

Przedszkole jadłospis maj

2026-05-04 Poniedziałek

I śniadanie	obiad	podwieczorek
1. Herbata z cytryną niesłodzona (250g) 2. Pieczywo mieszane (pszenica, żyto) (70g) 3. Masło (mleko) (5g) 4. Szynka z piersi kurczaka (gorczyca, soja) (20g) 5. Pomidor (20g) 6. Owoce sezonowe (120g)	1. Zupa fasolowa z kiełbasą zabieleną mlekiem (seler, gorczyca, soja, mleko) (300g) 2. Makaron z jabłkami i cynamonem (pszenica, mleko) (250g) 3. Kompot z owoców mieszanych (200g)	1. Twarożek ze szczypiorkiem (mleko) (10g) 2. Wafle ryżowe naturalne SONKO (10g)

2026-05-05 Wtorek

I śniadanie	obiad	podwieczorek
1. Kawa zbożowa na mleku (jęczmień, żyto, mleko) (200g) 2. Chleb pszenno-żytni (mąka pszenna, żytnia) (70g) 3. Masło (mleko) (5g) 4. Pasta z makreli i twarogu z natką pietruszki (mleko, ryba) (30g) 5. Ogórek kwaszony (20g) 6. Owoce sezonowe (180g)	1. Zupa jarzynowa z lanym ciastem na wywarze warzywnym (seler, mleko, jaja) (300g) 2. Zrazik wieprzowy duszony w sosie pomidorowym (pszenica, jaja) (80g) 3. Kasza jęczmienna ugotowana (100g) 4. Surówka z buraków (100g) 5. Kompot z owoców mieszanych (200g)	1. Jogurt naturalny z owocami i granolą (mleko, orzechy, owies, żyto, pszenica) (120g)

2026-05-06 Środa

I śniadanie	obiad	podwieczorek
1. Herbata owocowa niesłodzona (250g) 2. Pieczywo mieszane (pszenica, żyto) (70g) 3. Masło (mleko) (5g) 4. Pasta jajeczna ze szczypiorkiem na jogurcie (jaja, mleko) (30g) 5. Szynka z piersi kurczaka (gorczyca, soja) (10g) 6. Rzodkiewka (10g), owoce sezonowe	1. Zupa kalafiorowa z ryżem zabieleną mlekiem na wywarze warzywnym (seler, mleko) (300g) 2. Mięso z udka kurczaka (120g) 3. Ziemniaki gotowane (100g) 4. Surówka z kapusty pekińskiej (mleko) (100g) 5. Kompot z owoców mieszanych (200g)	1. Kajzerka (pszenica) (50g) 2. Masło (mleko) (3g) 3. Wędlina wieprzowa (gorczyca, soja) (10g) 4. Ogórek (10g)

2026-05-07 Czwartek

I śniadanie	obiad	podwieczorek
1. Kakao naturalne na mleku niesłodzone (mleko) (200g) 2. Chleb pszenno-żytni (mąka pszenna, żytnia) (70g) 3. Masło (mleko) (5g) 4. Twarożek z grillowanym bakłażanem (mleko) (20g) 5. Papryka czerwona (20g) 6. Owoce sezonowe (130g)	1. Zupa ogórkowa z makaronem na wywarze warzywnym (seler, pszenica, mleko) (300g) 2. Gulasz wieprzowy (120g) 3. Ryż brązowy ugotowany (80g) 4. Surówka (80g) 5. Kompot z owoców mieszanych (200g)	1. Maślanka naturalna z owocami (mleko) (100g) 2. Gofr (mleko, jaja, pszenica) (30g)

2026-05-08 Piątek

I śniadanie	obiad	podwieczorek
Herbata z cytryną niesłodzona 1. Płatki kukurydziane z witaminami i żelazem (30g) 2. Mleko 2% tł. (mleko) (200g) 3. Chleb pszenno-żytni (mąka pszenna, żytnia) (70g) 4. Masło (mleko) (5g) 5. Ser żółty (mleko) (10g) 6. Pomidor (30g), owoce	1. Zupa krem brokułowy zabieleny jogurtem z grzankami (mleko, pszenica, żyto) (300g) 2. Filet z miruny w panierce (ryba, jaja, pszenica) (80g) 3. Ziemniaki gotowane (100g) 4. Surówka z marchewki i jabłka (100g) 5. Kompot z owoców mieszanych (200g)	1. Drożdżówka z owocami (mleko, pszenica, jaja) (50g)

