

PONIEDZIAŁEK 01.06.2026 r.

Śniadanie	Zupa mleczna z zacierką (białko mleka, gluten), Weka z masłem, dżem brzoskwiniowy (gluten mąki pszennej, białko mleka) Herbata malinowa.		
II śniadanie	Jabłka,		
Obiad	Zupa koperkowa z zacierką, zieloną pietruszką, zabelana śmietaną (seler, gluten, białko mleka) Ziemniaki z koperkiem, Jajko sadzone (jajka) Fasolka szparagowa żółta z masłem i bułką tartą (białko mleka, gluten z bulki tartej) Kompot wielowocowy.	250g 50g 50 g 50 g 200g	108,5 kcal 107,0 kcal 90,0 kcal 55,0 kcal 55,0 kcal
Podwieczorek	Chleb graham z masłem, szynka chłopska ogórek kiszony, (białko mleka, gluten, laktoza, białko sojowe, błonnik pszenicy) Herbata słodzona miodem pszczelim.		

WTOREK 02.06.2026 r.

Śniadanie	Chleb zakopiański z masłem, pasta z sera białego i awokado (białko mleka, gluten) Kakao (białko mleka) Herbata malinowa z miętą i cytryną.		
II śniadanie	Arbuz.		
Obiad	Krupnik z warzywami, zieloną pietruszką, (seler, gluten, białko mleka) Spaghetti z sosem mięsno-pomidorowym (białko mleka, gluten) Jabłko, Kompot wielowocowy.	250g 150g 50g 200g	131,0 kcal 195,0 kcal 25,0 kcal 55,0 kcal
Podwieczorek	Gofry z bitą śmietaną, posypane wiórkami czekolady (białko mleka, gluten) Lemoniada,		

ŚRODA 03.06.2026 r.

Śniadanie	Chleb żytni z masłem, pasta jajeczna, szczypiorek, (białko mleka, gluten, jajka) Kawa zbożowa z mlekiem (białko mleka, zboża zawierające gluten) Herbata z cytryną słodzona miodem pszczelim		
II śniadanie	Banany.		
Obiad	Zupa pieczarkowa z makaronem, zieloną pietruszką, zabelana śmietaną (seler, gluten, białko mleka), Ryż z koktajlem truskawkowym (białko mleka) Kompot wielowocowy.	250g 150g 200g	133,2 kcal 153,0 kcal 55,0 kcal
Podwieczorek	Chleb staropolski z masłem, pasztet drobiowy, pomidor i szczypiorek, (białko mleka, gluten, laktoza, białko sojowe, błonnik pszenicy) Jabłko, Herbata malinowa.		

PIĄTEK 05.06.2026 r.

Śniadanie	Chleb zakopiański z masłem, humus z suszonymi pomidorami, szczypiorek (białko mleka, gluten mąki pszennej) Kawa zbożowa z mlekiem (zboża zawierające gluten, białko mleka) Herbata owocowa,		
II śniadanie	Jabłka.		
Obiad	Zupa jarzynowa z ziemniakami, zieloną pietruszką, zabelana śmietaną (białko mleka, seler), Pancakes z sosem waniliowym (białko mleka, gluten) Kompot wielowocowy.	250g 150g 200g	80,7 kcal 286,0 kcal 55,0 kcal
Podwieczorek	Truskawki świeże Biszkopty, Herbata owocowa		

PONIEDZIAŁEK 08.06.2026 r.

Śniadanie	Zupa mleczna z kaszą manną, (białko mleka, gluten) Chleb pszenny z masłem, powidło śliwkowe (gluten mąki pszennej, białko mleka) Herbata malinowa.		
II śniadanie	Jabłka		
Obiad	Zupa pomidorowa z makaronem, warzywami, zieloną pietruszką, zabieleną śmietaną (seler, białko mleka)	250g	134,2 kcal
	Placki ziemniaczane z twarogiem i szczypiorkiem (białko mleka, gluten)	150g	260,7 kcal
	Kompot wieloowocowy.	200g	55,0 kcal
Podwieczorek	Buleczka grahamka z masłem, szynka z indyka, ogórek kiszony (gluten, białko mleka, laktoza, białko sojowe, błonnik pszenicy) Herbata z cytryną słodzona miodem pszczelim.		

WTOREK 09.06.2026 r.

