

MENU PRZEDSZKOLE - dieta bezmleczna

od 01.06.2026 do 05.06.2026



01.06.2026 Poniedziałek	02.06.2026 Wtorek	03.06.2026 Środa	ŚWIĘTO	05.06.2026 Piątek
<p>Śniadanie Pieczywo żytnie, razowe, pszenne (1), masło roślinne, dżem jagodowy niskosłodzony, szynka wieprzowa, rzodkiewka, sałata</p> <p>Herbata rooibos truskawkowa</p>	<p>Śniadanie Pieczywo żytnie, razowe, pszenne (1), masło roślinne, smalczyk z fasoli z jabłkiem, polędwica drobiowa z kurczaka, ogórek zielony, pomidor</p> <p>Herbata owoce leśne-malina</p>	<p>Śniadanie Pieczywo żytnie, razowe, pszenne (1), masło roślinne, pieczony filet z kurczaka, ogórek zielony, sałata</p> <p>Budyń śmietankowy napoju roślinnym z musem truskawkowym</p> <p>Herbata z róży i wiśni</p>		<p>Śniadanie Pieczywo żytnie, razowe, pszenne (1), masło roślinne, plasterki jajka (3), miód, pomidor, ogórek zielony</p> <p>Napar malina rumianek</p>
<p>Zupa Krem z brokuła i zielonych warzyw na wywarze warzywnym z kleksem śmietany roślinnej (9)</p>	<p>Zupa Koperkowa z ryżem i kurkumą na wywarze drobiowym (9)</p>	<p>Zupa Pomidorowa z ryżem jaśminowym na wywarze drobiowym (9)</p>		<p>Zupa Krem z ciecierzycy na wywarze warzywnym (9) z prażonym słonecznikiem</p>
<p>II danie Polędwiczki z kurczaka z marchewką i groszkiem w sosie koperkowym (9), kasza kuskus perłowa z natką pietruszki (1), surówka z białej kapusty marchewki i jabłka</p> <p>Lemoniada rabarbarowa</p>	<p>II danie Poopsy z kurczaka a'la KFC (1,3), pieczone ziemniaczki, mizeria z ogórków na jogurcie roślinnym</p> <p>Kompot wieloowocowy</p>	<p>II danie Klorowy makaron penne (1) w sosie śmietanowym na śmietanie roślinnej ze szpinakiem cukinią i szparagami</p> <p>Kompot wieloowocowy</p>		<p>II danie Jajko sadzone (3), puree ziemniaczane z koperkiem, marchewka z groszkiem</p> <p>Lemoniada jabłkowa</p>
<p>Podwieczorek Ananas, wafelek z ciecierzycy</p>	<p>Podwieczorek Ciasto wiosenne z truskawkami i rabarborem (1,3)</p>	<p>Podwieczorek Mix świeżych warzyw i owoców do chrupania</p>		<p>Podwieczorek Koktajl na jogurcie roślinnym z bananem i brzoskwinią, domowa chałka (1,3)</p>



