



PRZEDSZKOLNE MENU STOKROTKI

	5.10.2026 PONIEDZIAŁEK Kaloryczność posiłków: 864 kcal	6.10.2026 WTOREK Kaloryczność posiłków: 999 kcal	7.10.2026 ŚRODA Kaloryczność posiłków: 917 kcal	8.10.2026 CZWARTEK Kaloryczność posiłków: 943kcal	9.10.2026 PIĄTEK Kaloryczność posiłków: 950 kcal
ŚNIADANIE	Pasztet drobiowy (gorczyca, seler, gluten, jajko), serek Almette (mleko), ogórek, rzodkiewka, kiełki mix, pieczywo mieszane (gluten) z masłem 83% (mleko). Herbata z prawdziwym sokiem malinowym	Ser biały (mleko) z pieczonymi warzywami (seler), kielbasa drobiowa (gorczyca), ogórek małosolny, pieczywo mieszane (gluten) z masłem 83% (mleko). Herbata z cytryną	SZWEDZKI STÓŁ Szynka wieprzowa/drobiowa (gorczyca), kielbasa wiejska (gorczyca), ser Mozarella (mleko), pomidor, rukola, oliwki, pieczywo mieszane (gluten) z masłem 83% (mleko). Herbata z miodem	Pasta jajeczna (jajko, mleko) ze szczypiorkiem, kielbasa żywiecka (gorczyca), ogórki kiszzone, pieczywo mieszane (gluten) z masłem 83% (mleko). Kawa Inka	Chałka (gluten) z masłem 83% (mleko), miód naturalny. Gruszki, śliwki. Kakao (mleko)
II ŚNIADANIE	Owsianka na mleku z dodatkiem napoju kokosowego (gluten, mleko). Marchew do chrupania, rzepa biała	Deser Monte (mleko) [wyrób własny]. Maliny. Wafitki kukurydziane	Pieczywo WASA z serkiem (mleko) z dodatkiem prawdziwej wanilii	Babka piaskowa (jajko, mleko, gluten). Lemoniada owocowa. Mleko	Salatka z makaronem ryżowym (gluten), szynką (gorczyca), serem żółtym (mleko), papryką, ogórkiem i kukurydzą. Biała rzodkiew, marchew do chrupania
OBIAD	Krem z zielonych warzyw (seler, mleko) z grzankami (gluten). Ryż brązowy z prażonymi jabłkami. Woda	Rosół (seler) z grysikiem. Sznycel wieprzowo-drobiowy (gluten, jajko), ziemniaki, kapusta zasmażana (gluten). Woda z cytryną	Zupa ogórkowa (seler, mleko) z ziemniakami. Makaron Tagiatelle (gluten) z kurczakiem, cukinią i marchewką. Woda	Zupa kalafiorowa (seler, mleko) z zacierką (gluten). Pierogi ruskie z cebulką (gluten) [wyrób własny], surówka z marchewki i jabłka. Woda z cytryną	Zupa dyniowa (seler, mleko) z prażonymi ziarnami. Filet z łososia pieczony z sosem maślano-cytrynowym (mleko), ziemniaki, surówka z pomidorem, ogórkiem z dodatkiem prawdziwej oliwy z oliwek. Woda

Zupy przygotowywane są na wywarach warzywnych, za wyjątkiem: rosółu, krupniku, barszczu czerwonego/białego i grochówki.
Alergeny występujące w posiłkach: gluten, jaja, ryby, orzechy, soja, mleko, seler, gorczyca, nasiona sezamu.
Z przyczyn od nas niezależnych, jadłospis może ulec zmianie.