W zakładzie używa się: zboża zawierające gluten, soja, mleko, skorupiaki, jaja, ryby, orzeszki ziemne/orzeszki arachidowe, orzechy (migdał, orzech laskowy, orzech włoski, nerkowiec, orzech pekan, orzech brazylijski, pistacja, orzech pistacjowy, orzech makadamia), seler, gorczyca, nasiona sezamu, dwutlenek siarki i siarczyny, łubin, mięczaki – niepotrzebne skreślić. Alergeny oznaczono zgodnie z Rozporządzeniem 1169/2011 Parlamentu Europejskiego i Rady.

2026-05-11 Poniedziałek

I śniadanie	obiad	podwieczorek
<ol style="list-style-type: none"> Herbata z cytryną niesłodzona (250g) Pieczywo mieszane (pszenica, żyto) (70g) Pasztet drobiowy (mleko, soja, pszenica) (30g) Pomidor (20g) Owoc sezonowy (80g) Masło (mleko) (5g) 	<ol style="list-style-type: none"> Zupa krem z soczewicy zabelana jogurtem z grzankami (mleko, pszenica, żyto) (300g) Pierogi ruskie (pszenica, jaja, mleko) (250g) Kompot z owoców mieszanych (200g) 	<ol style="list-style-type: none"> Serek homogenizowany naturalny chudy (mleko) (150g) Owoc sezonowy (120g)

2026-05-12 Wtorek

I śniadanie	obiad	podwieczorek
<ol style="list-style-type: none"> Kawa zbożowa na mleku (jęczmień, żyto, mleko) (200g) Chleb pszenno-żytni (pszenica, żyto) (70g) Masło (mleko) (5g) Parówki wieprzowe (mleko, soja, pszenica, seler, gorczyca) (50g) Ketchup łagodny Pudliszki (20g) Owoc sezonowy (150g) 	<ol style="list-style-type: none"> Zupa koperkowa z ryżem na wywarze warzywnym zabelana mlekiem (seler, mleko) (300g) Makaron pełnoziarnisty (pszenica) (70g) Sos mięsno-pomidorowy (100g) Kompot z owoców mieszanych (200g) 	<ol style="list-style-type: none"> Chleb pszenno-żytni (pszenica, żyto) (30g) Masło (mleko) (2g) Ser żółty (mleko) (10g) Pomidor (10g)

2026-05-13 Środa

I śniadanie	obiad	podwieczorek
<ol style="list-style-type: none"> Herbata owocowa niesłodzona (250g) Pieczywo mieszane (pszenica, żyto) (70g) Masło (mleko) (5g) Jajko kurze (jaja) (30g) Szynka z indyka (gorczyca, soja) (20g) Rzodkiewka (20g) Owoc sezonowy (130g) 	<ol style="list-style-type: none"> Zupa krupnik z kaszą jęczmienną na wywarze mięsno-warzywnym zabelana mlekiem (seler, jęczmień, mleko) (300g) Schab wieprzowy w sosie własnym (80g) Ziemniaki gotowane (100g) Surówka z porów (100g) Kompot z owoców mieszanych (200g) 	<ol style="list-style-type: none"> Pieczywo chrupkie (pszenica, żyto, owies) (30g) Twarożek z koperkiem (mleko) (40g)

2026-05-14 Czwartek

I śniadanie	obiad	podwieczorek
<ol style="list-style-type: none"> Kakao naturalne na mleku niesłodzone (mleko) (200g) Kajzerka (pszenica) (50g) Masło (mleko) (5g) Ser żółty (mleko) (20g) Pomidorki koktajlowe (20g) Owoc sezonowy (60g) 	<ol style="list-style-type: none"> Zupa pomidorowa z lanymi kluseczkami na wywarze warzywnym (seler, mleko, pszenica, jaja) (300g) Pulpeciki wieprzowe gotowane (jaja, pszenica) (80g) Sos koperkowy (mleko, pszenica) (50g) Ryż ugotowany (80g) Surówka colesław (mleko) (80g) Kompot z owoców mieszanych (200g) 	<ol style="list-style-type: none"> Rogalik orkiszowy (jaja, mleko) (50g) Koktajl truskawkowy na kefirze (mleko) (100g)

