



5

PONIEDZIAŁEK - 8.06.2026

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) gotowany filet z indyka 25g kakao na mleku 200ml (7) rodzynki 10g	mleko, kakao, cukier (gotowanie)
<b>Zupa</b>	
Zupa krem z kukurydzy z grzankami z chleba razowego 250ml (1,7,9)	woda, marchew, pietruszka, seler, por, ziemniaki, kukurydza, sól, pieprz, zioła, śmietana (gotowanie), natka, chleb razowy
<b>Podwieczorek</b>	
Jogurt truskawkowy - wyrób własny 150ml (7) Chałka 40g (1,3)	
<b>II danie</b>	
Gulasz wieprzowy 80g (1) Kasza gryczana 100g Buraczki zasmazane 80g Kompot truskawkowy 200ml	łopatka wieprzowa, sól, pieprz, zioła, woda, mąka pszenna (gotowanie) woda, kasza gryczana, sól (gotowanie) buraki (gotowanie), cebula, olej, mąka pszenna, cukier, sól, pieprz, sok z cytryny (podsmażanie) woda, truskawki, cukier (gotowanie)

WTOREK - 9.06.2026

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 kasza jaglana na mleku 200ml (7) herbata owocowa 200ml	schab, sól, pieprz, papryka, majeranek, zioła prowansalskie, czosnek (pieczenie) mleko, kasza jaglana (gotowanie) woda, herbata owocowa, cukier
<b>Zupa</b>	
Zupa z fasolki szparagowej z ziemniakami 250ml (7,9)	woda, marchew, pietruszka, seler, por, ziemniaki, fasolka szparagowa, sól, pieprz, zioła, masło (gotowanie), natka
<b>Podwieczorek</b>	
Galaretka z owocami 200ml biszkopty 2szt (1,3,7)	żelatyna, sok porzeczkowy, truskawki, borówki, maliny
<b>II danie</b>	
Naleśniki z farszem mięsno-warzywnym i sosem cebulowym 2 szt (1,3,7) Kompot wieloowocowy 200ml	mleko, jaja, mąka pszenna, olej rzepakowy (smażenie), łopatka, cebula, marchew, seler, pietruszka (gotowanie) woda, malina, porzeczka czerwona, porzeczka czarna, śliwka, agrest, wiśnia, cukier (gotowanie)

ŚRODA - 10.06.2026

Śniadanie	Składniki
~szwedzki stół~	
chleb pszenno-żytni i dyniowy 40g (1), masło 15g (7), papryka 25g, kalarepa 25g, marchewka 25g, kiełki 5g jajecznica na maśle ze szczypiorkiem 60g (3,7) pieczony schab - wyrób własny 25g kawa zbożowa na mleku 200ml (1,7) suszone śliwki 20g	jaja, masło, sól, pieprz (smażenie), szczypiorek schab, sól, pieprz, papryka, majeranek, zioła prowansalskie, czosnek (pieczenie) mleko, kawa zbożowa, cukier (gotowanie)
<b>Zupa</b>	
Krupnik 250ml (1,7,9)	woda, marchew, pietruszka, seler, por, ziemniaki, kasza jęczmienna, masło (gotowanie)
<b>Podwieczorek</b>	
Świeże truskawki 100g z bitą śmietaną (7) Ciastko owsiane 2szt - wyrób własny (1,3,7)	jaja, mąka pszenna, płatki owsiane, cukier, masło, soda oczyszczona (pieczenie)
<b>II danie</b>	
Kotlet rybny z dorsza 80g (1,3,4) Ziemniaki z koperkiem 100g Surówka z młodej kapusty 80g Sok jednodniowy Wiśniówka 150ml	dorsz, jaja, mąka pszenna, bułka tarta, sól, pieprz, olej rzepakowy (smażenie) woda, ziemniaki, sól (gotowanie), koper kapusta, marchew, jabłko, koper, sól, pieprz, olej lniany jabłko, pomarańcza, wiśnia

