



3

PONIEDZIAŁEK - 13.04.2026

Śniadanie	Składniki
~szwedzki stół~	
chleb pszenno-żytni i razowy 40g (1), masło 15g (7), pomidor 25g, ogórek kiszony 25g, papryka 25g, rukola 5g twarożek z rzodkiewką - wyrób własny 25g (7)	twaróg, rzodkiewka, przyprawy
szynka drobiowa 25g kakao na mleku 200ml (7) żurawina 10g	mleko, kakao, cukier (gotowanie)
Zupa	
Zupa krem z kukurydzy z grzankami z chleba razowego 250ml (1,7,9)	woda, marchew, seler, pietruszka, por, kukurydza, ziemniaki, śmietana, przyprawy (gotowanie), natka
Podwieczorek	
Biskopki 3szt (1,3) Mus owocowy 100g	
II danie	
Fasolka po bretońsku 80g	fasola jaś, kiełbasa śląska, cebula, czosnek, pomidory, , koncentrat pomidorowy, przyprawy (gotowanie)
Ziemniaki z koperkiem 100g	ziemniaki, woda, sól (gotowanie), koper
Kompot wieloowocowy 200ml	woda, malina, porzeczka czerwona, porzeczka czarna, śliwka, agrest, wiśnia, cukier (gotowanie)

WTOREK - 14.04.2026

Śniadanie	Składniki
~szwedzki stół~	
chleb pszenno-żytni i wieloziarnisty 40g (1), masło 15g (7), pomidorki koktajlowe 25g, ogórek 25g, rzodkiewka 25g, sałata 5g ser żółty 25g (7) pieczony filet z indyka - wyrób własny 25g	filet z indyka, sól, pieprz, papryka, majeranek, zioła prowansalskie, czosnek (pieczenie)
owsianka na mleku 200ml (1) herbata owocowa 200ml	mleko, płatki owsiane (gotowanie) woda, herbata owocowa, cukier
Zupa	
Barszcz czerwony z ziemniakami 250ml (7,9)	woda, marchew, pietruszka, seler, por, ziemniaki, buraki, sól, pieprz, zioła, masło (gotowanie), natka
Podwieczorek	
Pieczone jabłko z rodzynkami i cynamonem 100g Wafel kukurydziany 1szt	jabłko, cynamon, rodzynki (pieczenie)
II danie	
Łazanki z kiszoną kapustą 160g (1) Kompot śliwkowy 200ml	makaron, woda, sól (gotowanie), kiszona kapusta, łopatka wieprzowa, przyprawy (smażenie) woda, śliwki, cukier (gotowanie)

ŚRODA - 15.04.2026

Śniadanie	Składniki
~szwedzki stół~	
chleb pszenno-żytni i dyniowy 40g (1), masło 15g (7), papryka 25g, kalarepa 25g, marchewka 25g, kiełki 5g kiełbasa krakowska 25g	czerwona fasola, cebula, sól, pieprz
biały ser 25g (7) kawa zbożowa na mleku 200ml (1,7) suszone śliwki 20g	mleko, kawa zbożowa, cukier (gotowanie)
Zupa	
Zupa jarzynowa z ziemniakami 250ml (7,9)	woda, marchew, pietruszka, seler, por, brokuł, fasolka, kalafior, ziemniaki, sól, pieprz, zioła (gotowanie), natka
Podwieczorek	
Jogurt malinowy - wyrób własny 150 ml (7) melon 100g	jogurt, maliny, cukier
II danie	
Pulpety w sosie pomidorowym 80g (1,3) Ziemniaki z koperkiem 100g Surówka z czerwonej kapusty 80g Sok jednodniowy Minionkowy 150ml	łopatka wieprzowa, jaja, mąka pszenna, cebula, zioła, sól, pieprz, pomidory (gotowanie) ziemniaki, woda, sól (gotowanie), koper czerwona kapusta, kukurydza, sól, pieprz, olej lniany jabłko, mirabelka, marchew, cytryna

W kuchni wykorzystywane są produkty, które mogą być zanieczyszczone lub zawierać śladowe ilości pozostałych alergenów pokarmowych niewymienionych w Załączniku nr II Rozporządzenia 1169/2011 (pogrubioną czcionką zaznaczono alergeny występujące w posiłkach).

Przedszkole zastrzega sobie prawo do zmian w jadłospisie z przyczyn technologicznych i losowych.