Śniadanie	Chleb słonecznikowy z masłem, pasta z ciecierzycy i jajek, szczypiorek (białko mleka, gluten, jajka) Kawa zbożowa z mlekiem (białko mleka, zboża zawierające gluten) Herbata z cytryną słodzona miodem pszczelim		
II śniadanie	Arbuz.		
Obiad	Zupa grysikowa na rosole z warzywami, zieloną pietruszką (seler, gluten)	250 g	130,0 kcal
	Ziemniaki z koperkiem,	50 g	107,0 kcal
	Kotlet drobiowy (gluten z bulki tartej)	50 g	55,0 kcal
	Młoda kapusta z koperkiem i śmietanką (białko mleka)	50 g	23,0 kcal
	Kompot wieloowocowy.	200g	55,0 kcal
Podwieczorek	Stół szwedzki owocowy (arbuz, truskawki, melon) Chrupki kukurydziane Herbata owocowa		

ŚRODA 10.06.2026 r.

Śniadanie	Zupa mleczna z płatkami owsianymi i żurawiną (białko mleka, gluten) Chleb mieszany z masłem, ser biały z ogórkiem i szczypiorkiem (białko mleka, gluten mąki pszennej) Herbata z cytryną słodzona miodem pszczelim		
II śniadanie	Gruszka,		
Obiad	Zupa brokułowa z kaszą, zieloną pietruszką, zabieleną śmietaną (seler, gluten, białko mleka)	250g	99,3 kcal
	Pizza z szynką, pieczarkami, kukurydzą, serem żółtym z dodatkiem ketchupu i szczypiorku, (białko mleka, gluten)	150g	342,0 kcal
	Kompot wieloowocowy.	200g	55,0 kcal
Podwieczorek	Płatki kukurydziane z koktajlem ze świeżych truskawek (białko mleka) Herbata owocowa.		

CZWARTEK 11.06.2026 r.

Śniadanie	Stół szwedzki, chleb graham z masłem, szynka maślana, ogórek, pomidory, ser mozzarella, rosłonka, papryka czerwona, szczypiorek, jajko (białko mleka, gluten, laktoza, białko sojowe, błonnik pszenicy, jajko) Herbata słodzona miodem pszczelim.		
II śniadanie	Banan.		
Obiad	Zupa krem z białych warzyw (kalafior, seler, pietruszka, ziemniaki) z groszkiem ptysiowym, zieloną pietruszką, zabieleną śmietaną, (seler, białko mleka),	250g	244,0 kcal
	Kasza bulgur z gulaszem (gluten z mąki pszennej, białko mleka)	150g	200,0 kcal
	Ogórek kiszony,	50g	14,0 kcal
	Kompot wieloowocowy.	200g	55,0 kcal
Podwieczorek	Legumina z mussem malinowym (białko mleka, gluten) Herbata owocowa.		

PIĄTEK 12.06.2026 r.			
Śniadanie	Chleb zakopiański z masłem, pomidor (gluten z mąki pszennej, białko mleka) Jajecznica ze szczypiorkiem (jajka) Kakao, (białko mleka) Herbata z cytryną słodzona miodem pszczelim		
II śniadanie	Jabłko.		
Obiad	Zupa z soczewicy czerwonej z zacierką, warzywami, zieloną pietruszką zabieleną śmietaną, (gluten, białko mleka, seler), Ziemniaki z koperkiem, Sznycelki rybne (ryba, gluten z bułki tartej) Buraczki na ciepło, Kompot wieloowocowy.	250g 50g 50g 50g 200g	208,0 kcal 107,0 kcal 85,0 kcal 42,0 kcal 55,0 kcal
Podwieczorek	Chałka drożdżowa z masłem i konfiturą truskawkową, (białko mleka, gluten z mąki pszennej) Herbata malinowa.		
PONIEDZIAŁEK 15.06.2026 r.			
Śniadanie	Zupa mleczna z płatkami kukurydzianymi, (białko mleka) Chleb żytni z masłem, pasta z sera białego i rzodkiewki (gluten mąki pszennej, białko mleka) Herbata z cytryną słodzona miodem pszczelim.		
II śniadanie	Jabłko.		
Obiad	Botwinka z ziemniakami, warzywami, zielona pietruszka, zabieleną śmietaną, (białko mleka, seler), Racuchy z koktajlem truskawkowym, (białko mleka, gluten z mąki pszennej) Kompot wieloowocowy.	250g 150g 200g	128,3 kcal 153,0 kcal 55,0 kcal
Podwieczorek	Chleb graham z masłem, szynka bacy, ogórek kiszony (białko mleka, gluten, laktoza, białko sojowe, błonnik pszenicy) Herbata malinowa.		

Zupy w naszym przedszkolu są gotowane na pełnym bukietie jarzyn wraz z selerem.

Między posiłkami dzieci otrzymują do picia wodę mineralną niegazowaną.

W jadłospisie wyróżniono substancje lub produkty powodujące alergię lub reakcje nietolerancji występujące w posiłkach przygotowywanych w naszym przedszkolu i zawarte w załączniku II do Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) NR 1169/2011 z dnia 25.11.2011 r.

Szczegółowy wykaz wartości kalorycznych i odżywczych znajduje się do wglądu u Pani Intendent.