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 - 11.06.2026

Śniadanie	Składniki
~szwedzki stół~	
chleb pszenno-żytni i słonecznikowy 40g (1), masło 15g (7), pomidor 25g, ogórek 25g, rzodkiewka 25g, rozspanka 5g ser żółty 25g (7) pasta z czerwonej fasoli z cebulką - wyrób własny 25g płatki kukurydziane na mleku 200ml (7) herbata miętowa 200ml pestki dyni 10g	mleko (gotowanie) płatki kukurydziane herbata miętowa, woda, cukier
<b>Zupa</b>	
Zupa krem z białych warzyw z pestkami słonecznika 250ml (7,9)	woda, marchew, pietruszka, seler, por, ziemniaki, kalafior, sól, pieprz, zioła, śmietana (gotowanie), natka, słonecznik
<b>Podwieczorek</b>	
Kisiel do picia - wyrób własny 200ml Borówki 100g	woda, sok porzeczkowy, mąka ziemniaczana, cukier (gotowanie)
<b>II danie</b>	
Pieczone udko z kurczaka 80g Ryż 100g Surówka z kapusty pekińskiej 80g Kompot wiśniowy 200ml	kurczak, sól, pieprz, zioła, cebula, olej rzepakowy (pieczenie) ryż, woda, sól (gotowanie) kapusta pekińska, papryka, kukurydza, sól, pieprz, natka, olej lniany woda, wiśnie, cukier (gotowanie)

PIĄTEK - 12.06.2026

Śniadanie	Składniki
~szwedzki stół~	
chleb pszenno-żytni i kajzerka 40g (1), masło 15g (7), pomidorki koktajlowe 25g, papryka 25g, biała rzodkiew 25g, szczypiorek 5g kiełbasa krakowska 25g biały ser 25g (7) kakao na mleku 200ml (7) żurawina 10g	kakao, mleko, cukier (gotowanie)
<b>Zupa</b>	
Zupa jarzynowa z ziemniakami 250ml (7,9)	woda, marchew, pietruszka, seler, por, fasolka, brokuł, kalafior, ziemniaki, sól, pieprz, zioła, masło (gotowanie), natka
<b>Podwieczorek</b>	
Legumina z kaszy manny na mleku z musem malinowym - wyrób własny arbuz 100g	kasza manna, mleko, cukier (gotowanie), maliny
<b>II danie</b>	
Makaron pełnoziarnisty z różyczkami brokuła i marchewką baby na parze 180g (1) Kompot wieloowocowy 200ml	woda, makaron, sól, brokuł, marchew, czosnek, oliwa, pieprz, zioła (gotowanie) woda, malina, porzeczka czerwona, porzeczka czarna, śliwka, agrest, wiśnia, 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 SO<sub>2</sub>
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.



6

PONIEDZIAŁEK - 15.06.2026

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) szynka wieprzowa 25g kakao na mleku 200ml (7) pestki słonecznika 10g	mleko, kakao, cukier (gotowanie)
<b>Zupa</b>	
Zupa z młodej kapusty 250ml (7,9)	woda, marchew, pietruszka, seler, por, ziemniaki, młoda kapusta, sól, pieprz, zioła, masło (gotowanie), natka
<b>Podwieczorek</b>	
Budyń z malinami - wyrób własny 200ml/100g Wafel kukurydziany 1szt	mleko, mąka ziemniaczana, cukier (gotowanie), maliny
<b>II danie</b>	
Pieczony schab w sosie własnym 80g (1) Kasza gryczana 100g Bukiet warzyw na parze 80g Kompot śliwkowy 200ml	schab, cebula, sól, pieprz, zioła, mąka pszenna (pieczenie) woda, kasza gryczana, sól (gotowanie) marchew, kalafior, brokół, sól, oliwa (gotowanie na parze) woda, śliwki, cukier (gotowanie)

WTOREK - 16.06.2026

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) gotowany filec z indyka 25g zupa mleczna z zacierkami 200ml (1,3,7) herbata owocowa 200ml	mleko, makaron, sól (gotowanie) woda, herbata owocowa, cukier
<b>Zupa</b>	
Botwinka z jajkiem 250ml (1,3,7,9)	woda, marchew, pietruszka, seler, por, ziemniaki, botwina, przyprawy, śmietana, jaja (gotowanie), natka
<b>Podwieczorek</b>	
Brownie z czerwonej fasoli - wyrób własny 40g (3,7) Nektaryna 100g	czerwona fasola, kakao, oliwa, jaja, banan, miód, soda, cynamon
<b>II danie</b>	
Pieczony filec z łososa 80g (1,3,4,7) Młode ziemniaki z koperkiem 100g (7) Surówka z rzodkiewki i ogórka z koperkiem 80g Kompot truskawkowy 200ml	łosoś, sól, pieprz, zioła, olej rzepakowy (pieczenie) woda, ziemniaki, sól (gotowanie), koper rzodkiewka, ogórek, koper sól, pieprz, olej lniany woda, truskawki, cukier (gotowanie)