Do każdego posiłku woda do picia.



CZWARTEK - 16.04.2026

Śniadanie	Składniki
~szwedzki stół~	
chleb pszenno-żytni i słonecznikowy 40g (1), masło 15g (7), pomidor 25g, ogórek 25g, rzodkiewka 25g, roszponka 5g żółty ser 25g (7) połudwica sopocka 25g pudding sucharkowy na mleku 200ml (1,7) herbata z cytryną i imbirem 200ml rodzynki 10g	mleko (gotowanie) sucharki herbata, woda, cukier, imbir, sok z cytryny
Zupa	
Krupnik z kaszą jęczmienną 250ml (1,7,9)	woda, marchew, seler, por, pietruszka, kasza jęczmienna, ziemniaki, przyprawy, masło (gotowanie)
Podwieczorek	
Pancakes z żurawiną 2szt (1,3,7) Banan 100g	mąka pszenna, jaja, jogurt, cukier, cukier z wanilią, proszek do pieczenia (pieczenie)
II danie	
filet z dorsza pieczony 80g (4) Ziemniaki z koperkiem 100g (7) Surówka z kiszzonej kapusty 80g Kompot jabłkowy 200ml	dorsz, mąka pszenna, przyprawy, zioła (pieczenie) woda, ziemniaki, sól (gotowanie) buraki, sól, pieprz, olej lniany, natka pietruszki woda, jabłka, cukier (gotowanie)

PIĄTEK - 17.04.2026

Śniadanie	Składniki
~szwedzki stół~	
chleb pszenno-żytni i kajzerka 40g (1), masło 15g (7), pomidorki koktajlowe 25g, papryka 25g, biała rzodkiew 25g, szczypiorek 5g pasta jajeczno-twarogowa - wyrób własny 25g (3,7) kakao na mleku 200ml (7) pestki dyni 10g	jaja (gotowanie, twaróg, przyprawy) kakao, mleko, cukier (gotowanie)
Zupa	
Zupa krem z zielonego groszku z pestkami słonecznika 250ml (7,9)	woda, marchew, pietruszka, seler, por, ziemniaki, groszek, sól, pieprz, zioła, masło (gotowanie), słonecznik, natka
Podwieczorek	
Ciastko żytnie 2szt (1,3,7) Nektaryna 100g	mąka żytnia, jaja, masło, cukier, proszek do pieczenia, cukier z wanilią (pieczenie)
II danie	
Kotlet z kaszy gryczanej 80g (1) Ziemniaki z koperkiem 100g Surówka z marchewki z jabłkiem 80g Kompot śliwkowy 200ml	kasza gryczana, twaróg, jaja, koper, szczypior, olej rzepakowy, bułka tarta (smażenie) ziemniaki, woda, sól (gotowanie), koper marchew, jabłko, cukier, rodzynki, sok z cytryny woda, śliwki, cukier (gotowanie)

Alergeny występujące w posiłkach:

1. **zboża zawierające gluten** (pszenica, jęczmień, owies, orkisz oraz produkty pochodne)
2. **skorupiaki** i produkty pochodne
3. **jaja** i produkty pochodne
4. **ryby** i produkty pochodne
5. **orzeszki ziemne** i produkty pochodne
6. **soja** i produkty pochodne
7. **mleko** i produkty pochodne
8. **orzechy** (migdały, orzechy laskowe, orzechy włoskie, orzechy nerkowca, orzechy pekan, orzechy brazylijskie, pistacje, orzechy makadamia i produkty pochodne)
9. **seler** i produkty pochodne
10. **gorczyca** i produkty pochodne
11. **nasiona sezamu** i produkty pochodne
12. **dwutlenek siarki i siarczyny** w stężeniach powyżej 10 mg/kg lub 10 mg/l w przeliczeniu na SO₂
13. **łubin** i produkty pochodne
14. **mięczaki** i produkty pochodne

W kuchni wykorzystywane są produkty, które mogą być zanieczyszczone lub zawierać śladowe ilości pozostałych alergenów pokarmowych niewymienionych w Załączniku nr II Rozporządzenia 1169/2011 (pogrubioną czcionką zaznaczono alergeny występujące w posiłkach).

Przedszkole zastrzega sobie prawo do zmian w jadłospisie z przyczyn technologicznych i losowych.

Do każdego posiłku woda do picia.