2026-05-15 Piątek

I śniadanie	obiad	podwieczorek
<ol style="list-style-type: none"> Herbata z cytryną niesłodzona Owsianka na mleku (mleko, owies) (200g) Chleb pszenno-żytni (pszenica, żyto) (70g) Pasta z tuńczyka i jajek (ryba, jaja, mleko) (30g) Papryka czerwona (10g) Owoc sezonowy (120g) 	<ol style="list-style-type: none"> Zupa grysikowa z fasolką szparagową na wywarze mięsno-warzywnym (pszenica, seler, mleko) (300g) Paluszki rybne panierowane z dorsza (ryba, pszenica, jaja) (60g) Ziemniaki gotowane (80g) Surówka z kapusty kiszzonej (80g) Kompot z owoców mieszanych (200g) 	<ol style="list-style-type: none"> Bułeczka maślana (pszenica, jaja, mleko) (50g) Serek naturalny Bieluch (mleko) (20g) Ogórek (20g)

W zakładzie używa się: zboża zawierające gluten, soja, mleko, skorupiaki, jaja, ryby, orzeszki ziemne/orzeszki arachidowe, orzechy (migdał, orzech laskowy, orzech włoski, nerkowiec, orzech pekan, orzech brazylijski, pistacja, orzech pistacjowy, orzech makadamia), seler, gorczyca, nasiona sezamu, dwutlenek siarki i siarczyny, łubin, mięczaki – niepotrzebne skreślić. Alergeny oznaczono zgodnie z Rozporządzeniem 1169/2011 Parlamentu Europejskiego i Rady.

2026-05-18 Poniedziałek

I śniadanie	obiad	podwieczorek
1. Herbata owocowa niesłodzona (250g)	1. Zupa ogórkowa z mięsem i ryżem (seler, mleko) (300g)	1. jogurt naturalny (mleko) (120g)
2. Pieczywo mieszane (pszenica, żyto) (70g)	2. Naleśniki z serem białym (pszenica, jaja, mleko) (250g)	2. Marchew słupek (50g)
3. Plasterki schabu pieczonego (20g)	3. Jabłka pieczone z cynamonem (80g)	
4. Masło (mleko) (5g)	4. Kompot z owoców mieszanych (200g)	
5. Ser żółty (mleko) (30g)		
6. Ogórek (10g)		
7. Owoc sezonowy (90g)		

2026-05-19 Wtorek

I śniadanie	obiad	podwieczorek
Kawa zbożowa na mleku (jęczmień, żyto, mleko) (200g)	1. Zupa grochowa z kielbasą i ziemniakami (seler, mleko, gorczyca, soja) (300g)	1. Pizzerinka z serem i warzywami (pszenica, mleko, jaja) (50g)
1. Chleb pszenno-żytni (pszenica, żyto) (70g)	2. Makaron z kurczakiem w sosie jogurtowo-szpinakowym (pszenica, mleko) (250g)	
2. Masło (mleko) (5g)	3. Kompot z owoców mieszanych (200g)	
3. Wędlina wieprzowa (gorczyca, soja) (30g)		
4. Pomidor (20g)		
5. Owoc sezonowy (130g)		

2026-05-20 Środa

I śniadanie	obiad	podwieczorek
1. Herbata z cytryną niesłodzona (250g)	1. Zupa jarzynowa z lanym ciastem na wywarze warzywnym (seler, mleko, jaja) (300g)	1. Bułka grahamka (pszenica, żyto) (60g)
2. Chleb pszenno-żytni (70g)	2. Karkówka wieprzowa w sosie własnym (80g)	2. Masło (mleko) (3g)
3. Masło (mleko) (5g)	3. Ziemniaki gotowane (100g)	3. Szynka z indyka (gorczyca, soja) (20g)
4. Twarożek z rzodkiewką (mleko) (30g)	4. Surówka z buraków (100g)	4. Ogórek kwaszony (20g)
5. Papryka czerwona (20g)	5. Kompot z owoców mieszanych (200g)	
6. Owoc sezonowy (150g)		