ŚRODA - 17.06.2026

Śniadanie	Składniki
~szwedzki stół~	
chleb pszenno-żytni i dyniowy 40g (1), masło 15g (7), papryka 25g, kalarepa 25g, marchewka 25g, kiełki 5g dżem truskawkowy - wyrób własny 25g pieczony schab - wyrób własny 25g kawa zbożowa na mleku 200ml (1,7) suszone śliwki 20g	truskawki, cukier (smażenie) schab, sól, pieprz, papryka, majeranek, zioła prowansalskie, czosnek (pieczenie) mleko, kawa zbożowa, cukier (gotowanie)
<b>Zupa</b>	
Zupa krem z pieczarek z koperkiem 250ml (7,9)	woda, marchew, pietruszka, seler, por, pieczarki, ziemniaki, sól, pieprz, zioła, masło (gotowanie), koper
<b>Podwieczorek</b>	
Kefir z owocami do picia - wyrób własny 250ml (7) Rogal drożdżowy z masłem 1/2 (1,7)	
<b>II danie</b>	
Spaghetti napoletana z wiórkami sera 180g (1,7) Sok jednodniowy Elixir Elfów 150ml	pomidory, czosnek, sól, pieprz, świeża bazylia (gotowanie), ser żółty jabłko, gruszka, czerwona porzeczka

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 - 18.06.2026

Śniadanie	Składniki
~szwedzki stół~	
chleb pszenno-żytni i słonecznikowy 40g (1), masło 15g (7), pomidor 25g, ogórek 25g, rzodkiewka 25g, rozspanka 5g ser żółty 15g (7)	
pieczony schab - wyrób własny 25g	schab, sól, pieprz, papryka, majeranek, zioła prowansalskie, czosnek (pieczenie)
płatki kukurydziane na mleku 200ml (7)	mleko (gotowanie) płatki kukurydziane
herbata z miodem i cytryną 200ml	woda, herbata, miód, sok z cytryny
pestki dyni 10g	
<b>Zupa</b>	
Rosół z kurczaka z makaronem 250ml (1,9)	woda, kurczak, marchew, pietruszka, seler, sól, pieprz, zioła, makaron (gotowanie)
<b>Podwieczorek</b>	
Rogal drożdżowy 1/2szt (1) z masłem (7)	
Sałatka owocowa 150g	jabłko, truskawka, banan, borówki
<b>II danie</b>	
Nugetsy z kurczaka 80g	filet z kurczaka, mąka ziemniaczana papryka, sól, pieprz, czosnek (smażenie)
Ryż 100g	woda, ryż, sól (gotowanie)
Brokuł na parze z pestkami słonecznika 80g	
Kompot wieloowocowy 200ml	woda, malina, porzeczka czerwona, porzeczka czarna, śliwka, agrest, wiśnia, cukier (gotowanie)

PIĄTEK - 19.06.2026

Śniadanie	Składniki
~szwedzki stół~	
chleb pszenno-żytni i grahamka 40g (1), masło 15g (7), pomidorki koktajlowe 25g, papryka 25g, biała rzodkiew 25g, szczypiorek 5g	
jajko na twardo 1/2szt (3)	
pasta drobiowo-warzywna - wyrób własny 25g	kurczak, marchew, pietruszka, seler, sól, pieprz, zioła (gotowanie)
kakao na mleku 200ml (7)	
żurawina 10g	
<b>Zupa</b>	
Zupa pomidorowa z makaronem 250ml (1,7,9)	woda, marchew, pietruszka, seler, por, pomidory, koncentrat pomidorowy, sól, pieprz, zioła, masło, makaron (gotowanie), natka
<b>Podwieczorek</b>	
Biszkopt z truskawkami - wyrób własny 40g (1,3,7)	mąka pszenna, jaja, olej, cukier, proszek do pieczenia, jabłka (pieczenie)
Mus owocowy 100g	
<b>II danie</b>	
Pierogi ruskie z cebulką na maśle 180g (1,3,7)	mąka, jaja, sól, ziemniaki, twaróg, cebula, sól, pieprz, masło (gotowanie)
Kompot jabłkowy 200ml	woda, jabłko, 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. **orzyszki 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 SO<sub>2</sub>
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.