MENU PRZEDSZKOLE - dieta bezmleczna
od 08.06.2026 do 12.06.2026

08.06.2026 Poniedziałek	09.06.2026 Wtorek	10.06.2026 Środa	11.06.2026 Czwartek	12.06.2026 Piątek
<p>Śniadanie Pieczywo żytnie, razowe, pszenne (1), masło roślinne, marmolada brzoskwińska, szynka drobiowa, ogórek zielony, sałata</p> <p>Napar owocowo-ziołowy</p>	<p>Śniadanie Pieczywo żytnie, razowe, pszenne (1), masło roślinne, pasta jajeczna (3), kiełbaska gotowana, ogórek zielony, pomidor</p> <p>Herbata rooibos owocowa</p>	<p>Śniadanie Pieczywo żytnie, razowe, pszenne (1), masło roślinne, kiełbaska krakowska, pomidor, szczypiorek, sałata Płatki ryżowe na napoju roślinnym z musem jabłkowym</p> <p>Herbata brzoskwinia-truskawka</p>	<p>Śniadanie Bułka grahamka, chleb żytni (1) masło roślinne, jajko gotowane (3), kremowa pasta drobiowa ze szczypiorkiem i majonezem (3,10), ogórek zielony, rzodkiewka</p> <p>Kawa inka na napoju roślinnym (1)</p>	<p>Śniadanie Pieczywo żytnie, razowe, pszenne (1), masło roślinne, hummus (11), dżem niskosłodzony truskawkowy, sałata, pomidor</p> <p>Herbata owoce leśne-malina</p>
<p>Zupa Kalafiorowa z zielonym groszkiem i ziemniakami na wywarze warzywnym</p>	<p>Zupa Rosół drobiowy z warzywami, makaronem i natką pietruszki (1,9)</p>	<p>Zupa Ogórkowa z ziemniaczkami i koperkiem na wywarze mięsny (9)</p>	<p>Zupa Kapuśniak z młodej kapusty z ziemniakami i koperkiem na wywarze miesny (9)</p>	<p>Zupa Krupnik z kaszą jaglaną i świeżą natką pietruszki (9)</p>
<p>II danie Pieczeń z łopatki wieprzowej w sosie własnym, kopytka ziemniaczane (1,3), surówka z buraczków z natką pietruszki</p> <p>Lemoniada pomarańczowa</p>	<p>II danie Kremowe risotto z sezonowymi zielonymi warzywami posypane natką pietruszki i prażonym słonecznikiem</p> <p>Kompot wieloowocowy</p>	<p>II danie Kotlet drobiowy siekany z warzywami w panierce kukurydzianej (1,3), puree ziemniaczane z koperkiem, marchew pieczona z oliwą z oliwek i sezamem (11)</p> <p>Lemoniada jabłkowo-rabarbarowa</p>	<p>II danie Naleśniki z nadzieniem owocowym (1,3), mus truskawkowy i sosem czekoladowym na jogurcie roślinnym</p> <p>Woda niegazowana</p>	<p>II danie Pieczony filet z tilapii w panierce kukurydzianej (1,3,4), puree ziemniaczane z koperkiem, sałatka z sałaty lodowej z pomidorem zielonym ogórkiem kukurydza i sosem cytrynowym na oliwie z oliwek</p> <p>Kompot wieloowocowy</p>
<p>Podwieczorek Jogurtowe mango lassi na jogurcie roślinnym, połowa banana</p>	<p>Podwieczorek Mix świeżych warzyw i owoców do chrupania</p>	<p>Podwieczorek Ciasto marchewkowe z anansem (1,3)</p>	<p>Podwieczorek Pizzerinka z sosem pomidorowym i szynką (1)</p>	<p>Podwieczorek Ciastko kukurydziane z żurawiną (3), ogórek zielony w słupkach do chrupania</p>



