

Jadłospis od 2.11. - 6.11.2026 r - menu Przedszkole Bajkowy Świat

Poniedziałek – 2.11.26 r	
Śniadanie	Chleb wiejski z masłem /mąka pszenna 650 – gluten, mąka żytnia 720 – gluten, woda, drożdże, sól, masło z mleka/, szynka gotowana, pomidor, herbata z cytryną
II Śniadanie	Owoc sezonowy
Obiad	Krupnik warzywny na kaszy jęczmiennej z ziemniakami i zieloną pietruszką /kasza jęczmienna - gluten, ziemniaki, marchewka, pietruszka, seler, por, lubczyk, pietruszka natka, sól morska, śmietana z mleka, przyprawy/ Makaron „świderki” z serem białym i jogurtem naturalnym z brzoskwiniami /makaron pszenny: muszelki: mąka pszenna – gluten, jajko, ser biały z mleka, jogurt naturalny z mleka, brzoskwinia, cukier/ 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 – 3.11.26 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/, jajko, sos ketchupowo – majonezowy, szczypiorek, kakao na mleku 2%
II Śniadanie	Kalarepka
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/ Wolno pieczony schab w sosie pieczeniowym, kasza gryczana, buraczki zasmażane /schab, mąka typ 500 - gluten, marchewka, cebula, seler, pietruszka, kasza gryczana, buraki, śmietana 30% z mleka, przyprawy/ Kompot
Podwieczorek	Domowy deserek owocowy malinowy /ser biały z mleka, jogurt naturalny z mleka, świeże maliny, cukier/ + palki kukurydziane
Środa – 4.11.26 r	
Śniadanie	Kaszka manna na mleku /mleko, kasza manna - gluten/, chleb graham z masłem /mąka graham 2000 - gluten, mąka pszenna – gluten, woda, drożdże, sól, masło z mleka/, wiejski twarożek ze szczypiorkiem /ser biały z mleka, jogurt naturalny z mleka/
II Śniadanie	Owoc sezonowy
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 panierowany, ziemniaki, mizeria /filet z kurczaka, mąka pszenna - gluten, bułka tarta- gluten, jajka, jogurt z mleka, ziemniaki, mleko, masło z mleka, świeży ogórek, jogurt grecki z mleka, przyprawy/ Kompot
Podwieczorek	Chalka z masłem /mąka pszenna- gluten, mleko, masło z mleka, jajko, drożdże/ + powidła śliwkowe + marchewka gotowana „mini”

Czwartek - 5.11.26 r	
Śniadanie	Chleb pszenno-żytni z masłem / <u>mąka pszenna – gluten</u> , woda, <u>mąka żytnia – gluten</u> , drożdże, sól, olej rzepakowy, <u>masło z mleka</u> /, „frankfurterki” na ciepło, ketchup, papryka, herbata z cytryną
II Śniadanie	Owoc sezonowy
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 ruskie z cebulką, surówka z marchewki, jabłka i soku z pomarańczy / <u>mąka pszenna- gluten</u> , <u>ser biały z mleka</u> , ziemniaki, cebula, marchewka, jabłko, sok z pomarańczy, <u>śmietana 18% z mleka</u> , przyprawy/ Kompot
Podwieczorek	Budyń czekoladowy / <u>mleko</u> , skrobia ziemniaczana, skrobia kukurydziana, kakao, kurkumina, cukier/, wafle ryżowe
Piątek – 6.11.26 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> /, <u>ser żółty /z mleka</u> /, pomidor, kawa zbożowa inka / <u>kawa inka – gluten, mleko</u> /
II Śniadanie	<u>Mix orzechów</u>
Obiad	Krem z czerwonej soczewicy z pomidorami i grzankami pełnoziarnistymi /wywar warzywny: marchewka, <u>seler</u> , pomidory pelatti, soczewica, <u>grzanki pszenno-żytnie - gluten</u> , przyprawy/ Pulpeciki rybne w cieście naleśnikowym, ziemniaki, fasolka szparagowa z masłem /filet z dorsza – ryba, <u>mąka typ 500 – gluten</u> , jajka, mleko, ziemniaki, fasolka, <u>masło z mleka</u> , przyprawy/ Kompot
Podwieczorek	Ciasto szpinakowe z jabłkami / <u>mąka pszenna - gluten</u> , <u>mąka razowa - gluten</u> , jajka, szpinak mrożony, jabłka, olej rzepakowy, <u>proszek do pieczenia – gluten</u> , cukier trzcinowy/

