

Jadłospis od 1.10. – 2.10.2026 r – menu przedszkola

Czwartek - 1.10.26 r	
Śniadanie	Chleb żytni razowy z masłem /mąka żytnia razowa 2000 – gluten, mąka pszenna 650 – gluten, kwas żytni – gluten, woda, drożdże, sól, masło z mleka/, jajko, pomidor, herbata z cytryną
Obiad	Krem z czerwonej soczewicy z pomidorami i groszkiem ptysiowym /wywar warzywny: marchewka, seler, pomidory pelatti, soczewica, groszek ptysiowy: jajko, olej, mąka pszenna - gluten, sól, przyprawy/ Kluski śląskie z sosem pieczarkowym, surówka chińska /ziemniaki, mąka pszenna- gluten, mąka ziemniaczana, jajka, pieczarki, śmietana 30% z mleka, biała kapusta, marchewka, oliwa z oliwek, przyprawy/ Kompot
Podwieczorek	Budyń czekoladowy /mleko, skrobia ziemniaczana, skrobia kukurydziana, kakao, kurkumina, cukier/, pieczywo chrupkie 3 zboża /mąka pszenna, żytnia – gluten/
Piątek – 2.10.26 r	
Śniadanie	Bulka grahamka z masłem /mąka graham 2000 - gluten, mąka pszenna 650 – gluten, woda, drożdże, sól, masło z mleka/, pasta włoska: twarożek z pomidorami suszonymi i bazylią /ser biały z mleka, suszone pomidory, bazylia, olej lniany/, kakao na mleku 2%
Obiad	Krupnik warzywny na kaszy jęczmiennej z ziemniakami i zieloną pietruszką /kasza jęczmienna - gluten, ziemniaki, marchewka, pietruszka, seler, por, lubczyk, pietruszka natka, sól morską, śmietana z mleka, przyprawy/ Paluszki rybne, ziemniaki, fasolka szparagowa z masłem /filet z ryb białych, mąka typ 500 – gluten, olej słonecznikowy, woda, skrobia ziemniaczana, sól, drożdże, ziemniaki, fasolka, masło z mleka, przyprawy/ Kompot
Podwieczorek	Ciasto „chlebek bananowy z nasionami chia” /mąka pszenna – gluten, mąka razowa – gluten, jajka, banany, nasiona chia, olej rzepakowy, proszek do pieczenia – gluten, cukier trzcinowy/ + owoc sezonowy

