



PRZEDSZKOLNE MENU STOKROTKI

od 17.11.2025 - 21.11.2025r.



ŚNIADANIE

II ŚNIADANIE

OBIAD

PONIEDZIAŁEK

Bułka orkiszowa (**gluten**)
z masłem 83%.
Kiełbasa szynkowa, pomidor,
kiełki rzodkiewki.
Herbata malinowa. Banan.

Owsianka na **mleku**
z rodzynkami. Bagietka
(**gluten**) z masłem
i serem żółtym, ogórek
zielony.
Herbata z cytryną.

Zupa grysikowa na rosole
drobiowym (**seler**).
Gulasz mięsny, ziemniaki,
surówka z czerwonej
kapusty z marchewką,
cebulką i jogurtem.
Kompot jabłkowy.

WTOREK

Stół szwedzki: Mix
pieczywa (**gluten**)z
masłem 83%. Szynka
wieprzowa, drobiowa,
kabanos, ser mozzarella,
ser salami, jajko
gotowane.
Półmisek z warzywami.
Herbata z dzikiej róży.

Weka (**gluten**)
z masłem. Smalec
z białej fasoli i jabłka
z cebulką.
Kakao/**mleko**. Gruszka.

Krem z brokuła
(**seler, śmietana, mleko**)
z groszkiem ptysiowym.
Risotto
z mięsem mielonym i sosem
pomidorowym z bazylią.
Ogórek kwaszony.
Kompot wieloowocowy.

ŚRODA

Bułka kukurydziana (**gluten**)
z masłem 83% .Pasta z sera
białego wędzonego
i pieczonego buraka
ze szczypiorkiem.
Papryka żółta, kiełki
słonecznika.
Kawa Inka (**mleko**).
Herbata z miodem.

Pizza Stokrotkowa
z serem, szynką
i sosem pomidorowym.
Sok z winogron.

Zupa marchewkowa
(**seler, śmietana/mleko**)
z pestkami dyni.
Makaron
z prażonymi jabłkiem
i gruszką. Mus waniliowy
na jogurcie.
Kompot śliwkowy.

CZWARTEK

Chleb Wiking/chleb pszenny
(**gluten**)
z masłem 83%. Szynka
Wiejska, szynka z indyka.
Ogórek małosolny,
rzodkiewka.
Herbata z miodem.

Deser z nasion Chia
na mleku kokosowym
z musem
truskawkowym.
Słomka ptysiowa.

Zupa krupnik
(**seler, śmietana/mleko**)
z jarzynami.
Podudzie pieczone
z kurczaka, ziemniaki.
Buraczki na ciepło.
Kompot owocowy.

PIĄTEK

Bułka Mini (**gluten**)
z masłem 83%.
Pasta jajeczna.
ze szczypiorkiem.
Kakao (**mleko**).
Herbata cytrusowa.

Chleb pszenno-żytni
(**gluten**) z masłem.
Frankfurterki
z ketchupem. Herbata
z sokiem malinowym.

Zupa ogórkowa
(**seler, śmietana/mleko**)
z ryżem.
Sznycelek rybny ,
ziemniaki, surówka
z kwaszonej kapusty ,
marchewki i jabłka.
Kompot wieloowocowy.

Zupy przygotowywane są na wywarach warzywnych za wyjątkiem : rosółu, krupniku, barszczu czerw/białego i grochówki.
Z przyczyn od nas niezależnych, jadłospis może ulec zmianie