2026-05-21 Czwartek

I śniadanie	obiad	podwieczorek
Kakao naturalne na mleku niesłodzone (mleko) (200g)	1. Rosół z makaronem (seler, pszenica, jaja) (300g)	1. Ciasto buraczane (pszenica, jaja, mleko) (50g)
1. Pieczywo mieszane (pszenica, żyto) (70g)	2. Pulpeciki z indyka gotowane (jaja, pszenica) (80g)	
2. Masło (mleko) (5g)	3. Kasza bulgur ugotowana (pszenica) (100g)	
3. Poledwica sopocka (gorczyca, soja) (30g)	4. Surówka z marchewki i jabłka z jogurtem (mleko) (100g)	
4. Pomidorki koktajlowe (20g)	5. Kompot z owoców mieszanych (200g)	
5. Owoc sezonowy (90g)		

2026-05-22 Piątek

I śniadanie	obiad	podwieczorek
1. Herbata z cytryną niesłodzona (250g)	1. Zupa pomidorowa z ryżem na wywarze warzywnym (mleko, seler) (300g)	1. Chałka niskosłodzona (pszenica, jaja, mleko) (50g)
2. Pieczywo mieszane (pszenica, żyto) (70g)	2. Filet z miruny w panierce (ryba, jaja, pszenica) (80g)	2. Masło (mleko) (5g)
3. Masło (mleko) (5g)	3. Ziemniaki gotowane (100g)	3. Ser twarogowy półtłusty (mleko) (30g)
4. Pasta jajeczna ze szczypiorkiem na jogurcie (jaja, mleko) (30g)	4. Surówka z kapusty czerwonej z jabłkiem (100g)	4. Dżem truskawkowy niskosłodzony (30g)
5. Rzodkiewka (20g)	5. Kompot z owoców mieszanych (200g)	
6. Owoc sezonowy (120g)		

W zakładzie używa się: zboża zawierające gluten, soja, mleko, skorupiaki, jaja, ryby, orzeszki ziemne/orzeszki arachidowe, orzechy (migdał, orzech włoski, orzech nerkowic, orzech pekan, orzech brazylijski, pistacja, orzech pistacjowy, orzech makadamia), seler, gorczyca, nasiona sezamu, dwutlenek siarki i siarczyny, łubin, mięczaki – niepotrzebne skreślić. Alergeny oznaczono zgodnie z Rozporządzeniem 1169/2011 Parlamentu Europejskiego i Rady.

2026-05-25 Poniedziałek

I śniadanie	obiad	podwieczorek
<ol style="list-style-type: none"> Herbata owocowa niesłodzona (250g) Chleb pszenno-żytni (pszenica, żyto) (70g) Masło (mleko) (5g) Szynka z piersi kurczaka (gorczyca, soja) (20g) Ser mozzarella (mleko) (10g) Pomidor (20g) Owoc sezonowy (60g) 	<ol style="list-style-type: none"> Barszcz czerwony z fasolą i ziemniakami na wywarze warzywnym (seler, mleko) (300g) Pierogi z mięsem (pszenica, jaja) (200g) Kompot z owoców mieszanych (200g) 	<ol style="list-style-type: none"> Pieczywo chrupkie (pszenica, żyto, owies) (20g) Serek naturalny Bieluch (mleko) (20g)