Jadłospis od 5.10. – 9.10.2026 r – menu przedszkola

Poniedziałek – 5.10.26 r	
Śniadanie	Chleb pszenno-żytni z masłem /mąka pszenna 650 – gluten, mąka żytnia 720 – gluten, kwas żytni – gluten, woda, drożdże, sól, masło z mleka/, ser żółty /z mleka/, pomidor, herbata owocowa
Obiad	Zupa jarzynowa z zielonym groszkiem, drobną białą fasolką i ziemniakami /wywar warzywny; marchewka, pietruszka, seler, por, kapusta włoska, brukselka, lubczyk, liść laurowy, pietruszka natka, ziemniaki, zielony groszek, fasolka biała mini, przyprawy/ Ryż zapiekany z jabłkami i gruszkami oraz polewą jogurtową – cynamonową /ryż biały, jabłka, gruszki, cynamon, jogurt z mleka, przyprawa: wanilia, miód/ Woda mineralna
Podwieczorek	Chlebek kukurydziany z masłem /mąka kukurydziana, mąka pszenna – gluten, mąka żytnia – gluten woda, drożdże, sól, olej rzepakowy, masło z mleka/, pasztet pieczony /mięso wp., jajko, mąka pszenna – gluten, mleko w proszku, mleko/, ogórek kiszony
Wtorek – 6.10.26 r	
Śniadanie	Chleb graham z masłem /mąka żytnia, pszenna – gluten, masło z mleka/, pasta rybna z łososia /łosoś – ryba, ser biały, papryka, cebula, przyprawy/, kakao na mleku 2%
Obiad	Rosół z makaronem nitki, jarzynami i zieloną pietruszką /wywar mięsny: mięso wołowe, marchewka, pietruszka, seler, por, kapusta włoska, lubczyk, pietruszka natka, makaron pszenny – mąka pszenna – gluten, przyprawy/ Duszony filec z indyka w sosie neapolitańskim, kasza perłowa, surówka z białej kapusty z marchewką /filec z indyka, cebula, czosnek, bazylia, oregano, pomidory pelati, kasza perłowa – gluten, biała kapusta, marchewka, cebula, oliwa z oliwek, przyprawy/ Kompot
Podwieczorek	Rogalik z makiem /mąka pszenna 650 – gluten, woda, drożdże, mak, sól, masło z mleka/, domowa nutella /mleko, orzechy laskowe, olej kokosowy, masło, kakao naturalne, mleko w proszku, cukier/ + 1/2 jabłka
Środa – 7.10.26 r	
Śniadanie	Zupa mleczna z płatkami kukurydzianymi /mleko/, chleb staropolski (żytni domowy) z masłem /mąka żytnia 720 – gluten, mąka pszenna 650 – gluten, kwas żytni – gluten, woda, drożdże, sól, masło z mleka/, schab pieczony, ogórek zielony
Obiad	Krem z białych warzyw z grzankami pełnoziarnistymi /kalafior, ziemniaki, pietruszka, karczochy, por, cebula, masło, naturalny bulion z warzyw, śmietana 30%, grzanki pszenno-żytnie – gluten, przyprawy/ Pampuchy z musem z owoców leśnych /mąka pszenna – gluten, jajko, mleko, drożdże, olej rzepakowy, jogurt naturalny z mleka, borówka, jeżyna, malina, cukier/ Kompot
Podwieczorek	Kisiel truskawkowy /skrobia ziemniaczana, kwas cytrynowy, aromat truskawkowy identyczny z naturalnym, sól, barwnik: ekstrakt z czarnej marchwi, koncentrat soku buraczanego, cukier/, wafle ryżowe

Czwartek – 8.10.26 r	
Śniadanie	Chleb wiejski z masłem / <u>mąka pszenna – gluten</u> , woda, <u>mąka żytnia – gluten</u> , drożdże, sól, olej rzepakowy, <u>masło z mleka</u> /, szynka wiejska, papryka, kawa zbożowa inka / <u>kawa inka – gluten, mleko</u> /
Obiad	Zupa ogórkowa z ziemniakami /wywar mięsny, ogórki kwaszone, ryż, koper, pietruszka natka, marchewka, pietruszka, <u>seler</u> , por, <u>śmietana 30% z mleka</u> , <u>masło</u> , ziemniaki, lubczyk, susz warzywny, przyprawy/ Spaghetti bolońskie /makaron spaghetti: <u>mąka pszenna – gluten</u> , mięso mielone wołowe, pomidory pelatti, czosnek, cebula, seler, marchew, por, <u>ser mozzarella</u> , przyprawy/ Kompot
Podwieczorek	Ciasto „pumpkin pie” z dyni / <u>mąka pszenna – gluten</u> , <u>mąka razowa – gluten</u> , jajka, puree z pieczonej dyni, olej rzepakowy, <u>proszek do pieczenia – gluten</u> , cukier waniliowy, cukier trzcinowy/ + owoc sezonowy
Piątek – 9.10.26 r	
Śniadanie	Bułka grahamka z masłem / <u>mąka graham 2000 – gluten</u> , <u>mąka pszenna 650 – gluten</u> , woda, drożdże, sól, <u>masło z mleka</u> /, pasta jajeczna ze szczypiorkiem / <u>jajka</u> , <u>majonez</u> , <u>jogurt naturalny z mleka</u> , <u>szczypiorek</u> /, kakao na mleku 2%
Obiad	Zupa pomidorowa z makaronem /wywar warzywny: marchewka, <u>seler</u> , koncentrat pomidorowy 30%, <u>śmietana 30% z mleka</u> , <u>makaron pszenny- gluten</u> , zielona pietruszka, przyprawy/ Filet z dorsza panierowany, ziemniaki, surówka z kiszonej kapusty z marchewką i jabłkiem / <u>filet z dorsza – ryba</u> , <u>mąka typ 500 – gluten</u> , <u>bułka tarta – gluten</u> , jajka, <u>jogurt z mleka</u> , ziemniaki, <u>mleko</u> , <u>masło z mleka</u> , kiszona kapusta, marchewka, jabłko, olej rzepakowy, przyprawy/ Kompot
Podwieczorek	Pana cotta z musem z malin / <u>mleko</u> , <u>jogurt naturalny</u> , <u>śmietana 30%</u> , cukier, żelatyna, maliny mrożone/, palki kukurydziane

