



JADŁOSPIS

PONIEDZIAŁEK 26.10.2026 r.

	ŚNIADANIE	II ŚNIADANIE	ZUPA	II DANIE	PODWIECZOREK
POSILEK	Płatki kukurydziane na mleku, pieczywo mieszane z masłem, szynka wiejska, papryka żółta, ogórek, herbata	Mandarynka, lemoniada	Zupa wielowarzywna	Filet z kurczaka z tartymi jarzynami i ryżem, brokuł na parze, kompot śliwkowy	Kanapka z serem żółtym, herbata z miodem i cytryną
SKŁAD SUROWCOWY	Mleko, płatki kukurydziane Nestle/*/, masło 82%, chleb ziarnisty/*/, angelka pszenna/*/, szynka wiejska/*/, papryka żółta, ogórek, Herbata Lipton, cytryna	Mandarynka, cytryna, miód naturalny	Kalafior, fasolka szparagowa, udo z kurczaka, seler, por, ziemniaki, pietruszka, marchew, , jogurt naturalny/*/, przyprawy (sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie)	Filet z kurczaka, marchew, cebula, pietruszka, seler, por, brokuł, mieszanka, owocowa, przyprawy (sól niskosodowa, pieprz, papryka słodka, bazylia)	Bułka graham/*/, masło 82%, ser żółty/*/, rzodkiewka, papryka czerwona i żółta, pomidor, herbata Lipton, miód naturalny, cytryna
alergeny	Mleko, gluten		Seler, mleko		Gluten, mleko



* Skład w/g etykiety

** Zastrzega się możliwość zmian w jadłospisie

*** Jadłospis przygotowany zgodnie z wytycznymi Instytutu Żywności i Żywienia

**** Stopień rozdrobnienia potraw dostosowany jest do wieku dziecka

WTOREK 27.10.2026 r.

	ŚNIADANIE	II ŚNIADANIE	ZUPA	II DANIE	PODWIECZOREK
POSILEK	Zacierki na mleku, pieczywo mieszane z masłem, wędlina drobiowa, warzywa, herbata	Gruszka, mięta	Grysikowa na rosole	Schab duszony, ziemniaki, surówka z buraczków, kompot śliwkowy	Jogurt naturalny z musem z truskawek, banan, wafle zbożowo-ryżowe, herbata z cytryną
SKŁAD SUROWCOWY	Mleko, makaron zacierki/*/, chleb orkiszowy/*/, angelka pszenna/*/, masło82%, wędlina drobiowa/*/, sałata, pomidor, papryka żółta, herbata Lipton	gruszka, mięta Herbapol	Udo z kurczaka, skrzydło z indyka, marchew, pietruszka, seler, por, cebula, pietruszka-natka, kasza manna, (sól niskosodowa, pieprz, ziele angielskie, liść laurowy)	Schab wieprzowy, jajko, cebula, bułka tarta, ziemniaki, buraki czerwone, jabłko, cebula czerwona, oliwa z oliwek, cytryna, śliwki, (sól niskosodowa, pieprz, papryka słodka)	Jogurt naturalny, truskawki, banan, wafle zbożowo-ryżowe, herbata Lipton, cytryna
alergeny	Gluten, mleko		Seler, gluten	Mleko, gluten, jajko	Mleko,

ŚRODA 28.10.2026 r.

	ŚNIADANIE	II ŚNIADANIE	ZUPA	II DANIE	PODWIECZOREK
POSILEK	Kasza manna na mleku, pieczywo mieszane z masłem i polędwicą, warzywa, herbata	Sok tłoczony jabłkowy, chrupki kukurydziane mięta	Barszczyk ukraiński	Naleśniki pełnoziarniste z serem i/lub dżemem i musem z truskawek, surówka z marchewki, jabłka i pomarańczy, kompot wiśniowy	Kanapka z pasta mięsno-warzywną, pomidorki koktajlowe, rumianek z miodem i cytryną
SKŁAD SUROWCOWY	Mleko, kasza manna/*/, chleb razowy/*/, angelka pszenna/*/, masło82%, polędwica/*/, sałata, rzodkiewka, pomidor, papryka, Herbata Lipton	Sok tłoczony jabłkowy 100% b/c, chrupki kukurydziane	Buraki czerwone, udo z kurczaka, ziemniaki, marchew, pietruszka, seler, por, zakwas (mąka żytnia, woda), śmietana 12%, przyprawy (sól niskosodowa, pieprz, ziele, angielskie, majeranek, czosnek)	Ser biały, mleko, mąka pełnoziarnista, jajka, dżem Łowicz niskosłodzony/*/, truskawki, cukier z wanilią, marchew, jabłko, pomarańcze , wiśnie	Bułka graham/*/, masło 82%, gotowane mięso drobiowe, gotowana marchew, pietruszka, jajko, papryka czerwona i żółta, pomidorki koktajlowe, przyprawy (sól niskosodowa, pieprz, majeranek), rumianek Herbapol, miód naturalny, cytryna
alergeny	Gluten, mleko		Seler, mleko, gluten	Mleko, gluten, jajko	Gluten, mleko, jajko

