

Jadłospis od 1.10. – 3.10.2025 r – menu bez jajka

Środa – 1.10.25 r	
Śniadanie	Chleb graham z masłem /mąka graham 2000 - gluten, mąka pszenna – gluten, woda, drożdże, sól, masło z mleka/, szynka wiejska, papryka czerwona, kawa zbożowa inka /kawa inka – gluten, mleko/
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 filet z indyka w sosie neapolitańskim, kasza bulgur, surówka z białej kapusty z marchewką /filet z indyka, cebula, czosnek, bazylia, oregano, pomidory pelati, kasza bulgur – gluten, biała kapusta, marchewka, cebula, oliwa z oliwek, przyprawy/ Kompot
Podwieczorek	Budyń czekoladowy /mleko, skrobia ziemniaczana, skrobia kukurydziana, kakao, kurkumina, cukier/, pieczywo chrupkie 3 zboża /mąka pszenna, żytnia – gluten/
Czwartek - 2.10.25 r	
Śniadanie	Chleb staropolski (żytni domowy) z masłem /mąka żytnia 720 - gluten, mąka pszenna 650 – gluten, kwas żytni - gluten, woda, drożdże, sól, masło z mleka/, twarożek biały /ser biały z mleka/ + konfitura owocowa, herbata z cytryną
Obiad	Zupa jarzynowa z zielonym groszkiem i makaronem /wywar mięsny drobiowy: kurczak; marchewka, pietruszka, seler, por, kapusta włoska, brukselka, lubczyk, liść laurowy, śmietana 30% z mleka, pietruszka natka, zielony groszek, makaron pszenny- gluten, przyprawy/ Kluski śląskie (bez jajka) z sosem pieczarkowym, surówka chińska /ziemniaki, mąka pszenna- gluten, mąka ziemniaczana, pieczarki, śmietana 30% z mleka, biała kapusta, marchewka, oliwa z oliwek, przyprawy/ Kompot
Podwieczorek	Bulka z ziarnami z masłem /mąka pszenna– gluten, woda, drożdże, sól, olej rzepakowy, masło z mleka, ziarna: siemię lniane, słonecznik, sezam/, domowy humus /ciecierzyca pomidor, suszony pomidor, olej rzepakowy, sezam/, papryka
Piątek – 3.10.25 r	
Śniadanie	Bulka grahamka z masłem /mąka graham 2000 - gluten, mąka pszenna 650 – gluten, woda, drożdże, sól, masło z mleka/, pasta rybna z lososia /łosoś - ryba, ser biały, papryka, cebula, przyprawy/, herbata z cytryną
Obiad	Barszcz czerwony zabieleny z ziemniakami /wywar warzywny: marchewka, seler; wywar z buraków czerwonych, ziemniaki, śmietana 30% z mleka, zielona pietruszka, czosnek, przyprawy/ Pierogi ruskie z cebulką, surówka z marchewki, jabłka i soku z pomarańczy /mąka pszenna- gluten, ser biały z mleka, ziemniaki, cebula, marchewka, jabłko, sok z pomarańczy, śmietana 18% z mleka, przyprawy/ Kompot
Podwieczorek	Ciastko bez jajka – wyrób własny + owoc sezonowy