Jadłospis od 12.10. – 16.10.2026 r – menu przedszkola

Poniedziałek – 12.10.26 r	
Śniadanie	Chleb słonecznikowy ciemny z masłem / <u>mąka pszenna 650 – gluten, mąka żytnia 720 – gluten,</u> pszenica prażona, ziarna słonecznika, woda, drożdże, sól, <u>masło z mleka</u> /, połudwica z indyka, ogórek zielony, herbata z cytryną
Obiad	Zupa koperkowa z ryżem /wywar mięsny: kaczka, śmietana <u>30% z mleka</u> , marchewka, pietruszka, <u>seler</u> , por, kapusta włoska, pietruszka natka, lubczyk, ryż, przyprawy/ Leniwe z musem truskawkowym i jogurtem naturalnym /ziemniaki, <u>ser biały z mleka,</u> <u>mąka pszenna – gluten, jajka, masło z mleka,</u> truskawki, <u>jogurt naturalny,</u> cukier/ Woda mineralna
Podwieczorek	Chleb pszenno-żytni z masłem / <u>mąka pszenna 650 – gluten, mąka żytnia 720 – gluten, kwas żytni – gluten,</u> woda, drożdże, sól, <u>masło z mleka</u> /, ser żółty /z mleka/, pomidor
Wtorek – 13.10.26 r	
Śniadanie	Chleb foremka „cegielka” z masłem / <u>mąka pszenna 650 – gluten, mąka pszenna 500 – gluten, mąka żytnia 720 – gluten, kwas żytni – gluten,</u> woda, drożdże, sól, <u>masło z mleka</u> /, jajko, sos ketchupowo – majonezowy, szczypiorek, kakao na mleku 2%, mleko
Obiad	Zupa pieczarkowa z makaronem /wywar warzywny: marchew, <u>seler</u> , pieczarki, <u>śmietana 30% z mleka, makaron pszenny – gluten, jajko,</u> zielona pietruszka, przyprawy/ Filet drobiowy panierowany, ziemniaki, mizeria /filet z kurczaka, <u>mąka pszenna – gluten, bułka tarta- gluten, jajka, jogurt z mleka, ziemniaki, mleko, masło z mleka,</u> świeży ogórek, <u>jogurt grecki z mleka,</u> przyprawy/ Kompot
Podwieczorek	Domowy deserek owocowy malinowy / <u>ser biały z mleka, jogurt naturalny z mleka,</u> świeże maliny, cukier/ + pieczywo chrupkie 3 zboża / <u>mąka pszenna, żytnia – gluten</u> /
Środa – 14.10.26 r	
Śniadanie	Chleb graham z masłem / <u>mąka graham 2000 – gluten, mąka pszenna – gluten,</u> woda, drożdże, sól, <u>masło z mleka</u> /, kielbasa krakowska, pomidor, kawa zbożowa inka / <u>kawa inka – gluten</u> /
Obiad	Barszcz czerwony zabieleny z ziemniakami /wywar warzywny: marchewka, <u>seler</u> ; wywar z buraków czerwonych, ziemniaki, <u>śmietana 30% z mleka,</u> zielona pietruszka, czosnek, przyprawy/ Leczo wegetariańskie z soczewicą czerwoną, kasza bulgur / <u>kasza bulgur – gluten,</u> papryka kolorowa, cukinia, passata pomidorowa, cebula, czosnek, soczewica czerwona, oliwa z oliwek, przyprawy/ Kompot
Podwieczorek	Ciasto buraczane „brownie” z kawałkami gorzkiej czekolady / <u>mąka pszenna – gluten, mąka razowa – gluten, jaja,</u> olej rzepakowy, kakao naturalne, buraki, gorzka czekolada, cukier trzcinowy, <u>proszek do pieczenia – gluten</u> / + owoc sezonowy