Jadłospis od 9.11. - 13.11.2026 r - menu Przedszkole Bajkowy Świat

Poniedziałek – 9.11.26 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/, kielbasa krakowska, papryka, kakao na mleku 2%
II Śniadanie	Owoc sezonowy
Obiad	Zupa jarzynowa z zielonym groszkiem i ziemniakami /wywar mięsny drobiowy: kurczak; marchewka, pietruszka, seler, por, kapusta włoska, brukselka, lubczyk, liść laurowy, śmietana 30% z mleka, pietruszka natka, zielony groszek, ziemniaki, przyprawy/ Leczo wegetariańskie z ciecierzycą, kasza bulgur /kasza bulgur - gluten, papryka kolorowa, cukinia, passata pomidorowa, cebula, czosnek, ciecierzycza, oliwa z oliwek, 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, i pomidorem
Wtorek – 10.11.26 r	
Śniadanie	Chleb pszenno-żytni z masłem /mąka pszenna – gluten, woda, mąka żytnia – gluten, drożdże, sól, olej rzepakowy, masło z mleka/, jajecznicza /jajka, masło z mleka/, szczypiorek, herbata z cytryną
II Śniadanie	Marchewka
Obiad	Zupa koperkowa z ryżem /wywar mięsny: kaczka, śmietana 30% z mleka, marchewka, pietruszka, seler, por, kapusta włoska, pietruszka natka, lubczyk, ryż, przyprawy/ Filet drobiowy zapiekany z serem mozzarella i pomidorem, ziemniaki, surówka colesław /filet z kurczaka, ser mozzarella z mleka, pomidor, ziemniaki, mleko, masło z mleka, kapusta biała, cebula, marchewka, majonez, cytryna, przyprawy/ Kompot
Podwieczorek	Jogurt naturalny /jogurt z mleka/ z mango i chrupkami kukurydzianymi
Środa – 11.11.26 r	
Czwartek – 12.11.26 r	
Śniadanie	Chleb foremka „cegielka” z masłem /mąka pszenna 650 – gluten, mąka pszenna 500 – gluten, mąka żytnia 720 - gluten, kwas żytni - gluten, woda, drożdże, sól, masło z mleka/, ser żółty /z mleka/, pomidor, herbata żurawinowa
II Śniadanie	Owoc sezonowy
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/ Leniwe z musem truskawkowym i jogurtem naturalnym /ziemniaki, ser biały z mleka, mąka pszenna - gluten, jajka, masło z mleka, truskawki, jogurt naturalny, cukier/ Kompot
Podwieczorek	Pieczywo chrupkie 3 zboża /mąka pszenna, żytnia – gluten/, domowy humus /ciecierzyca pomidor, suszony pomidor, olej rzepakowy, sezam/ + marchewka gotowana „mini”

