

MENU PRZEDSZKOLE - bezglutenowa

od 01.10.2026 do 02.10.2026



28.09.2026 Poniedziałek	29.09.2026 Wtorek	30.09.2026 Środa	01.10.2026 Czwartek	02.10.2026 Piątek
			Śniadanie Pieczywo bezglutenowe, masło (7), ser żółty (7), szynka wieprzowa, ogórek zielony, pomidor	Śniadanie Pieczywo bezglutenowe, masło (7), jajko (3), plaster twarogu półtłustego (7), papryka, ogórek zielony
			Kakao na mleku (7)	Herbata owoce leśne-malina
			Zupa Krem z cukinii z grzankami ziołowymi bezglutenowymi i śmietaną roślinną na wywarze warzywnym (9)	Zupa Pomidorowa z makaronem bezglutenowym i śmietaną na wywarze drobiowym (7,9)
			II danie Wegetariańska fasolka po bretońsku w sosie pomidorowym, kolorowe mini kluski śląskie (3), ogórek kiszony	II danie Filet z miruny w panierce bezglutenowej (3,4), gotowane małe ziemniaczki z koperkiem, surówka z kiszonej kapusty z jabłkiem i natką pietruszki
			Kompot wieloowocowy	Woda niegazowana
			Podwieczorek Zawijaniec ze szpinakiem i serem feta (3,7) na bazie mąki bezglutenowej	Podwieczorek Koktajl mango lassi (7), połowa jabłka

ALERGENY POKARMOWE WYSTĘPUJĄCE W POSIŁKACH:

1 – Zboża zawierające gluten, 2 – Skorupiaki i produkty pochodne, 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 - bezglutenowa

od 05.10.2026 do 09.10.2026



05.10.2026 Poniedziałek	06.10.2026 Wtorek	07.10.2026 Środa	08.10.2026 Czwartek	09.10.2026 Piątek
Śniadanie Pieczywo bezglutenowe, masło (7), ser mozzarella (7), powidła śliwkowe, ogórek zielony, sałata Herbata rooibos brzoskwiniowa	Śniadanie Pieczywo bezglutenowe, masło (7), kielbaska na ciepło, serek śmietankowy (7), pomidor, ogórek kiszony Napar owocowo-ziołowa	Śniadanie Pieczywo bezglutenowe, masło (7), jajko gotowane (3) pomidor, ogórek zielony, plastry marchewki Płatki jaglane na mleku z musem brzoskwiniowym (7) Herbata owocowo-rumiankowa	Śniadanie Pieczywo bezglutenowe, masło (7), pasztet drobiowy (3), ser żółty (7), papryka mix, ogórek zielony Kakao na mleku (7)	Śniadanie Pieczywo bezglutenowe, masło (7), miód, plasterki jajka (3), ogórek zielony, pomidor Herbata z kwiatu hibiskusa
Zupa Wegetariański krem ziemniaczano-porowy z gałką muszkatołową i prażonymi pestkami słonecznika z kleksem śmietany (7,9)	Zupa Kapuśniak z kiszonej i słodkiej kapusty na wywarze mięsnym (9)	Zupa Rosół drobiowy z warzywami makaronem bezglutenowym i natką pietruszki (9)	Zupa Krem z białej fasoli z jabłkiem i majerankiem na wywarze warzywnym (9)	Zupa Kalafirowa na wywarze mięsnym z ziemniakami i koperkiem (9)
II danie Bogracz z mięsem wieprzowym i jesiennymi warzywami, kasza gryczana, surówka z buraczków	II danie Pancakes na bazie mąki bezglutenowej (3,7) z serkiem mango (7) i musem truskawkowo-bananowym	II danie Nuggetsy z kurczaka w płatkach kukurydzianych (3), puree ziemniaczane z koperkiem (7), surówka z kapusty marchewki ogórka kiszzonego i pora	II danie Makaron bezglutenowy w kremowym sosie serowo-śmietanowym (7) z różyczkami brokuła suszonymi pomidorami i cukinią posypany natką pietruszki	II danie Koreczki rybne z dorsza w panierce bezglutenowej (3,4), pieczone małe ziemniaczki, domowy colesław (3,10)
Lemoniada malinowo-cytrynowa	Woda niegazowana	Kompot wieloowocowy	Kompot wieloowocowy	Lemoniada jabłkowa
Podwieczorek Jesienne crumble owocowe z kruszonką bezglutenową	Podwieczorek Mix świeżych warzyw i owoców do chrupania	Podwieczorek Pudding chia na mleku z musem mango (7), marchew w słupkach	Podwieczorek Strucla z jabłkiem i cynamonem (3) na bazie mąki bezglutenowej	Podwieczorek Koktajl na jogurcie z gruszką i cynamonem (7)

ALERGENY POKARMOWE WYSTĘPUJĄCE W POSIŁKACH:

1 – Zboża zawierające gluten, 2 – Skorupiaki i produkty pochodne, 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 - bezglutenowa

od 12.10.2026 do 16.10.2026

12.10.2026 Poniedziałek	13.10.2026 Wtorek	14.10.2026 Środa	15.10.2026 Czwartek	16.10.2026 Piątek
Śniadanie Pieczywo bezglutenowe, masło (7), plaster twarogu (7), polędwica drobiowa, rzodkiewka, ogórek zielony Napar owocowo-ziołowy	Śniadanie Pieczywo bezglutenowe, masło (7), kiełbasa krakowska, ser żółty (7), ogórek zielony, pomidor Herbata rooibos owocowa	Śniadanie Pieczywo bezglutenowe, masło (7), połowa jajka (3), ogórek zielony, pomidor, szczypiorek Kaszka jaglana na mleku z sosem owocowym (7) Herbata mięta-jabłko	Śniadanie Pieczywo bezglutenowe, masło (7), ser mozzarella (7), szynka drobiowa, ogórek kiszony, papryka Kakao na mleku (7)	Śniadanie Pieczywo bezglutenowe, masło (7), twaróg ze śmietaną i szczypiorkiem (7), pasta jajeczna (3), pomidor, ogórek zielony Herbata mango-brzoskwinie
Zupa Jarzynowa na wywarze drobiowym (9) z ziemniakami śmietaną i koperkiem (7)	Zupa Ogórkowa na wywarze mięsnym z ziemniaczkami (9)	Zupa Krupnik z warzywami na wywarze mięsnym z ryżem (9)	Zupa Krem z żółtej soczewicy i marchewki na wywarze warzywnym (9) z grzankami ziołowymi bezglutenowymi	Zupa Barszcz czerwony na wywarze warzywnym z koperkiem i kleksem śmietany (7,9)
II danie Delikatny gyros drobiowy ryż biały surówka koperkowa z kukurydzą lekki dip ogórkowy na jogurcie naturalnym (7)	II danie Makaron bezglutenowy z sosem bolońskim drobiowo-wieprzowym i zielonym groszkiem posypane tartym serem gouda (7)	II danie Kotlet mielony drobiowo-wieprzowy z cukinią w panierce bezglutenowej (3,7), puree ziemniaczano-dyniowe z koperkiem (7), kapusta kiszona zasmażana z jabłkiem i majerankiem	II danie Naleśniki na bazie mąki bezglutenowej (3,7) z twarogiem waniliowym (7) i prażonym jabłkiem z cynamonem	II danie Filet z mintaja w panierce kukurydzianej bezglutenowej (3,4), gotowane ziemniaczki z masłem i koperkiem (7), marchewka z groszkiem
Woda niegazowana	Kompot wieloowocowy	Kompot wieloowocowy	Lemoniada jabłkowa	Kompot wieloowocowy
Podwieczorek Gruszka, wafelki z ciecierzycy 2 szt.	Podwieczorek Pizzerinka z serem na bazie mąki bezglutenowej (3,7), warzywo do chrupania	Podwieczorek Ciasteczko kukurydziane z żurawiną i bananem (3), jogurt naturalny (7)	Podwieczorek Mix świeżych warzyw i owoców do chrupania	Podwieczorek Ciasto marchewkowe z ananasem kokosem i żurawiną (3) na bazie mąki bezglutenowej

ALERGENY POKARMOWE WYSTĘPUJĄCE W POSIŁKACH:

1 – Zboża zawierające gluten, 2 – Skorupiaki i produkty pochodne, 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 - bezglutenowa