Czwartek – 15.10.26 r	
Śniadanie	Bulka grahamka z masłem /mąka graham 2000 – gluten, mąka pszenna 650 – gluten, woda, drożdże, sól, masło z mleka/, wiejski twarożek ze szczypiorkiem /ser biały z mleka, jogurt naturalny z mleka/, herbata z cytryną
Obiad	Zupa jarzynowa z ziemniakami /wywar warzywny; marchewka, pietruszka, seler, por, kapusta włoska, fasolka szparagowa, lubczyk, liść laurowy, pietruszka natka, ziemniaki, przyprawy/ Pierogi z mięsem /wołowina, cebula, mąka pszenna – gluten, przyprawy/, sałatka z ogórka kiszonego i cebulki /ogórek kiszony, cebula, przyprawy/ Kompot
Podwieczorek	Budyń waniliowy „szarlotka” /mleko, skrobia ziemniaczana, skrobia kukurydziana, kurkumina, cukier/ z jabłkami, cynamonem i chrupkami kukurydzianymi
Piątek – 16.10.26 r	
Śniadanie	Zupa mleczna z płatkami owsianymi /mleko, płatki owsiane – gluten/, chąłka z masłem /mąka pszenna- gluten, mleko, masło z mleka, jajko, drożdże/ i konfiturą owocową
Obiad	Krem z dyni, batatów i marchewki z mleczkiem kokosowym i grzankami pełnoziarnistymi /wywar warzywny: marchewka, bataty, dynia, seler, imbir, ziemniaki, śmietana 30% z mleka, mąka pszenna– gluten, mleczko kokosowe, grzanki pszenno-żytnie – gluten, przyprawy/ Pulpeciki rybne w cieście naleśnikowym, ziemniaki, fasolka szparagowa z masłem /filet z dorsza – ryba, mąka typ 500 – gluten, jajka, mleko, ziemniaki, fasolka, masło z mleka, przyprawy/ Kompot
Podwieczorek	Mini „pizzerinki” z serem mozzarella /mąka pszenna 650 – gluten, woda, drożdże, sól, olej rzepakowy, pomidory pelati, ser mozzarella z mleka, przyprawy/, oliwki zielone i czarne

