

MENU PRZEDSZKOLE - dieta bezmleczna

od 02.11.2026 do 06.11.2026



02.11.2026 Poniedziałek	03.11.2026 Wtorek	04.11.2026 Środa	05.11.2026 Czwartek	06.11.2026 Piątek
Śniadanie Pieczywo żytnie, razowe, pszenne (1), masło roślinne, polędwica z indyka, hummus (11), 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, kiełbaska gotowana, pomidor, ogórek zielony, szczypiorek Herbata z róży i wiśni	Śniadanie Bułka grahamka, pszenna (1) masło roślinne, szynka drobiowa, dżem z czarnej porzeczki niskosłodzony, papryka kolorowa, ogórek zielony Kawa Inka na napoju roślinnym (1)	Śniadanie Pieczywo żytnie, razowe, pszenne (1), masło roślinne, jajko gotowane (3), pasta z zielonego groszku, pomidor, rzodkiewka Herbata rooibos
		Śniadanie II Kasza manna na napoju roślinnym (1) z suszoną żurawiną		
Zupa Pomidorowa na wywarze drobiowym z ryżem jaśminowym (9)	Zupa Krupnik na wywarze drobiowym z kaszą jęczmienną kurkumą i świeżą natką pietruszki (1,9)	Zupa Rosół drobiowy z warzywami makaronem i natką pietruszki (1,9)	Zupa Krem z pieczonych jesiennych warzyw z czerwoną soczewicą na wywarze warzywnym (9)	Zupa Kalafiorowa z kolorowymi warzywami koperkiem i ziemniakami na wywarze warzywnym (1,9)
II danie Pierogi z owocami (1), mus z czerwonych owoców i śmietany roślinnej, surówka z marchewki Lemoniada jabłkowa	II danie Panierowane polędwiczki z kurczaka (1,3), puree ziemniaczano-dyniowe z koperkiem, surówka z białej kapusty pora i marchewki Kompot wieloowocowy	II danie Wegetariański kotlecik z ciecierzycy i marchewki (1), pieczone ziemniaczki, surówka z białej kapusty marchewki i kiszzonego ogórka Woda niegazowana	II danie Domowa shoarma drobiowa, kasza bulgur (1), jogurtowy dip z kurkumą i miętą na jogurcie roślinnym, surówka koperkowa Lemoniada pomarańczowa	II danie Pieczona miruna w panierce (1,3,4), gotowane małe ziemniaczki, mix kolorowych blanszowanych warzyw Kompot wieloowocowy
Podwieczorek Mandarynka, dwa wafelki z ciecierzycy	Podwieczorek Bułeczka cynamonowa (1,3), słupki warzyw do chrupania	Podwieczorek Mix świeżych warzyw i owoców do chrupania	Podwieczorek Brownie z wiśniami (1,3), marchewka do chrupania	Podwieczorek Pudding chia z musem truskawka-banan na napoju roślinnym, jabłko