4

PONIEDZIAŁEK 20.04.2026

Śniadanie	Składniki
~szwedzki stół~	
chleb pszenno-żytni i razowy 40g (1), masło 15g (7), pomidor 25g, ogórek kiszony 25g, papryka 25g, rukola 5g ser żółty 25g (7) kiełbasa krakowska 25g kakao na mleku 200ml (7) żurawina 10g	mleko, kakao, cukier (gotowanie)
Zupa	
Zupa szpinakowa z fetą 250ml (7,9)	woda, marchew, pietruszka, seler, por, ziemniaki, szpinak, sól, pieprz, zioła, masło (gotowanie), ser feta, natka
Podwieczorek	
Kisiel do picia - wyrób własny 200ml Jabłko 100g	woda, mąka ziemniaczana, sok porzeczkowy, cukier (gotowanie)
II danie	
Makaron z sosem z pieczonej papryki i ciecierzycy 160g (1)	woda, makaron, sól, ciecierzycza (gotowanie), papryka, czosnek (pieczenie)
Kompot wieloowocowy 200ml	woda, malina, porzeczka czerwona, porzeczka czarna, śliwka, agrest, wiśnia, cukier (gotowanie)

WTOREK - 21.04.2026

Śniadanie	Składniki
~szwedzki stół~	
chleb pszenno-żytni i wieloziarnisty 40g (1), masło 15g (7), pomidorki koktajlowe 25g, ogórek 25g, rzodkiewka 25g, sałata 5g ser biały 25g (7) pieczony schab - wyrób własny 25g kleik ryżowy na mleku 200ml (7) herbata miętowa 200ml	schab, sól, pieprz, papryka, majeranek, zioła prowansalskie, czosnek (pieczenie) mleko, płatki ryżowe (gotowanie) woda, herbata miętowa, cukier
Zupa	
Zupa krem z pomidorów z czerwoną soczewicą i pestkami słonecznika 250ml (7,9)	woda, marchew, pietruszka, seler, por, pomidory, czerwona soczewica, koncentrat pomidorowy, sól, pieprz, zioła, masło (gotowanie), słonecznik
Podwieczorek	
Paluch drożdżowy z masłem 1/2szt (1,7,11) Banan 100g	
II danie	
Kotlet schabowy 80g (1,3) Kasza jęczmienna z masłem 100g (1,7) Sałatka szwedzka 80g Kompot wiśniowy 200ml	schab, mąka pszenna, jaja, bułka tarta, sól, pieprz, zioła, olej rzepakowy (smażenie) woda, kasza jęczmienna, sól, masło (gotowanie) ogórek kiszony, marchew, cebula woda, wiśnie, cukier (gotowanie)

ŚRODA - 22.04.2026

Śniadanie	Składniki
~szwedzki stół~	
chleb pszenno-żytni i dyniowy 40g (1), masło 15g (7), papryka 25g, kalarepa 25g, marchewka 25g, kiełki 5g pasta jajeczna z makrelą - wyrób własny 25g (3,4,7) kabanos 25g kawa zbożowa na mleku 200ml (1,7) pestki słonecznika 10g	jaja (gotowanie), twaróg, wędzona makrela, sól, pieprz, zioła mleko, kawa zbożowa, cukier (gotowanie)
Zupa	
Rosół z kurczaka makaronem 250ml (1,3,7,9)	woda, kurczak, marchew, pietruszka, seler, por, sól, pieprz, zioła, makaron (gotowanie), natka
Podwieczorek	
Sałatka owocowa 100g Wafel kukurydziany 1szt	jabłko, banan, kiwi, anans
II danie	
Pieczony omlet z cukinią z polewą czosnkową 180g (3,7) Sok jednodniowy Cynamonowy Raj 150ml	cukinia, jaja, ser żółty, sól, pieprz, natka, szczypiorek (pieczenie), jogurt, przyprawy, czosnek jabłko, cynamon, cytryna

W kuchni wykorzystywane są produkty, które mogą być zanieczyszczone lub zawierać śladowe ilości pozostałych alergenów pokarmowych niewymienionych w Załączniku nr II Rozporządzenia 1169/2011 (pogrubioną czcionką zaznaczono alergeny występujące w posiłkach).

Przedszkole zastrzega sobie prawo do zmian w jadłospisie z przyczyn technologicznych i losowych.