Jadłospis od 6.10. - 10.10.2025 r – menu bez jajka

Poniedziałek – 6.10.25 r	
Śniadanie	Chleb wiejski z masłem / <u>mąka pszenna 650 – gluten, mąka żytnia 720 – gluten</u> , woda, drożdże, sól, <u>masło z mleka</u> /, ser żółty / <u>z mleka</u> /, pomidor, herbata z cytryną
Obiad	Barszcz biały z kielbasą i 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 morską, pieprz/ Kopytka z musem z owoców leśnych na jogurcie sojowym / ziemniaki, mąka ziemniaczana, mąka kukurydziana, <u>jogurt z soi</u> , borówka, jeżyna, malina, cukier/ Kompot
Podwieczorek	Chlebek kukurydziany z masłem /mąka kukurydziana, <u>mąka pszenna – gluten, mąka żytnia – gluten</u> woda, drożdże, sól, olej rzepakowy, <u>masło z mleka</u> /, mozzarella / <u>z mleka</u> / z oliwkami zielonymi i czarnymi oraz pomidorem
Wtorek – 7.10.25 r	
Śniadanie	Chleb graham z masłem / <u>mąka żytnia, pszenna – gluten, masło z mleka</u> /, pasta włoska: twarożek z pomidorami suszonymi i bazylią / <u>ser biały z mleka</u> , suszone pomidory, bazylia, olej lniany/, herbata z cytryną
Obiad	Krem z zielonych warzyw: groszek zielony, brokuły, cukinia z grzankami z bagietki /brokuły, groszek zielony, ziemniaki, cebula, <u>masło</u> , naturalny bulion z warzyw, <u>śmietana 30%</u> , marchew, <u>grzanki pszenno-żytnie - gluten</u> , przyprawy/ Wolno pieczony schab w sosie własnym, kasza jęczmienna, surówka z buraczków z jabłkiem /schab, <u>mąka typ 500 - gluten, kasza jęczmienna – gluten</u> , buraki, jabłko, przyprawy/ Kompot
Podwieczorek	Budyń waniliowy „szarlotka” / <u>mleko</u> , skrobia ziemniaczana, skrobia kukurydziana, kurkumina, cukier/ z jabłkami, cynamonem i chrupkami kukurydzianymi
Środa – 8.10.25 r	
Śniadanie	Kaszka manna na mleku / <u>mleko, kasza manna - gluten</u> /, chąłka z masłem / <u>mąka pszenna 500 – gluten</u> , woda, drożdże, sól, <u>masło z mleka</u> / i konfiturą owocową
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/ Filet drobiowy zapiekany z serem mozzarella i pomidorem, ziemniaki, surówka jesienna /filet z kurczaka, <u>ser mozzarella z mleka</u> , pomidor, ziemniaki, <u>mleko</u> , <u>masło z mleka</u> , kapusta pekińska, ogórek świeży, pomidor, rzodkiewka, sos vinegrette: oliwa z oliwek, cytryna, przyprawy/ Kompot
Podwieczorek	Buleczka wodna z masłem / <u>mąka pszenna 500</u> , woda, drożdże, sól, <u>masło z mleka</u> / + twarożek biały z szynką i szczypiorkiem / <u>ser biały z mleka</u> , szynka wiejska, szczypiorek/

Czwartek – 9.10.25 r	
Śniadanie	Bulka kajzerka z masłem / <u>mąka pszenna 500 – gluten</u> , woda, drożdże, sól, <u>masło z mleka</u> /, kielbasa krakowska, ogórek zielony, herbata z cytryną
Obiad	Zupa koperkowa z ryżem /wywar mięsny: kaczka, <u>śmietana 30% z mleka</u>, marchewka, pietruszka, <u>seler</u>, por, kapusta włoska, pietruszka natka, lubczyk, ryż, 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	Placuszki bez jajka / <u>napój sojowy</u> , <u>mąka pszenna - gluten</u> , banan, olej kokosowy, owoce, soda/ Z dżemem owocowym
Piątek - 10.10.25 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 z awokado ze szczypiorkiem /awokado, słonecznik, szczypiorek/, kakao na mleku 2%
Obiad	Zupa pomidorowa z makaronem /wywar warzywny: marchewka, <u>seler</u>, koncentrat pomidorowy 30%, <u>śmietana 30% z mleka</u>, makaron pszenny- <u>gluten</u>, zielona pietruszka, przyprawy/ Paluszki rybne, ziemniaki, surówka z kiszonej kapusty z marchewką i jabłkiem /<u>filet z ryb białych</u>, <u>mąka typ 500 - gluten</u>, olej słonecznikowy, woda, skrobia ziemniaczana, sól, drożdże, ziemniaki, <u>masło z mleka</u>, kiszona kapusta, marchewka, jabłko, olej rzepakowy, przyprawy/ Kompot
Podwieczorek	Ciastko bez jajka – wyrób własny + owoc sezonowy