Jadłospis od 19.10. – 23.10.2026 r – menu przedszkola

Poniedziałek – 19.10.26 r	
Śniadanie	Chleb pszenno-żytni z masłem /mąka pszenna 650 – gluten, mąka żytnia 720 – gluten, kwas żytni – gluten, woda, drożdże, sól, masło z mleka/, szynka wiejska, pomidor, kawa zbożowa inka /kawa inka – gluten, mleko/
Obiad	Zupa ogórkowa z ziemniakami /wywar mięsny, ogórki kwaszone, ryż, koper, pietruszka natka, marchewka, pietruszka, seler, por, śmietana 30% z mleka, masło, ziemniaki, lubczyk, susz warzywny, przyprawy/ Meksykańskie chili sin carne z ryżem basmati /soczewica czerwona, pomidory pelati, papryka czerwona, fasola czerwona, kukurydza, cebula, ryż basmati, przyprawy Woda mineralna
Podwieczorek	Chlebek kukurydziany z masłem /mąka kukurydziana, mąka pszenna – gluten, mąka żytnia – gluten woda, drożdże, sól, olej rzepakowy, masło z mleka/, mozzarella /z mleka/ z oliwkami zielonymi i czarnymi oraz pomidorem
Wtorek – 20.10.26 r	
Śniadanie	Bulka kajzerka z masłem /mąka pszenna 500 – gluten, woda, drożdże, sól, masło z mleka/, zielona pasta z awokado z serem białym, pieczonymi warzywami i mielonymi pestkami słonecznika /ser biały z mleka, awokado, marchewka, brokuł, cukinia, pestki słonecznika, jogurt naturalny z mleka/, herbata z cytryną
Obiad	Krem wielowarzywny z grzankami z bagietki /wywar warzywny: marchewka, seler, brokuł, kalafior, groszek zielony, jogurt naturalny z mleka, grzanki pszenne – gluten, sól przyprawy/ Wolno pieczony schab w sosie własnym, kasza jęczmienna, surówka z buraczków z jabłkiem /schab, mąka typ 500 – gluten, kasza jęczmienna – gluten, buraki, jabłko, przyprawy/ Kompot
Podwieczorek	Mango lassi /jogurt z mleka, mleko, mango, cynamon, kardamon/ + palki kukurydziane
Środa – 21.10.26 r	
Śniadanie	Chleb żytni razowy z masłem /mąka żytnia razowa 2000 – gluten, mąka pszenna 650 – gluten, kwas żytni – gluten, woda, drożdże, sól, masło z mleka/, ser żółty /z mleka/, pomidor, herbata z cytryną
Obiad	Rosół z makaronem nitki, jarzynami i zieloną pietruszką /wywar mięsny: mięso wołowe, marchewka, pietruszka, seler, por, kapusta włoska, lubczyk, pietruszka natka, makaron pszenny - mąka pszenna – gluten, przyprawy/ Filet drobiowy zapiekany z serem mozzarella i pomidorem, ziemniaki, sałatka „coleslaw” /filet z kurczaka, ser mozzarella z mleka, pomidor, ziemniaki, mleko, masło z mleka, kapusta biała, cebula, marchewka, majonez, cytryna, przyprawy/ Kompot
Podwieczorek	Chalka z masłem /mąka pszenna 500 – gluten, woda, drożdże, sól, masło z mleka/ + powidła śliwkowe + marchewka gotowana „mini”