Piątek – 13.11.26 r

Śniadanie	Rogalik z makiem / <u>mąka pszenna 650 – gluten</u> , woda, drożdże, mak, sól, <u>masło z mleka</u> /, pasta włoska: twaróg z pomidorami suszonymi i bazylią / <u>ser biały z mleka</u> , suszone pomidory, bazylia, olej lniany/, kawa zbożowa inka / <u>kawa inka – gluten, mleko</u> /
II Śniadanie	<u>Granola orzechowa</u>
Obiad	<p>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/</p> <p>Dorsz w sosie cytrynowo- zielowym, ziemniaki, mix warzyw gotowanych: brokuł, marchewka, kalafior /<u>filet z dorsza - ryba</u>, <u>mąka typ 500 - gluten</u>, <u>śmietana z mleka</u>, cytryna, koperek, ziemniaki, <u>masło z mleka</u>, przyprawy/</p> <p>Kompot</p>
Podwieczorek	Ciasto buraczane „brownie” z kawałkami gorzkiej czekolady / <u>mąka pszenna – gluten</u> , <u>mąka razowa – gluten</u> , <u>jaja</u> , olej rzepakowy, kakao naturalne, buraki, gorzka czekolada, cukier trzcinowy, <u>proszek do pieczenia – gluten</u> /

Jadłospis od 16.11. - 20.11.2026 r - menu Przedszkole Bajkowy Świat

Poniedziałek – 16.11.26 r	
Śniadanie	Chleb wiejski z masłem /mąka pszenna 650 – gluten, mąka żytnia 720 – gluten, woda, drożdże, sól, masło z mleka/, ser żółty /z mleka/, pomidor, kakao na mleku 2%
II Śniadanie	Owoc sezonowy
Obiad	<p>Barszcz biały z kielbasą i ziemniakami /kielbasa, barszcz w butelce - gluten, ziemniaki, marchewka, pietruszka, seler, por, czosnek, liść laurowy, majeranek, koper, lubczyk, śmietana 30% z mleka, sól morską, pieprz/</p> <p>Meksykańskie chili sin carne z ryżem basmati /soczewica czerwona, pomidory pelati, papryka czerwona, fasola czerwona, kukurydza, cebula, ryż basmati, przyprawy</p> <p>Woda mineralna</p>
Podwieczorek	Racuszki z jabłkami /mleko 2,0%, mąka pszenna- gluten, jajka, jabłka, olej, cukier/
Wtorek – 17.11.26 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/, twarożek biały /ser biały z mleka/ + konfitura owocowa, herbata z cytryną
II Śniadanie	Biała rzepa
Obiad	<p>Krem z dyni, batatów i marchewki z mleczkiem kokosowym i groszkiem ptysiowym /wywar warzywny: marchewka, bataty, dynia, seler, imbir, ziemniaki, śmietana 30% z mleka, mąka pszenna– gluten, mleczko kokosowe, groszek ptysiowy: jajko, olej, mąka pszenna - gluten, sól, przyprawy/</p> <p>Pieczeń z szynki w sosie paprykowo - pieczeniowym, kasza perłowa, ogórek kiszony /mięso: szynka wieprzowa, mąka z amarantusa, mąka typ 500 - gluten, papryka, cebula, marchewka, kasza perłowa - gluten, ogórek kiszony, przyprawy/</p> <p>Kompot</p>
Podwieczorek	Mus owocowy (malinowy) z jogurtem naturalnym /jogurt z mleka/, ciasteczka cynamonki domowe /masło, tłuszcz roślinny, cukier puder, sól, jajka, mąka pszenna, aromat waniliowy, skórka z pomarańczy, cynamon, miód/
Środa – 18.11.26 r	
Śniadanie	Pszemica w miodzie z mlekiem 2% /mleko, pszenica – gluten, miód/, chleb graham z masłem /mąka żytnia, pszenica – gluten, masło z mleka/, jajko, sos ketchupowo – majonezowy, pomidor
II Śniadanie	Owoc sezonowy
Obiad	<p>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 morską, majeranek, koper, pieprz/</p> <p>Nuggetsy z kurczaka (pieczone) w płatkach kukurydzianych marynowane w mleku, ziemniaki, marchewka z groszkiem na ciepło /filet z kurczaka, płatki kukurydziane, jajka, mleko 2%, mąka orkiszowa- gluten, bułka tarta - gluten, ziemniaki, mleko, masło z mleka, marchewka, groszek, przyprawy/</p> <p>Kompot</p>
Podwieczorek	Bułka z ziarnami z masłem /mąka pszenna– gluten, woda, drożdże, sól, olej rzepakowy, masło z mleka, ziarna: siemię lniane, słonecznik, sezam/, pasta: twarożek typu „tatziki” /ser biały z mleka, jogurt naturalny z mleka, ogórek zielony/, papryka