Jadłospis od 13.10. - 17.10.2025 r – menu bez jajka

Poniedziałek – 13.10.25 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	Zupa gulaszowa z ziemniakami /mięso mielone wołowe, marchewka, seler, papryka, czosnek, koncentrat pomidorowy 30%, mąka pszenna - gluten, przyprawy/ Ryż z musem truskawkowym na jogurcie naturalnym /ryż, jogurt naturalny z mleka, śmietana 12% z mleka, truskawki, cukier/ Kompot
Podwieczorek	Chleb słonecznikowy ciemny z masłem /mąka pszenna 650 – gluten, mąka żytnia 720 - gluten, pszenica prażona, ziarna słonecznika, woda, drożdże, sól, masło z mleka/, ser żółty /z mleka/, pomidor
Wtorek – 14.10.25 r	
Śniadanie	Bulka kajzerka z masłem /mąka pszenna 500 – gluten, woda, drożdże, sól, masło z mleka/, wiejski twaróg ze szczypiorkiem /ser biały z mleka, jogurt naturalny z mleka/, kawa zbożowa inka /kawa inka – gluten, mleko/
Obiad	Zupa pieczarkowa z makaronem /wywar warzywny: marchew, seler, pieczarki, śmietana z mleka, makaron pszenny – gluten, zielona pietruszka, przyprawy/ Gulasz z szynki z cukinią, papryką, pomidorami i ogórkiem kiszonym, kasza perlowa /mięso: szynka wieprzowa, mąka z amarantusa, mąka typ 500 - gluten, śmietana 18% z mleka, cukinia, pomidory, papryka, kasza perlowa - gluten, ogórek kiszony, przyprawy/ Kompot
Podwieczorek	Kisiel pomarańczowy /skrobia ziemniaczana, kwas cytrynowy, aromat truskawkowy identyczny z naturalnym, sól, barwnik: ekstrakt z czarnej marchwi, koncentrat soku z pomarańczy, cukier/, wafle ryżowe
Środa – 15.10.25 r	
Śniadanie	Chleb graham z masłem /mąka graham 2000 - gluten, mąka pszenna – gluten, woda, drożdże, sól, masło z mleka/, szynka drobiowa, pomidor, kakao na mleku 2%
Obiad	Zupa grysikowa na rosole /wywar mięsny drobiowy: kurczak – warzywny: marchewka, seler, por; kapusta włoska, ziemniaki, masło, kasza manna z pszenicy – gluten, masło, zielona pietruszka, przyprawy/ Filet drobiowy panierowany (bez jajka), ziemniaki, mizeria /filet z kurczaka, siemię lniane, mąka kukurydziana, bułka tarta bezglutenowa, ziemniaki, mleko, masło z mleka, świeży ogórek, jogurt grecki z mleka, przyprawy/ Kompot
Podwieczorek	Ciastko bez jajka – wyrób własny + owoc sezonowy

