<p>Zupa</p> <p>Krem z ciecierzycy z kleksem śmietany roślinnej (9)</p>	<p>Zupa</p> <p>Jarzynowa z brukselką i kalafiorem na wywarze warzywnym (9)</p>
<p>II danie</p> <p>Gulasz estofado z mięsem wieprzowym i kolorowymi warzywami, kluski śląskie (1), ogórek kiszony</p> <p>Lemoniada rabarbarowa</p>	<p>II danie</p> <p>Pierogi z truskawkami (1), sos jogurtowo-śmietanowy z bananem na śmietanie i jogurcie roślinnym</p> <p>Kompot wieloowocowy</p>	<p>II danie</p> <p>Kotlet de volaille z suszonymi pomidorami i natką pietruszki (1,3), puree ziemniaczane z koperkiem, domowy colesław na jogurcie roślinnym</p> <p>Kompot wieloowocowy</p>	<p>II danie</p> <p>Domowy kotlet mielony z mięsa drobiowego z cukinią i natką pietruszki (1,3), gotowane małe ziemniaczki z koperkiem, młoda kapusta duszona z marchewką pomidorem i śmietaną roślinna</p> <p>Kompot wieloowocowy</p>	<p>II danie</p> <p>Makaron świderki w sosie śmietanowym na bazie śmietany roślinnej z brokułami i prażonym słonecznikiem (1), pieczona mini marchewka glazurowana miodem</p> <p>Kompot wieloowocowy</p>
<p>Podwieczorek</p> <p>Deser jogurtowy na jogurcie roślinnym z kruszonymi ciasteczkami i frużeliną wiśniową (1), połowa jabłka</p>	<p>Podwieczorek</p> <p><u>Mix owoców do chrupania</u>, domowa chałka (1)</p>	<p>Podwieczorek</p> <p>Babka marmurkowa (1,3)</p>	<p>Podwieczorek</p> <p>Ciasto bananowe (1,3)</p>	<p>Podwieczorek</p> <p>Panna cotta z musem truskawkowym na napoju roślinnym, połowa gruszki</p>



MENU PRZEDSZKOLE - dieta bezmleczna

od 27.04.2026 do 30.04.2026

27.04.2026 Poniedziałek	28.04.2026 Wtorek	29.04.2026 Środa	30.04.2026 Czwartek	01.05.2026 Piątek
<p>Śniadanie Pieczywo żytnie, razowe, pszenne (1), masło roślinne, polędwica drobiowa, miód, ogórek zielony, rzodkiewka</p> <p>Napar truskawka-malina</p>	<p>Śniadanie Pieczywo żytnie, razowe, pszenne (1), masło roślinne, pasta z białej fasoli z jabłkiem i duszona cebulką, szynka wieprzowa gotowana, pomidor, ogórek kiszony</p> <p>Herbata rooibos owocowa</p>	<p>Śniadanie Pieczywo żytnie, razowe, pszenne (1), masło roślinne, szynka z indyka ogórek zielony, rzodkiewka, sałata Kaszka orkiszowa na napój roślinny z musem owocowym (1)</p> <p>Herbata rumiankowa</p>	<p>Śniadanie Bułka grahamka, chleb żytni (1) masło roślinne, szynka drobiowa, plasterki jajka (3), ogórek zielony, szczypiorek</p> <p>Kakao na napój roślinny</p>	
<p>Zupa Krem ziemniaczano-kalafiorowy z grzankami razowymi (1)</p>	<p>Zupa Rosół tradycyjny z makaronem i natką pietruszki (1,9)</p>	<p>Zupa Meksykańska z czerwoną papryką, fasolą kukurydzą i klopsami z mięsa drobiowego (9)</p>	<p>Zupa Kapuśniak z młodej kapusty na wywarze drobiowym (9)</p>	
<p>II danie Delikatne mięso wieprzowe duszone w sosie cytrynowym z zielonym groszkiem, kasza bulgur (1) z natką pietruszki, surówka z marchewki</p> <p>Lemoniada cytrynowa</p>	<p>II danie Domowa shoarma drobiowa z udka kurczaka, ryż biały sypki, surówka wiosenna z młodej kapusty i marchewki z kukurydzą</p> <p>Kompot wieloowocowy</p>	<p>II danie Szpinakowe kopytka (1,3) w sosie pieczarkowo-śmietanowym na bazie śmietany roślinnej posypane świeżą natką pietruszki, bukiet blanszowanych warzyw</p> <p>Kompot wieloowocowy</p>	<p>II danie Nuggetsy z kurczaka (1,3), puree ziemniaczane z koperkiem, mizeria z ogórków ze śmietaną roślinną</p> <p>Kompot wieloowocowy</p>	
<p>Podwieczorek Jogurtowe mango lassi na jogurcie roślinnym, połowa banana</p>	<p>Podwieczorek Ciasto marchewkowe z brzoskwinia (1,3)</p>	<p>Podwieczorek <u>Mix owoców do chrupania, wafelek z ciecierzycy</u></p>	<p>Podwieczorek Ciastko kukurydziane ze słonecznikiem (3), kalarepka do chrupania</p>	

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