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



MENU PRZEDSZKOLE - dieta bezmleczna

od 09.11.2026 do 13.11.2026

09.11.2026 Poniedziałek	10.11.2026 Wtorek	11.11.2026 Dzień wolny	12.11.2026 Czwartek	13.11.2026 Piątek
Śniadanie Pieczywo żytnie, razowe, pszenne (1), masło roślinne, szynka drobiowa, miód, pomidor, sałata Napar owocowo-ziołowy	Śniadanie Pieczywo żytnie, razowe, pszenne (1), masło roślinne, pieczony filet drobiowy, hummus (11), ogórek kiszony, papryka mix Herbata rooibos owocowa	Śniadanie Śniadanie II	Śniadanie Bułka grahamka, pszenna (1) masło roślinne, pasta z prażonego słonecznika i natki pietruszki, polędwica drobiowa, rzodkiewka, sałata Kakao na napoju roślinnym	Śniadanie Pieczywo żytnie, razowe, pszenne (1), masło roślinne, pasta jajeczna z szynką drobiową (3,10), dżem wiśniowy niskosłodzony, pomidor, ogórek zielony Herbata mango-brzoskwinia
Zupa Koperkowa z ziemniakami i śmietaną roślinną na wywarze drobiowym (9)	Zupa Ogórkowa z ziemniaczkami i koperkiem na wywarze mięsnym (9)	Zupa	Zupa Krem dyniowy z mleczkiem kokosowym i ciecierzycą na wywarze warzywnym (9)	Zupa Krem pomidorowy z grzankami ziołowymi na wywarze warzywnym (1)
II danie Domowe chilli corn carne z mięsem mielonym drobiowo-wieprzowym czerwoną fasolą i kukurydzą ryż basmati pełnoziarnisty dip jogurtowo-śmietanowy na bazie jogurtu i śmietany roślinnej Lemoniada rabarbarowa	II danie Naleśniki (1,3) na słodko z prażonymi jabłkami i polewą truskawkową Kompot wieloowocowy	II danie	II danie Pieczone popszy z kurczaka a'la KFC (1,3), sos jogurtowy z koperkiem na jogurcie roślinnym, gotowane małe ziemniaczki, domowy colesław (3,10) Woda niegazowana	II danie Burger rybny (1,3,4), pieczone ziemniaczki, sos tatarski z ogórkiem kiszonym na jogurcie roślinnym (10), surówka z białej kapusty z jabłkiem i natką pietruszki Kompot wieloowocowy
Podwieczorek Jogurt roślinny z gruszką i miodem, chrupki kukurydziane	Podwieczorek Paluch drożdżowy z szynką (1), ½ gruszki	Podwieczorek	Podwieczorek Jabłko, koktajl bananowy na jogurcie roślinnym	Podwieczorek Ciasto ze śliwkami 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

MENU PRZEDSZKOLE - dieta bezmleczna

od 16.11.2026 do 20.11.2026



16.11.2026 Poniedziałek	17.11.2026 Wtorek	18.11.2026 Środa	19.11.2026 Czwartek	20.11.2026 Piątek
Śniadanie Pieczywo żytnie, razowe, pszenne (1), masło roślinne, miód, szynka z indyka, ogórek zielony, rzodkiewka Herbata rooibos brzoskwiniowa	Śniadanie Pieczywo żytnie, razowe, pszenne (1), masło roślinne, kielbaska gotowana, pasta z pieczonych warzyw, ogórek kiszony, sałata Herbata zielona z mango	Śniadanie Pieczywo żytnie, razowe, pszenne (1), masło roślinne, jajko gotowane (3), rzodkiewka, szczypiorek, pomidor Herbata owocowo-rumiankowa	Śniadanie Bułka grahamka, chleb żytni (1) masło roślinne, pasztet warzywny z soczewicą (3,9), polędwica drobiowa, pomidor, ogórek zielony Kakao na napoju roślinnym	Śniadanie Pieczywo żytnie, razowe, pszenne (1), masło roślinne, hummus (11), powidła śliwkowe, ogórek zielony, papryka czerwona Herbata z kwiatu hibiskusa
		Śniadanie II Płatki kukurydziane na napoju roślinnym		
Zupa Wegański krem ziemniaczano-porowy z gałką muszkatołową (9)	Zupa Kapuśniak ze słodkiej i kiszonej kapusty na wywarze mięsnym z ziemniakami i koperkiem (9)	Zupa Szczawiowa z jajkiem na wywarze warzywnym z kleksem śmietany roślinnej (3,9)	Zupa Pomidorowa na wywarze drobiowym z makaronem literki i śmietaną roślinną (1,9)	Zupa Krupnik na wywarze drobiowym z kaszą pęczak i świeżą natką pietruszki (1,9)
II danie Pieczeń z łopatki w sosie własnym, kasza gryczana, ogórek kiszony Lemoniada jabłkowa	II danie Makaron razowy (1) w kremowym sosie pomidorowo-warzywnym z czerwoną soczewicą Kompo wieloowocowy	II danie Kotlet a la de volaille z mielonego fileta drobiowego z suszonymi pomidorami i natką pietruszki (1,3), gotowane małe ziemniaczki z koperkiem, zasmażane buraczki z jabłkiem i cebulką Kompot wieloowocowy	II danie Knedle z morelą (3), sos śmietanowo-jogurtowy na bazie śmietany i jogurtu roślinnego, surówka z marchewki Woda niegazowana	II danie Filet z dorsza (1,3,4) w sosie a la po grecku (wersja na ciepło) z warzywami, puree ziemniaczane z koperkiem Kompot wieloowocowy
Podwieczorek Koktajl jagodowy z rokitnikiem na jogurcie roślinnym, dwa wafle z ciecierzycy	Podwieczorek Ciasto marchewkowe z brzoskwiniami (1,3)	Podwieczorek Pudding chia z musem mango na napoju roślinnym, ½ banana	Podwieczorek Mix świeżych warzyw i owoców do chrupania	Podwieczorek Wytrawny ślimaczek drożdżowy z suszonymi pomidorami i szpinakiem (1,3), jogurt roślinny