MENU PRZEDSZKOLE - dieta bezmleczna
od 15.06.2026 do 19.06.2026

15.06.2026 Poniedziałek	16.06.2026 Wtorek	17.06.2026 Środa	18.06.2026 Czwartek	19.06.2026 Piątek
<p>Śniadanie Pieczywo żytnie, razowe, pszenne (1), masło roślinne, miód, połędwica drobiowa, rzodkiewka, szczypiorek</p> <p>Herbata rooibos brzoskwiniowa</p>	<p>Śniadanie Pieczywo żytnie, razowe, pszenne (1), masło roślinne, pasta z buraczków i natki pietruszki, szynka drobiowa gotowana, ogórek zielony, pomidor</p> <p>Napar owocowo-ziółowa</p>	<p>Śniadanie Pieczywo żytnie, razowe, pszenne (1), masło roślinne, pasta jajeczna z szynką (3), pomidor, kalarepka, ogórek zielony Kaszka manna na napoju roślinnym z musem owocowym (1)</p> <p>Herbata owocowo-rumiankowa</p>	<p>Śniadanie Bułka grahamka, chleb żytni (1) masło roślinne, kiełbaska na ciepło, tofu-twarożek ze śmietaną i szczypiorkiem (6), pomidor, sałata</p> <p>Kakao na napoju roślinnym</p>	<p>Śniadanie Pieczywo żytnie, razowe, pszenne (1), masło roślinne, jajko gotowane (3), pasta z makreli i pomidorów (4), pomidor, ogórek zielony</p> <p>Herbata z kwiatu hibiskusa</p>
<p>Zupa Krem z białych warzyw sezonowych ze śmietaną roślinną (9)</p>	<p>Zupa Wiosenna zupa z botwinki z młodymi ziemniaczkami jajkiem i śmietaną roślinną (3,9)</p>	<p>Zupa Pomidorowa z makaronem i kleksem śmietany roślinnej (9)</p>	<p>Zupa Rosół drobiowy z warzywami, makaronem i natką pietruszki (1,9)</p>	<p>Zupa Krem paprykowy z soczewicą i grzankami ziółowymi (1,9)</p>
<p>II danie Gulasz meksykański z czerwoną fasolą, kukurydzą i mięsem mielonym, ryż paraboliczny z natką pietruszki, kukurydziane nachos</p> <p>Lemoniada malinowo-cytrynoa</p>	<p>II danie Kotlet a la de volaille z mielonego fileta drobiowego z suszonymi pomidorami i natką pietruszki (1,3), puree ziemniaczane z koperkiem, mizeria z ogórków ze śmietaną roślinną</p> <p>Kompot wieloowocowy</p>	<p>II danie Pulpety wieprzowo-drobiowe z fasolą (1,3) w białym sosie koperkowym na bazie śmietany roślinnej, makaron razowy (1), marchewka pieczona z sezamem (11)</p> <p>Kompot wieloowocowy</p>	<p>II danie Kotlet warzywno-jajeczny (1,3), puree ziemniaczane z koperkiem, kolorowa fasolka szparagowa duszona z cebulką</p> <p>Kompot wieloowocowy</p>	<p>II danie Pierogi z truskawkami (1), sos jogurtowo-bananowy na jogurcie roślinnym, sałatka owocowa</p> <p>Lemoniada rabarbarowa</p>
<p>Podwieczorek Arbuz, herbatniki kakaowe dwie sztuki (1,3)</p>	<p>Podwieczorek Domowa szarlotka z kruszonką (1,3)</p>	<p>Podwieczorek Koktajl bananowy z nasionami chia na jogurcie roślinnym, jabłko</p>	<p>Podwieczorek Mix świeżych warzyw i owoców do chrupania</p>	<p>Podwieczorek Paluch drożdżowy z czarnymi oliwkami (1)</p>