Do każdego posiłku woda do picia.



CZWARTEK - 23.04.2026

Śniadanie	Składniki
~szwedzki stół~	
chleb pszenno-żytni i słonecznikowy 40g (1), masło 15g (7), pomidor 25g, ogórek 25g, rzodkiewka 25g, rozspanka 5g pasztet warzywno-drobiowy z ciecierzycą - wyrób własny 25g (9) żółty ser 25g	kurczak, marchew, pietruszka, seler, ciecierzycza (gotowanie), koper, sól, pieprz
płatki kukurydziane na mleku 200ml (7) herbata owocowa 200ml suszone śliwki 20g	mleko (gotowanie) płatki kukurydziane herbata owocowa, woda, cukier
Zupa	
Zupa porowo-ziemniaczana 250ml (7,9)	woda, marchew, pietruszka, seler, por, ziemniaki, sól, pieprz, zioła, masło (gotowanie), koper
Podwieczorek	
Kabanosy 25g Warzywa w słupkach do chrupania z dipem czosnkowym - wyrób własny 60g/40ml (7)	ogórek, papryka, marchew, kalarepa, jogurt, sól, pieprz, czosnek
II danie	
Makaron pełnoziarnisty z brokułem i marchewką baby na parze z fetą i pestkami słonecznika 180g (1,7) Kompot truskawkowy 200ml	woda, makaron, brokuł, marchew baby, przyprawy, zioła, oliwa z oliwek (gotowanie na parze), ser feta, pestki słonecznika, natka woda, truskawki, cukier (gotowanie)

PIĄTEK - 24.04.2026

Śniadanie	Składniki
~szwedzki stół~	
chleb pszenno-żytni i grahamka 40g (1), masło 15g (7), pomidorki koktajlowe 25g, papryka 25g, biała rzodkiew 25g, szczypiorek 5g parówka z szynki (95% mięsa) na ciepło z ketchupem 1szt biały ser 25g (7) kakao na mleku 200ml (7) pestki dyni 10g	kakao, mleko, cukier (gotowanie)
Zupa	
Zupa krem z buraków z pestkami dyni 250ml (7,9)	woda, marchew, pietruszka, seler, por, buraki, ziemniaki, sól, pieprz, zioła, masło (gotowanie), pestki dyni, natka
Podwieczorek	
Ciasto marchewkowe - wyrób własny 40g (1,3) Mandarynka 100g	jaja, cukier, olej, marchew, mąka pszenna, proszek do pieczenia, cynamon, soda oczyszczona, rodzynki
II danie	
Gulasz wołowy 80g (1) Kluski śląskie 100g (3) ogórek kiszony 80g Kompot truskawkowy 200ml	wołowina, cebula, sól, pieprz, zioła, mąka pszenna, woda (gotowanie) ziemniaki, mąka ziemniaczana, jaja, sól, pieprz (gotowanie) woda, truskawki, cukier (gotowanie)

Alergeny występujące w posiłkach:

1. **zboża zawierające gluten** (pszenica, jęczmień, owies, orkisz oraz produkty pochodne)
2. **skorupiaki** i produkty pochodne
3. **jaja** i produkty pochodne
4. **ryby** i produkty pochodne
5. **orzeszki ziemne** i produkty pochodne
6. **soja** i produkty pochodne
7. **mleko** i produkty pochodne
8. **orzechy** (migdały, orzechy laskowe, orzechy włoskie, orzechy nerkowca, orzechy pekan, orzechy brazylijskie, pistacje, orzechy makadamia i produkty pochodne)
9. **seler** i produkty pochodne
10. **gorczyca** i produkty pochodne
11. **nasiona sezamu** i produkty pochodne
12. **dwutlenek siarki i siarczyny** w stężeniach powyżej 10 mg/kg lub 10 mg/l w przeliczeniu na SO₂
13. **łubin** i produkty pochodne
14. **mięczaki** i produkty pochodne

W kuchni wykorzystywane są produkty, które mogą być zanieczyszczone lub zawierać śladowe ilości pozostałych alergenów pokarmowych niewymienionych w Załączniku nr II Rozporządzenia 1169/2011 (pogrubioną czcionką zaznaczono alergeny występujące w posiłkach).

Przedszkole zastrzega sobie prawo do zmian w jadłospisie z przyczyn technologicznych i losowych.

Do każdego posiłku woda do picia.