* Skład w/g etykiety

** Zastrzega się możliwość zmian w jadłospisie

*** Jadłospis przygotowany zgodnie z wytycznymi Instytutu Żywności i Żywienia

**** Stopień rozdrobnienia potraw dostosowany jest do wieku dziecka

CZWARTEK 29.10.2026 r.

	ŚNIADANIE	II ŚNIADANIE	ZUPA	II DANIE	PODWIECZOREK
POSILEK	Płatki ryżowe na mleku, pieczywo mieszane z masłem i polędwicą, warzywa, herbata	Owocowy talerz: Kiwi, banan, jabłko, melisa	Zupa krem z dyni z groszkiem ptysiowym	Spaghetti z mięsem mielonym, kalarepka w słupkach, kompot śliwkowy	Ciasto drożdżowe, herbata z cytryną
SKŁAD SUROWCOWY	Mleko, płatki ryżowe, chleb razowy/*/, angelka pszenna/*/, masło 82%, polędwica/*/, rzodkiewka, pomidor, szczypiorek, Herbata Lipton	Kiwi, jabłko, melisa Herbapol	Dynia, udo z kurczaka, marchew, pietruszka, seler, por, cebula, jogurt naturalny, groszek ptysiowy/*/ (sól niskosodowa, pieprz, ziele angielskie, liść laurowy)	Szynka wieprzowa, cebula, czosnek, przecier pomidorowy/*/, sok pomidorowy/*/, makaron Lubella,/*/, kalarepa, śliwki, (sól niskosodowa, pieprz, papryka słodka)	Mąka pszenna, mleko, cukier trzcinowy, olej roślinny, drożdże, jabłko, herbata Lipton, cytryna
alergeny	Gluten, mleko		Seler, mleko, gluten	Gluten	Gluten, mleko, jajko

PIĄTEK 30.10.2026 r.

	ŚNIADANIE	II ŚNIADANIE	ZUPA	II DANIE	PODWIECZOREK
POSILEK	Płatki owsiane na mleku, pieczywo mieszane z masłem, twarożek z rzodkiewką i szczypiorkiem, marchewka-słupki, herbata	Melon, herbata owocowa	Krupnik z kaszą pęczak	Pulpeciki z miruny, ziemniaki, surówka z białej kapusty, kompot wieloowocowy	Kanapka z wędliną drobiową, herbata z miodem i cytryną
SKŁAD SUROWCOWY	Mleko, płatki owsiane, chleb orkiszowy/*/, angelka pszenna/*/, masło, ser biały, rzodkiewka, szczypiorek, marchew Herbata Lipton, cytryna	melon, herbata owocowa Herbapol	Udo z kurczaka, seler, por, ziemniaki, pietruszka, marchew, koper, pietruszka-natka, kasza pęczak, przyprawy (sól niskosodowa, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie)	Filet z miruny, jajko, bułka tarta, cebula, ziemniaki, kapusta biała, ogórki zielone, koper, rzodkiewka, bułka tarta, mieszanka owocowa, przyprawy (sól niskosodowa, pieprz, tymianek, majeranek)	Bułka graham/*/, masło 82%, wędlina drobiowa/*/, rzodkiewka, papryka czerwona i żółta, herbata Lipton, miód naturalny, cytryna
alergeny	Mleko, gluten		Seler, gluten	Ryba, jajko, gluten	Gluten, mleko

* Skład w/g etykiety

** Zastrzega się możliwość zmian w jadłospisie

*** Jadłospis przygotowany zgodnie z wytycznymi Instytutu Żywności i Żywienia

**** Stopień rozdrobnienia potraw dostosowany jest do wieku dziecka