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

MENU PRZEDSZKOLE - dieta bezmleczna

od 23.11.2026 do 27.11.2026



23.11.2026 Poniedziałek	24.11.2026 Wtorek	25.11.2026 Środa	26.11.2026 Czwartek	27.11.2026 Piątek
Śniadanie Pieczywo żytnie, razowe, pszenne (1), masło roślinne, miód, polędwica drobiowa, sałata, pomidor Napar owocowo-ziołowy	Śniadanie Pieczywo żytnie, razowe, pszenne (1), masło roślinne, szynka z kurczaka, pasta jajeczna ze szczypiorkiem (3), ogórek zielony, rzodkiewka Herbata rooibos owocowa	Śniadanie Pieczywo żytnie, razowe, pszenne (1), masło roślinne, szynka drobiowa, pomidor, rzodkiewka, szczypiorek Herbata owocowa	Śniadanie Bułka grahamka, chleb żytni (1) masło roślinne, dżem truskawkowy niskosłodzony, polędwica z kurczaka, sałata, ogórek zielony Kakao na napoju roślinnym	Śniadanie Pieczywo żytnie, razowe, pszenne (1), masło roślinne, pasta z kurczaka z koperkiem (3,10), plasterki jajka (3), ogórek kiszony, papryka Herbata z kwiatu hibiskusa
		Śniadanie II Płatki jaglane na napoju roślinnym z suszoną żurawiną		
Zupa Kalafiorowa z ziemniaczkami i koperkiem na wywarze warzywnym (9)	Zupa Fasolowa z ziemniaczkami papryką cukinią i majerankiem na wywarze mięsnym (9)	Zupa Barszcz ukraiński z fasolką na wywarze mięsnym (9)	Zupa Rosół drobiowy z warzywami, natką pietruszki i makaronem (1,9)	Zupa Krem z pieczonych jesiennych warzyw z czerwoną soczewicą na wywarze warzywnym
II danie Maślany kurczak (Butter chicken) na śmietance roślinnej z ryżem parabolicznym, mix warzyw gotowanych na parze Lemoniada pomarańczowa	II danie Naleśniki (1,3) z prażonym jabłkiem z cynamonem i karmelową polewą Kompot wieloowocowy	II danie Pieczona pałka z kurczaka, puree ziemniaczane z koperkiem, surówka z kapusty marchewki ogórka kiszzonego i pora Kompot wieloowocowy	II danie Szpinakowe kopytka (1) w sosie pieczarkowo-śmietanowym na śmietanie roślinnej, surówka z buraczków Woda niegazowana	II danie Paluszki rybne (1,3,4), opiekane ziemniaczki, surówka z kiszonej kapusty z jabłkiem i natką pietruszki Kompot wieloowocowy
Podwieczorek Gruszka, dwa wafelki kukurydziane z siemieniem lnianym	Podwieczorek Mix świeżych warzyw i owoców do chrupania	Podwieczorek Koktajl truskawkowy z wiórkami kokosa na jogurcie roślinnym, ½ jabłka	Podwieczorek Pizzerinka z sosem pomidorowym (1,3), marchewka w słupkach	Podwieczorek Babka marmurkowa (1,3), warzywa do chrupania

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

MENU PRZEDSZKOLE - dieta bezmleczna



30.11.2026

30.11.2026 Poniedziałek				
Śniadanie Pieczywo żytnie, razowe, pszenne (1), masło roślinne, polędwica drobiowa, hummus (11), ogórek zielony, rzodkiewka Napar truskawka-malina				
Zupa Krem z gruszki i pietruszki z grzankami (1)				
II danie Gulasz myśliwski, kasza gryczana (1,3), surówka z czerwonej kapusty Lemoniada rabarbarowa				
Podwieczorek Deser jogurtowy z musem jabłkowym i ciasteczkami korzennymi na jogurcie roślinnym (1), ananas				

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