Czwartek - 16.10.25 r	
Śniadanie	Chleb staropolski z masłem / <u>mąka pszenna – gluten</u> , woda, <u>mąka żytnia – gluten</u> , drożdże, sól, olej rzepakowy, <u>masło z mleka</u> /, schab pieczony, papryka, herbata żurawinowa
Obiad	Zupa ogórkowa z ryżem /wywar mięsny, ogórki kwaszone, ryż, koper, pietruszka natka, marchewka, pietruszka, <u>seler</u> , por, <u>śmietana 30% z mleka</u> , <u>masło</u> , ryż, lubczyk, susz warzywny, przyprawy/ Penne z pieczonym kurczakiem i sosem szpinakowo - śmietanowym, z serem mozzarella /filet drobiowy, szpinak mrożony, <u>śmietana 30% z mleka</u> , makaron: <u>mąka pszenna – gluten</u> , <u>ser mozzarella z mleka</u> , przyprawy/ Kompot
Podwieczorek	Mus owocowy (jagodowy) z jogurtem naturalnym / <u>jogurt z mleka</u> /, ciasteczka bez jajka
Piątek – 17.10.25 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 rybna z łososia / <u>łosoś - ryba</u> , <u>ser biały</u> , papryka, cebula, przyprawy/, herbata z cytryną
Obiad	Krem z pomidorów z grzankami z bagietki /wywar mięsny drobiowy: indyk; warzywny: marchewka, <u>seler</u> , pomidory pelati, <u>śmietana 30% z mleka</u> , <u>grzanki pszenno-żytnie - gluten</u> , przyprawy/ Naleśniki z serem białym i polewą malinową / <u>mąka pszenna - gluten</u> , napój ryżowy, siemię lniane, <u>ser biały z mleka</u> , <u>jogurt naturalny z mleka</u> , maliny, cukier brązowy/ Kompot
Podwieczorek	Ślimaczki z ciasta francuskiego z serem żółtym i szynką / <u>mąka pszenna- gluten</u> , <u>ser z mleka</u> /, papryka + owoc sezonowy

Jadłospis od 20.10. – 24.10.2025 r – menu bez jajka

Poniedziałek – 20.10.25 r	
Śniadanie	Chleb pszenno-żytni z masłem / <u>mąka pszenna 650 – gluten</u> , <u>mąka żytnia 720 - gluten</u> , <u>kwas żytni - gluten</u> , woda, drożdże, sól, <u>masło z mleka</u> /, szynka wiejska, pomidor, kakao na mleku 2%
Obiad	Żurek staropolski z kielbasą i ziemniakami /wywar mięsny (kielbasa) – warzywny: marchewka, pietruszka, <u>seler</u> , ziemniaki, <u>zakwas żurku</u> , <u>mąka żytnia - gluten</u> , <u>śmietana 30% z mleka</u> , przyprawy/ Makaron „muszelki” z jabłkami i gruszkami oraz polewą jogurtową - cynamonową / <u>makaron pszenny – gluten</u> , olej, jabłka, gruszki, cynamon, <u>jogurt z mleka</u> , przyprawa: wanilia, miód/ Kompot
Podwieczorek	Chleb z siemieniem lnianym z masłem / <u>mąka pszenna – gluten</u> , woda, <u>mąka żytnia – gluten</u> , drożdże, sól, olej rzepakowy, siemię lniane, <u>masło z mleka</u> /, filet z indyka, papryka
Wtorek – 21.10.25 r	
Śniadanie	Bulka kajzerka z masłem / <u>mąka pszenna 500 – gluten</u> , woda, drożdże, sól, <u>masło z mleka</u> /, zielona pasta z awokado z serem białym, pieczonymi warzywami i mielonymi pestkami słonecznika / <u>ser biały z mleka</u> , awokado, marchewka, brokuł, cukinia, pestki słonecznika, <u>jogurt naturalny z mleka</u> /, papryka, herbata z cytryną
Obiad	Krem z białych warzyw z grzankami /kalafior, ziemniaki, pietruszka, karczochy, por, cebula, <u>masło</u> , naturalny bulion z warzyw, <u>śmietana 30%</u> , grzanki pszenne – gluten, przyprawy/ Klopsy w sosie neapolitańskim (bez jajka), kasza perłowa, ogórek kiszony /mięso mielone wieprzowe, kasza jagłana, mąka ziemniaczana, bułka tarta bezglutenowa, cebula, czosnek, bazylija, oregano, pomidory pelati, <u>kasza perłowa – gluten</u> , ogórki kiszone, przyprawy/ Kompot
Podwieczorek	Domowy desererek owocowy malinowy / <u>ser biały z mleka</u> , <u>jogurt naturalny z mleka</u> , maliny, cukier/, palki kukurydziane
Środa – 22.10.25 r	
Śniadanie	Zupa mleczna z płatkami kukurydzianymi / <u>mleko</u> /, chleb żytni razowy z masłem / <u>mąka żytnia razowa 2000 - gluten</u> , <u>mąka pszenna 650 – gluten</u> , <u>kwas żytni - gluten</u> , woda, drożdże, sól, <u>masło z mleka</u> /, ser żółty / <u>z mleka</u> /, pomidor
Obiad	Rosół z makaronem nitki, jarzynami i zieloną pietruszką /wywar mięsny: mięso wołowe, marchewka, pietruszka, <u>seler</u> , por, kapusta włoska, lubczyk, pietruszka natka, <u>makaron pszenny - mąka pszenna – gluten</u> , przyprawy/ Podudzia pieczone, ziemniaki, surówka z marchewki, jabłka i soku z pomarańczy /podudzia pieczone, ziemniaki, <u>mleko</u> , <u>masło z mleka</u> , marchewka, jabłko, sok z pomarańczy, <u>śmietana 18% z mleka</u> , przyprawy/ Kompot
Podwieczorek	Chalka z masłem / <u>mąka pszenna 500 – gluten</u> , woda, drożdże, sól, <u>masło z mleka</u> / + powidła śliwkowe +1/2 jabłka