2026-05-26 Wtorek

I śniadanie	obiad	podwieczorek
<ol style="list-style-type: none"> Kawa zbożowa na mleku (jęczmień, żyto, mleko) (200g) Pieczywo mieszane (pszenica, żyto) (70g) Pasta z makreli i twarogu z natką pietruszki (mleko, ryba) (30g) Masło (mleko) (5g) Plasterki schabu pieczonego (10g) Ogórek kwaszony (20g) Owoc sezonowy (130g) 	<ol style="list-style-type: none"> Zupa pomidorowa z makaronem zabieleną mlekiem na wywarze warzywnym (mleko, seler, pszenica, jaja) (300g) Kurczak po meksykańsku z warzywami (seler, mleko, pszenica) (100g) Ryż brązowy ugotowany (80g) Marchew gotowana (100g) Kompot z owoców mieszanych (200g) 	<ol style="list-style-type: none"> Mus owocowy 100% bez dodatku cukru (100g) Herbatniki pełnoziarniste (pszenica, jaja, mleko) (20g)

2026-05-27 Środa

I śniadanie	obiad	podwieczorek
<ol style="list-style-type: none"> Herbata z cytryną niesłodzona (250g) Chleb wieloziarnisty (mąka pszenna, żytnia) (70g) Masło (mleko) (5g) Ser twarogowy półtłusty (mleko) (20g) Wędlina wieprzowa (gorczyca, soja) (20g) Pomidorki koktajlowe (20g) Owoc sezonowy (120g) 	<ol style="list-style-type: none"> Krem pieczarkowy zabieleny jogurtem z grzankami razowymi (mleko, pszenica, żyto) (300g) Kotlet drobiowy mielony saute (pszenica) (80g) Sos koperkowy (mleko, pszenica) (50g) Surówka colesław (mleko) (100g) Kompot z owoców mieszanych (200g) Ziemniaki gotowane (80g) 	<ol style="list-style-type: none"> Kajzerka (pszenica) (50g) Masło (mleko) (3g) Ser żółty (mleko) (20g) Papryka czerwona (20g)

2026-05-28 Czwartek

I śniadanie	obiad	podwieczorek
<ol style="list-style-type: none"> Kakao naturalne na mleku niesłodzone (mleko) (200g) Pieczywo mieszane (pszenica, żyto) (70g) Masło (mleko) (5g) Twarożek ze szczypiorkiem (mleko) (30g) Rzodkiewka (20g) Owoc sezonowy (60g) 	<ol style="list-style-type: none"> Zupa wielowarzywna z fasolką szparagową i ryżem na wywarze mięsno-warzywnym (seler, mleko) (300g) Łazanki z kapustą białą i kiełbasą (pszenica, jaja, gorczyca, soja) (150g) Kompot z owoców mieszanych (200g) 	<ol style="list-style-type: none"> Koktajl truskawkowy na kefirze (mleko) (100g) Granola (owies, żyto, pszenica, orzechy) (20g)

2026-05-29 Piątek

I śniadanie	obiad	podwieczorek
<ol style="list-style-type: none"> Herbata z cytryną niesłodzona (250g) Płatki kukurydziane z witaminami i żelazem (30g) Mleko 2% tł. (mleko) (200g) Chleb wieloziarnisty (mąka pszenna, żytnia) (70g) Masło (mleko) (5g) Szynka z indyka (gorczyca, soja) (20g) Papryka czerwona (20g), owoc 	<ol style="list-style-type: none"> Zupa grysikowa z natką pietruszki na wywarze warzywnym (pszenica, seler) (300g) Paluszki rybne panierowane z dorsza (ryba, pszenica, jaja) (60g) Ziemniaki gotowane (80g) Surówka z porów (100g) Kompot z owoców mieszanych (200g) 	<ol style="list-style-type: none"> Rogalik orkiszowy (jaja, mleko) (50g) Serek homogenizowany naturalny chudy (mleko) (50g)

W zakładzie używa się: zboża zawierające gluten, soja, mleko, skorupiaki, jaja, ryby, orzeszki ziemne/orzeszki arachidowe, orzechy (migdał, orzech laskowy, orzech włoski, nerkowiec, orzech pekan, orzech brazylijski, pistacja, orzech pistacjowy, orzech makadamia), seler, gorczyca, nasiona sezamu, dwutlenek siarki i siarczyny, łubin, mięczaki – niepotrzebne skreślić. Alergeny oznaczono zgodnie z Rozporządzeniem 1169/2011 Parlamentu Europejskiego i Rady.