Czwartek - 22.10.26 r	
Śniadanie	Chleb staropolski (żytni domowy) z masłem / <u>mąka żytnia 720 - gluten</u> , <u>mąka pszenna 650 – gluten</u> , <u>kwask żytni - gluten</u> , woda, drożdże, sól, <u>masło z mleka</u> /, pasta rybna z łososia / <u>łosoś - ryba</u> , <u>ser biały</u> , papryka, cebula, przyprawy/, herbata z cytryną
Obiad	Barszcz biały z ziemniakami /kielbasa, <u>barszcz w butelce - gluten</u> , ziemniaki, marchewka, pietruszka, <u>seler</u> , por, czosnek, liść laurowy, majeranek, koper, lubczyk, <u>śmietana 30% z mleka</u> , sól morska, pieprz/ Naleśniki z serem białym i polewą ze świeżych malin / <u>mąka pszenna - gluten</u> , <u>mąka żytnia-gluten</u> , jajka, mleko 1,5%, ser biały z mleka, jogurt naturalny z mleka, świeże maliny, cukier brązowy/ Kompot
Podwieczorek	Ciasto marchewkowo - jabłkowe / <u>mąka pszenna - gluten</u> , <u>mąka razowa – gluten</u> , jajka, marchewka, jabłko, olej rzepakowy, <u>proszek do pieczenia – gluten</u> , cukier trzcinowy/+ owoc sezonowy
Piątek – 23.10.26 r	
Śniadanie	Bułka grahamka z masłem / <u>mąka graham 2000 - gluten</u> , <u>mąka pszenna 650 – gluten</u> , woda, drożdże, sól, <u>masło z mleka</u> /, jajko , sos ketchupowo – majonezowy , szczypiorek , kakao na mleku 2%
Obiad	Zupa pomidorowa z ryżem /wywar warzywny: marchewka, pietruszka, <u>seler</u> , koncentrat pomidorowy 30%, <u>śmietana 30% z mleka</u> , ryż, przyprawy/ Chrupiąca rybka w płatkach owsianych, ziemniaki, surówka z kiszonej kapusty z marchewką i jabłkiem /filet z dorsza - ryba, <u>mąka pszenna - gluten</u> , <u>mąka kukurydziana</u> , <u>płatki owsiane – gluten</u> , <u>bułka tarta</u> , jajka, mleko 2%, ziemniaki, <u>mleko</u> , <u>masło z mleka</u> , kiszona kapusta, marchewka, jabłko, olej rzepakowy, przyprawy/ Kompot
Podwieczorek	Serek ziarnisty /twaróg ziarnisty, śmietanka pasteryzowana, sól/, grissini / <u>mąka pszenna – gluten</u> , olej słonecznikowy, sól, drożdże, oliwa z oliwek/, papryka

Jadłospis od 26.10. – 30.10.2026 r – menu przedszkola

Poniedziałek – 26.10.26 r	
Śniadanie	Chleb pszenno-żytni z masłem /mąka pszenna 650 – gluten, mąka żytnia 720 - gluten, kwas żytni - gluten, woda, drożdże, sól, masło z mleka/, polędwica z indyka, ogórek zielony, herbata z cytryną
Obiad	Żurek staropolski z ziemniakami /wywar mięsny (kielbasa) – warzywny: marchewka, pietruszka, seler, ziemniaki, zakwas żurku, mąka żytnia - gluten, śmietana 30% z mleka, przyprawy/ Spaghetti ala bolońskie z soczewicą /makaron spaghetti: mąka pszenna – gluten, pomidory pelati, soczewica czerwona, czosnek, cebula, seler, marchew, por, przyprawy/ Woda mineralna
Podwieczorek	Chleb z siemieniem lnianym z masłem /mąka pszenna – gluten, woda, mąka żytnia – gluten, drożdże, sól, olej rzepakowy, siemię lniane, masło z mleka/, ser żółty /z mleka/, pomidor
Wtorek – 27.10.26 r	
Śniadanie	Chleb graham z masłem /mąka graham 2000 - gluten, mąka pszenna – gluten, woda, drożdże, sól, masło z mleka/, twarożek biały /ser biały z mleka/ + konfitura owocowa, kawa zbożowa inka /kawa inka – gluten, mleko/
Obiad	Krem z pieczonej papryki i pomidorów z groszkiem ptysiowym /wywar mięsny drobiowy: indyk; warzywny: marchewka, seler, pomidory pelatti, papryka, śmietana 30% z mleka, groszek ptysiowy: jajko, olej, mąka pszenna - gluten, sól, przyprawy/ Szныcelek mielony, kasza gryczana, kapusta zasmażana /mięso mielone wieprzowe, jajka, bułka tarta – gluten, cebula, czosnek, kasza gryczana, mleko, masło z mleka, kapusta biała, mąka orkiszowa - gluten, koperek, przyprawy/ Kompot
Podwieczorek	Pieczywo chrupkie 3 zboża /mąka pszenna, żytnia – gluten/, domowy humus /ciecierzyca pomidor, suszony pomidor, olej rzepakowy, sezam/ + marchewka gotowana „mini”
Środa - 28.10.26 r	
Śniadanie	Zupa mleczna z płatkami jęczmiennymi i żurawiną /mleko, płatki jęczmienne - gluten/, chleb staropolski (żytni domowy) z masłem /mąka żytnia 720 - gluten, mąka pszenna 650 – gluten, kwas żytni - gluten, woda, drożdże, sól, masło z mleka/, pasta jajeczna ze szczypiorkiem /jajka, majonez, jogurt naturalny z mleka, szczypiorek/
Obiad	Zupa kalafiorowa z makaronem i zieloną pietruszką /kalafior, marchewka, pietruszka, seler, por, kapusta włoska, śmietana 30% z mleka, makaron pszenny – gluten, pietruszka natka, lubczyk, sól morska, majeranek, koper, pieprz/ Nuggetsy z kurczaka (pieczone) w płatkach kukurydzianych marynowane w mleku, ziemniaki, mizeria /filet z kurczaka, płatki kukurydziane, jajka, mleko 2%, mąka orkiszowa - gluten, ziemniaki, mleko, masło z mleka, świeży ogórek, jogurt grecki z mleka, przyprawy/ Kompot
Podwieczorek	Mus owocowy (malinowy) z jogurtem naturalnym /jogurt z mleka/, ciasteczka kruche domowe /masło, tłuszcz roślinny, cukier puder, proszek do pieczenia, cukier waniliowy, mąka pszenna, żółtka jajek, cukier/