Czwartek - 19.11.26 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 wiejska, ogórek zielony, herbata żurawinowa
II Śniadanie	Owoc sezonowy
Obiad	Zupa pomidorowa z makaronem /wywar warzywny: marchewka, seler, koncentrat pomidorowy 30%, śmietana 30% z mleka, makaron pszenny- gluten, zielona pietruszka, przyprawy/ Pierogi z serem białym i musem jagodowym /mąka pszenna - gluten, ser z mleka, jagody, cukier/ Kompot
Podwieczorek	Mini „pizzerinki” z serem mozzarella /mąka pszenna 650 – gluten, woda, drożdże, sól, olej rzepakowy, pomidory pelati, ser mozzarella z mleka, przyprawy/, oliwki czarne i zielone
Piątek – 20.11.26 r	
Śniadanie	Bułka grahamka z masłem /mąka graham 2000 - gluten, mąka pszenna 650 – 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/, kawa zbożowa inka /kawa inka – gluten, mleko/
II Śniadanie	Mix orzechów
Obiad	Zupa ogórkowa z ryżem /wywar mięsny, ogórki kwaszone, ryż, koper, pietruszka natka, marchewka, pietruszka, seler, por, śmietana z mleka, masło, ryż, lubczyk, susz warzywny, przyprawy/ Chrupiąca rybka w płatkach owsianych, ziemniaki, surówka z kiszonej kapusty z marchewką i jabłkiem /filet z dorsza - ryba, mąka pszenna - gluten, mąka kukurydziana, płatki owsiane – gluten, bułka tarta, jajka, mleko 2%, ziemniaki, mleko, masło z mleka, kiszona kapusta, marchewka, jabłko, olej rzepakowy, przyprawy / Kompot
Podwieczorek	Ciasto korzenne z selerem /mąka pszenna - gluten, mąka razowa, jajka, olej rzepakowy, cukier trzcinowy, seler, mus jabłkowy, goździki, cynamon, imbir, proszek do pieczenia – gluten/

Jadłospis od 23.11. – 30.11.2026 r - menu Przedszkole Bajkowy Świat

Poniedziałek – 23.11.26 r	
Śniadanie	Chleb pszenno-żytni z masłem /mąka pszenna 650 – gluten, mąka żytnia 720 - gluten, kwas żytni - gluten, woda, drożdże, sól, masło z mleka/, parówka na ciepło /100% z szynki/, ketchup, ogórek kiszony, herbata z cytryną
II Śniadanie	Owoc sezonowy
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	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 – 24.11.26 r	
Śniadanie	Bulka kajzerka z masłem /mąka pszenna 500 – gluten, woda, drożdże, sól, masło z mleka/, pasta rybna z łososia /łosoś - ryba, ser biały, papryka, cebula, przyprawy/, kawa zbożowa inka /kawa inka – gluten, mleko/
II Śniadanie	Marchewka
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 koperkowym, kasza perłowa, surówka z białej kapusty z marchewką /filet z indyka, cebula, czosnek, bazylia, oregano, śmietana 30%, koperek, cebula, kasza perłowa – gluten, biała kapusta, marchewka, oliwa z oliwek, przyprawy/ Kompot
Podwieczorek	Pana cotta z musem z malin /mleko, jogurt naturalny, śmietana 30%, cukier, żelatyna, maliny mrożone/, palki kukurydziane
Środa – 25.11.26 r	
Śniadanie	Zupa mleczna z płatkami jęczmiennymi i żurawiną /mleko, płatki jęczmienne - gluten/, chałka z masłem /mąka pszenna- gluten, mleko, masło z mleka, jajko, drożdże/ i konfiturą owocową
II Śniadanie	Owoc sezonowy
Obiad	Krem wielowarzywny z grzankami pełnoziarnistymi /wywar warzywny: marchewka, seler, brokuł, kalafior, groszek zielony, jogurt naturalny z mleka, grzanki pszenno-żytnie - gluten, przyprawy/ Spaghetti bolońskie /makaron spaghetti: mąka pszenna – gluten, mięso mielone wołowe, pomidory pelatti, czosnek, cebula, seler, marchew, por, ser mozzarella, przyprawy/ Kompot
Podwieczorek	Ciasto „pumpkin pie” z dyni /mąka pszenna – gluten, mąka razowa – gluten, jaja, puree z pieczonej dyni, olej rzepakowy, proszek do pieczenia – gluten, cukier waniliowy, cukier trzcinowy/