MENU PRZEDSZKOLE - dieta bezmleczna
od 22.06.2026 do 26.06.2026

22.06.2026 Poniedziałek	23.06.2026 Wtorek	24.06.2026 Środa	25.06.2026 Czwartek	26.06.2026 Piątek
<p>Śniadanie</p> <p>Pieczywo żytnie, razowe, pszenne (1), masło roślinne szynka drobiowa, hummus (11), sałata, ogórek zielony</p>	<p>Śniadanie</p> <p>Pieczywo żytnie, razowe, pszenne (1), masło roślinne, pasta warzywna z ciecierzycą, kiełbasa krakowska, ogórek zielony, rzodkiewka</p>	<p>Śniadanie</p> <p>Pieczywo żytnie, razowe, pszenne (1), masło roślinne, poledwica drobiowa, ogórek zielony, pomidor szczypiorek</p> <p>Owsianka na napoju roślinnym z suszonymi daktylami (1)</p>	<p>Śniadanie</p> <p>Bułka grahamka, chleb żytni (1) masło roślinne, dżem wiśniowy niskosłodzony, jajko gotowane (3), ogórek zielony, rzodkiewka</p>	<p>Śniadanie</p> <p>Pieczywo żytnie, razowe, pszenne (1), masło roślinne, pasta z tuńczyka i jajka z dodatkiem jogurtu roślinnego i koperku (4,3), miód, ogórek zielony, pomidor</p>
Napar owocowo-ziołowy	Herbata rooibos owocowa	Herbata mięta-jabłko	Kakao na napoju roślinnym	Herbata mango-brzoskwinie
<p>Zupa</p> <p>Jarzynowa z ziemniaczkami filetem drobiowym brukselką i zielonym groszkiem (9)</p>	<p>Zupa</p> <p>Rosół drobiowy z warzywami, makaronem i natką pietruszki (1,9)</p>	<p>Zupa</p> <p>Krupnik na wywarze drobiowym z kaszą jęczmienną kurkumą i świeżą natką pietruszki (1,9)</p>	<p>Zupa</p> <p>Pomidorowa z ryżem jaśminowym na wywarze drobiowym (9)</p>	<p>Zupa</p> <p>Krem z białych warzyw z grzankami ziołowymi na wywarze warzywnym (1,9)</p>
<p>II danie</p> <p>Wiosenne warzywne leczo z sezonowych warzyw z dodatkiem pieczonej ciecierzycy (9), kasza bulgur (1), ogórek kiszony</p>	<p>II danie</p> <p>Chicken burger, pieczone ziemniaczki, sos tzatziki z koperkiem na jogurcie roślinnym, mix sałat z ogórkiem zielonym pomidorem rzodkiewką i dipem cytrynowym</p>	<p>II danie</p> <p>Makaron spaghetti z pszenicy durum z sosem bolońskim drobiowo-wieprzowym i tartą marchewką (1)</p>	<p>II danie</p> <p>Pieczona pałka z kurczaka, puree ziemniaczane z koperkiem, surówka z młodej kapusty marchewki jabłka i pora</p>	<p>II danie</p> <p>Kotlet rybny w panierce (1,3,4), małe gotowane ziemniaki z koperkiem, sos tatarski na jogurcie roślinnym (3), surówka z kiszonej kapusty</p>
Lemoniada rabarbarowa	Kompot wieloowocowy	Kompot wieloowocowy	Lemoniada pomarańczowa	Kompot wieloowocowy
<p>Podwieczorek</p> <p>Melon, wafelek z ciecierzycy</p>	<p>Podwieczorek</p> <p>Ciasto na jogurcie roślinnym z brzoskwiniami i kruszonką (1,3)</p>	<p>Podwieczorek</p> <p>Mix świeżych warzyw i owoców do chrupania</p>	<p>Podwieczorek</p> <p>Drożdźówka z truskawką i kruszonką (1,3)</p>	<p>Podwieczorek</p> <p>Koktajl na jogurcie roślinnym z bananem i brzoskwinia, domowa chałka (1,3)</p>



MENU PRZEDSZKOLE - dieta bezmleczna
od 29.06.2026 do 30.06.2026

29.06.2026 Poniedziałek	30.06.2026 Wtorek			
<p>Śniadanie Pieczywo żytnie, razowe, pszenne (1), masło roślinne, pasta z pieczonych warzyw, szynka drobiowa, ogórek zielony, pomidor</p> <p>Napar owocowo-ziołowy</p>	<p>Śniadanie Pieczywo żytnie, razowe, pszenne (1), masło roślinne, kiełbaska na ciepło, jajko (3), rzodkiewka, sałata</p> <p>Herbata rooibos owocowa</p>			
<p>Zupa Kalafiorowa z ziemniaczkami i koperkiem (9)</p>	<p>Zupa Chłodnik z buraczków i ogórka z koperkiem i jajkiem na jogurcie roślinnym (3,9)</p>			
<p>II danie Kurczak w delikatnym curry z mleczkiem kokosowym i świeżym szczypiorkiem, kasza bulgur (1), blanszowany mix kolorowych warzyw</p> <p>Lemoniada cytrynowa</p>	<p>II danie Gołąbki bez zawijania z mięsem ryżem i młodą kapustą, małe ziemniaczki gotowane z koperkiem, sos pomidorowy</p> <p>Kompot wieloowocowy</p>			
<p>Podwieczorek Arbuz, wafelek z ciecierzycy</p>	<p>Podwieczorek Ciasteczko owsiane kakaowe z bananem daktylami i pestkami dyni (1,3)</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