od 19.10.2026 do 23.10.2026



19.10.2026 Poniedziałek	20.10.2026 Wtorek	21.10.2026 Środa	22.10.2026 Czwartek	23.10.2026 Piątek
Śniadanie Pieczywo bezglutenowe, masło (7), twarożek ze śmietaną i rzodkiewką (7), polędwica sopocka, ogórek zielony, rzodkiewka Napar owocowo-ziółowy	Śniadanie Pieczywo bezglutenowe, masło (7), jajko gotowane (3), dżem truskawkowy niskosłodzony, ogórek zielony, pomidor Herbata rooibos owocowa	Śniadanie Pieczywo bezglutenowe, masło (7), polędwica drobiowa, sałata, pomidor, ogórek kiszony Płatki jaglane na mleku z siekanymi daktylami (7) Herbata mięta-jabłko	Śniadanie Pieczywo bezglutenowe, masło (7), pasta drobiowa z ogórkiem kiszonym i majonezem (3,10), ser żółty (7), ogórek zielony, papryka mix Kakao na mleku (7)	Śniadanie Pieczywo bezglutenowe, masło (7), twarożek waniliowy (7), pasta z makreli (3,4,10), ogórek kiszony, pomidor Herbata mango-brzoskwinie
Zupa Krem z pieczonej papryki dyni i pomidora ze śmietaną roślinną i serem mozzarella (7,9)	Zupa Pomidorowa z ryżem jaśminowym i śmietaną na wywarze warzywnym (7,9)	Zupa Rosół drobiowy z warzywami makaronem bezglutenowym i świeżą natką pietruszki (9)	Zupa Kapuśniak z kiszonej i słodkiej kapusty z ziemniakami na wywarze mięsnym (9)	Zupa Krem z kukurydzy (9) na wywarze warzywnym z grzankami bezglutenowymi
II danie Pyzy ziemniaczane z mięsem okraszone cebulką, kleks kwaśnej śmietany (7), surówka z kiszonej kapusty i marchewki Lemoniada jabłkowa	II danie Kotlet schabowy w panierce bezglutenowej (3), gotowane małe ziemniaczki z koperkiem, zasmażane buraczki z cebulką Kompot wieloowocowy	II danie Pieczony filet z dorsza w panierce bezglutenowej (3,4), puree ziemniaczane z koperkiem (7), surówka z kiszonych ogórków i cebulki i jabłka Kompot wieloowocowy	II danie Makaron bezglutenowy w kremowym sosie pomidorowo-warzywnym z czerwoną soczewicą i tartą mozzarellą (7,9) Lemoniada rabarbarowa	II danie Domowa shoarma drobiowa, ryż paraboliczny z warzywami, surówka z czerwonej kapusty i jabłka Kompot wieloowocowy
Podwieczorek Jogurt naturalny z frużeliną wiśniową i płatkami kukurydzianymi (7)	Podwieczorek Ciasto jesienne z gruszkami jabłkami i kruszonką (3) na bazie mąki bezglutenowej	Podwieczorek Mix świeżych warzyw i owoców do chrupania, serek homogenizowany naturalny (7)	Podwieczorek Drożdżowa bułeczka z szynką i pieczarkami (7) na bazie mąki bezglutenowej, słupki marchewki	Podwieczorek Koktajl z owoców leśnych na jogurcie naturalnym (7), połowa banana

ALERGENY POKARMOWE WYSTĘPUJĄCE W POSIŁKACH:

1 – Zboża zawierające gluten, 2 – Skorupiaki i produkty pochodne, 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 - bezglutenowa od 26.10.2026 do 30.10.2026



26.10.2026 Poniedziałek	27.10.2026 Wtorek	28.10.2026 Środa	29.10.2026 Czwartek	30.10.2026 Piątek
Śniadanie Pieczywo bezglutenowe, masło (7), szynka drobiowa, plaster twarogu (7), ogórek zielony, papryka Napar owocowo-ziółowy	Śniadanie Pieczywo bezglutenowe, masło (7), kiełbasa krakowska sucha, twarożek owocowy (7), pomidor rzodkiewka Herbata rooibos owocowa	Śniadanie Pieczywo bezglutenowe, masło (7), kiełbaska na ciepło, sałata, pomidor, ogórek kiszony Płatki kukurydziane na mleku z wiórkami kokosowymi (7) Herbata mięta-jabłko	Śniadanie Pieczywo bezglutenowe, masło (7), pieczony filet z kurczaka w plastrach, serek śmietankowy (7), ogórek zielony, papryka Kakao na mleku (7)	Śniadanie Pieczywo bezglutenowe, masło (7), pasta jajeczna (3), twarożek ze śmietaną i rzodkiewką (7), ogórek zielony, kalarepa Herbata mango-brzoskwinie
Zupa Krem z białych warzyw na wywarze warzywnym z grzankami bezglutenowymi (9)	Zupa Kalafiorowa z warzywami, śmietaną i makaronem bezglutenowym (7,9) na wywarze warzywnym	Zupa Fasolowa z ziemniaczkami i majerankiem na wywarze mięsnym (9)	Zupa Ogórkowa na wywarze mięsnym (9) z ziemniakami koperkiem i śmietaną (7)	Zupa Krem z zielonych warzyw (9) z grzankami ziołowymi bezglutenowymi
II danie Jesienne warzywnie leczo z ciecierzycą batatem cukinią i papryką (9), kluski śląskie (3), ogórek kiszony Lemoniada cytrynowa	II danie Chicken burger, pieczone ziemniaczki, sos tzatziki z koperkiem (7), colesław z czerwonej kapusty (3,10) Kompot wieloowocowy	II danie Knedle z owocem (3) w sosie jogurtowo-truskawkowym (7), surówka z marchewki i jabłka Woda niegazowana	II danie Bitki ze schabu w sosie własnym z duszoną cebulką, kasza gryczana, buraczki zasmażane z jabłkiem Lemoniada jabłkowa	II danie Paluszki rybne w panierce kukurydzianej (3,4), puree ziemniaczane z koperkiem (7), surówka z białej kapusty z jabłkiem i natką pietruszki Kompot wieloowocowy
Podwieczorek Koktajl na jogurcie z bananem i truskawką (7)	Podwieczorek Mix świeżych warzyw i owoców do chrupania	Podwieczorek Paluch drożdżowy z serem na bazie mąki bezglutenowej (7), gruszka	Podwieczorek Ciasto na maślanie ze śliwkami i kruszonką na bazie mąki bezglutenowej (3,7),	Podwieczorek Serek homogenizowany naturalny (7), jabłko

ALERGENY POKARMOWE WYSTĘPUJĄCE W POSIŁKACH:

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