Czwartek – 26.11.26 r	
Śniadanie	Chleb wiejski z masłem /mąka pszenna 650 – gluten, mąka żytnia 720 – gluten, woda, drożdże, sól, masło z mleka/, połędwica z indyka, pomidor, herbata z cytryną
II Śniadanie	Granola orzechowa
Obiad	Barszcz czerwony zabieleny z ziemniakami /wywar warzywny: marchewka, seler, wywar z buraków czerwonych, ziemniaki, śmietana 30% z mleka, zielona pietruszka, czosnek, przyprawy/ Naleśniki z serem białym i polewą malinową //mąka pszenna - gluten, mąka żytnia- gluten, jajka, mleko 1,5%, ser biały z mleka, jogurt naturalny z mleka, maliny, cukier brązowy/ Kompot
Podwieczorek	Tortilla z szynką, serkiem śmietanowym i sałatą zieloną /mąka pszenna – gluten, woda, mąka żytnia – gluten, drożdże, sól, olej rzepakowy, mleko, ser z mleka, szynka, sałata zielona, przyprawy/
Piątek – 27.11.26 r	
Śniadanie	Bułka grahamka z masłem /mąka graham 2000 – gluten, mąka pszenna 650 – gluten, woda, drożdże, sól, masło z mleka/, pasta jajeczna ze szczypiorkiem /jajka, majonez, jogurt naturalny z mleka, szczypiorek/, kakao na mleku 2%
II Śniadanie	Owoc sezonowy
Obiad	Zupa pomidorowa z ryżem /wywar warzywny: marchewka, pietruszka, seler, koncentrat pomidorowy 30%, śmietana 30% z mleka, ryż, przyprawy/ Paluszki rybne, ziemniaki, surówka z kapusty czerwonej z jabłkami i cebulką /filet z ryb białych, mąka typ 500 - gluten, olej słonecznikowy, woda, skrobia ziemniaczana, sól, drożdże, ziemniaki, kapusta czerwona, cebula, ogórek kiszony, jabłko, olej, przyprawy/ Kompot
Podwieczorek	Serek ziarnisty /twaróg ziarnisty, śmietanka pasteryzowana, sól/, grissini /mąka pszenna – gluten, olej słonecznikowy, sól, drożdże, oliwa z oliwek/, papryka
Poniedziałek – 30.11.26 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/, ser żółty /z mleka/, pomidor, herbata z cytryną
II Śniadanie	Owoc sezonowy
Obiad	Żurek staropolski z ziemniakami /wywar mięsny (kiełbasa) – warzywny: marchewka, pietruszka, seler, ziemniaki, zakwas żurku, mąka żytnia - gluten, śmietana 30% z mleka, przyprawy/ Pampuchy z musem z owoców leśnych /mąka pszenna – gluten, jajko, mleko, drożdże, olej rzepakowy, jogurt naturalny z mleka, borówka, jeżyna, malina, cukier/ 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/, szynka wiejska, papryka