Czwartek - 23.10.25 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> /, kielbasa krakowska , ogórek kiszony , herbata owocowa
Obiad	Zupa pomidorowa z ryżem /wywar mięsny drobiowo: indyk; warzywny: marchewka, pietruszka, <u>seler</u> , koncentrat pomidorowy 30%, <u>śmietana 30% z mleka</u> , ryż, przyprawy/ Pierogi z serem białym i musem jagodowym / <u>mąka pszenna - gluten</u> , jagody, <u>ser z mleka</u> , <u>jogurt z mleka</u> , <u>cukier</u> / Kompot
Podwieczorek	Chleb wiejski z masłem / <u>mąka pszenna 650 – gluten</u> , <u>mąka żytnia 720 – 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> /, pomidor
Piątek – 24.10.25 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 z szynki ze szczypiorkiem /szynka, majonez wegański, pomidor, szczypiorek /, kawa zbożowa inka / <u>kawa inka – gluten</u> , <u>mleko</u> /
Obiad	Zupa kalafiorowa z makaronem i zieloną pietruszką /kalafior, marchewka, pietruszka, <u>seler</u> , por, kapusta włoska, <u>śmietana 30% z mleka</u> , <u>makaron pszenny – gluten</u> , pietruszka natka, lubczyk, sól morską, majeranek, koper, pieprz/ Filet z dorsza panierowany (bez jajka), ziemniaki, fasolka szparagowa z masłem //filet z dorsza - ryba, <u>mąka typ 500 - gluten</u> , <u>bulka tarta</u> , siemię lniane, ziemniaki, <u>mleko</u> , <u>masło z mleka</u> , fasolka, <u>masło z mleka</u> , przyprawy/ 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 + owoc sezonowy