Czwartek – 29.10.26 r	
Śniadanie	Chleb wiejski z masłem / <u>mąka pszenna 650 – gluten</u> , <u>mąka żytnia 720 – gluten</u> , woda, drożdże, sól, <u>masło z mleka</u> /, schab pieczony, papryka, herbata z cytryną
Obiad	Barszcz czerwony zabieleny z ziemniakami /wywar warzywny: marchewka, <u>seler</u> ; wywar z buraków czerwonych, ziemniaki, <u>śmietana 30% z mleka</u> , zielona pietruszka, czosnek, przyprawy/ Pierogi z serem białym i musem jagodowym / <u>mąka pszenna - gluten</u> , <u>ser z mleka</u> , jagody, <u>cukier</u> / Kompot
Podwieczorek	Mini „pizzerinki” z serem mozzarella / <u>mąka pszenna 650 – gluten</u> , woda, drożdże, sól, olej rzepakowy, pomidory pelati, <u>ser mozzarella z mleka</u> , przyprawy/, oliwki zielone i czarne
Piątek – 30.10.26 r	
Śniadanie	Bulka grahamka z masłem / <u>mąka graham 2000 - gluten</u> , <u>mąka pszenna 650 – gluten</u> , woda, drożdże, sól, <u>masło z mleka</u> /, pasta: twarożek typu „tatziki” / <u>ser biały z mleka</u> , <u>jogurt naturalny z mleka</u> , <u>ogórek zielony</u> /, kakao na mleku 2%
Obiad	Krupnik warzywny na kaszy jęczmiennej z ziemniakami i zieloną pietruszką / <u>kasza jęczmienna - gluten</u> , ziemniaki, marchewka, pietruszka, seler, por, lubczyk, pietruszka natka, sól morską, <u>śmietana z mleka</u> , przyprawy/ Paluszki rybne, ziemniaki, fasolka szparagowa z masłem / <u>filet z ryb białych</u> , <u>mąka typ 500 - gluten</u> , olej słonecznikowy, woda, skrobia ziemniaczana, sól, drożdże, ziemniaki, fasolka, <u>masło z mleka</u> , przyprawy/ Kompot
Podwieczorek	Racuszki z jabłkami / <u>mleko 2,0%</u> , <u>mąka pszenna- gluten</u> , jajka, jabłka, olej, cukier/ + owoc sezonowy