Jadłospis od 27.10. – 31.10.2025 r – menu bez jajka

Poniedziałek – 27.10.25 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	Zupa jarzynowa z ziemniakami /wywar mięsny drobiowy: kurczak; marchewka, pietruszka, seler, por, kapusta włoska, brukselka, lubczyk, liść laurowy, śmietana 30% z mleka, pietruszka natka, ziemniaki, przyprawy/ Leniwe (bez jajka) z musem truskawkowym i jogurtem naturalnym /ziemniaki, ser biały z mleka, mąka pszenna – gluten, mąka ziemniaczana, masło z mleka, truskawki, jogurt naturalny, cukier/ Kompot
Podwieczorek	Chlebek kukurydziany z masłem /mąka kukurydziana, mąka pszenna – gluten, mąka żytnia – gluten woda, drożdże, sól, olej rzepakowy, masło z mleka/, ser żółty /z mleka/, pomidor
Wtorek – 28.10.25 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, herbata z cytryną
Obiad	Zupa ogórkowa z ryżem /wywar mięsny, ogórki kwaszone, ryż, koper, pietruszka natka, marchewka, pietruszka, seler, por, śmietana 30% z mleka, masło, ryż, lubczyk, susz warzywny, przyprawy/ Spaghetti bolońskie /makaron spaghetti: mąka pszenna – gluten, mięso mielone wołowe, pomidory pelatti, czosnek, cebula, seler, marchew, por, ser mozzarella, przyprawy/ Kompot
Podwieczorek	Buleczka wodna /mąka pszenna 500, woda, drożdże sól/, domowa nutella /mleko, orzechy laskowe, olej kokosowy, masło, kakao naturalne, mleko w proszku, cukier/ + ½ jabłka
Środa - 29.10.25 r	
Śniadanie	Chleb staropolski (żytni domowy) z masłem /mąka żytnia 720 - gluten, mąka pszenna 650 – gluten, kwas żytni - gluten, woda, drożdże, sól, masło z mleka/, szynka drobiowa, ketchup, szczypiorek, herbata żurawinowa
Obiad	Krem z pieczonej papryki i pomidorów z grzankami /wywar mięsny drobiowy: indyk; warzywny: marchewka, seler, pomidory pelatti, papryka, śmietana 30% z mleka, grzanki pszenne – gluten/ Nuggetsy z kurczaka (pieczone) w płatkach kukurydzianych (bez jajka), ziemniaki, mizeria /filet z kurczaka, płatki kukurydziane, siemię lniane, mąka kukurydziana, ziemniaki, mleko, masło z mleka, świeży ogórek, jogurt grecki z mleka, przyprawy/ Kompot
Podwieczorek	Jogurt naturalny /jogurt z mleka/ z mango i chrupkami kukurydzianymi

Czwartek – 30.10.25 r	
Śniadanie	Chleb wiejski z masłem /mąka pszenna 650 – gluten, mąka żytnia 720 – gluten, woda, drożdże, sól, masło z mleka/, schab pieczony, papryka, kawa zbożowa inka /kawa inka – gluten, mleko/
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/ Pierogi z mięsem /wołowina, cebula, mąka pszenna - gluten, przyprawy/, sałatka z ogórka kiszonego, pomidora i cebulki /ogórek kiszony, pomidor, cebula, przyprawy/ Kompot
Podwieczorek	Placuszki bez jajka /napój sojowy, mąka pszenna - gluten, banan, olej kokosowy, owoce, soda/ z dżemem owocowym + owoc sezonowy
Piątek – 31.10.25 r	
Śniadanie	Bulka grahamka z masłem /mąka graham 2000 - gluten, mąka pszenna 650 – gluten, woda, drożdże, sól, masło z mleka/, pasta rybna /tuńczyk- ryba, szczypiorek, papryka, cebula, olej, przyprawy/, kakao na mleku 2%
Obiad	Barszcz czerwony zabieleny z ziemniakami /wywar warzywny: marchewka, seler; wywar z buraków czerwonych, ziemniaki, śmietana 30% z mleka, zielona pietruszka, czosnek, przyprawy/ Racuszki bez jajka z jabłkami /napój ryżowy, mąka pszenna- gluten, drożdże, jabłka, olej, cukier/ Kompot
Podwieczorek	Serek ziarnisty /twaróg ziarnisty, śmietanka pasteryzowana, sól/, grissini /mąka pszenna – gluten, olej słonecznikowy, sól, drożdże, oliwa z oliwek/, papryka

