

Jadłospis od 1.10. – 2.10.2026 r – menu przedszkola

Czwartek - 1.10.26 r	
Śniadanie	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> /, jajko , pomidor, herbata z cytryną
Obiad	Krem z czerwonej soczewicy z pomidorami i groszkiem ptysiowym /wywar warzywny: marchewka, <u>seler</u> , pomidory pelatti, soczewica, <u>groszek ptysiowy</u> : jajko, olej, <u>mąka pszenna – gluten</u> , sól, przyprawy/ Kluski śląskie z sosem pieczarkowym, surówka chińska /ziemniaki, <u>mąka pszenna- gluten</u> , mąka ziemniaczana, <u>jajka</u> , pieczarki, <u>śmietana 30% z mleka</u> , biała kapusta, marchewka, oliwa z oliwek, przyprawy/ Kompot
Podwieczorek	Budyń czekoladowy / <u>mleko</u> , skrobia ziemniaczana, skrobia kukurydziana, kakao, kurkumina, cukier/, pieczywo chrupkie 3 zboża / <u>mąka pszenna</u> , <u>żytnia – gluten</u> /
Piątek – 2.10.26 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 włoska: twarożek z pomidorami suszonymi i bazylią / <u>ser biały z mleka</u> , suszone pomidory, bazylia, olej lniany/, 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 morska, <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	Ciasto „chlebek bananowy z nasionami chia” / <u>mąka pszenna – gluten</u> , <u>mąka razowa – gluten</u> , <u>jajka</u> , banany, nasiona chia, olej rzepakowy, <u>proszek do pieczenia – gluten</u> , 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 lososia /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/ + ½ 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, 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> , <u>jaja</u> , 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, majonez, jogurt naturalny z mleka, 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, 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, mąka typ 500 – gluten</u>, <u>bułka tarta – gluten</u>, <u>jajka, jogurt z mleka, ziemniaki, mleko, masło z mleka</u>, kiszona kapusta, marchewka, jabłko, olej rzepakowy, przyprawy/ Kompot
Podwieczorek	Pana cotta z musem z malin / <u>mleko, jogurt naturalny, 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 /mąka pszenna 650 – gluten, mąka żytnia 720 – gluten, pszenica prażona, ziarna słonecznika, woda, drożdże, sól, masło z mleka/, połędwica z indyka, ogórek zielony, herbata z cytryną
Obiad	Zupa koperkowa z ryżem /wywar mięsny: kaczka, śmietana 30% z mleka, marchewka, pietruszka, seler, por, kapusta włoska, pietruszka natka, lubczyk, ryż, przyprawy/ Leniwe z musem truskawkowym i jogurtem naturalnym /ziemniaki, ser biały z mleka, mąka pszenna – gluten, jajka, masło z mleka, truskawki, jogurt naturalny, cukier/ Woda mineralna
Podwieczorek	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
Wtorek – 13.10.26 r	
Śniadanie	Chleb foremka „cegiełka” z masłem /mąka pszenna 650 – gluten, mąka pszenna 500 – gluten, mąka żytnia 720 – gluten, kwas żytni – gluten, woda, drożdże, sól, masło z mleka/, jajko, sos ketchupowo – majonezowy, szczypiorek, kakao na mleku 2%, mleko
Obiad	Zupa pieczarkowa z makaronem /wywar warzywny: marchew, seler, pieczarki, śmietana 30% z mleka, makaron pszenny – gluten, jajko, zielona pietruszka, 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	Domowy deser owocowy malinowy /ser biały z mleka, jogurt naturalny z mleka, świeże maliny, cukier/ + pieczywo chrupkie 3 zboża /mąka pszenna, żytnia – gluten/
Środa – 14.10.26 r	
Śniadanie	Chleb graham z masłem /mąka graham 2000 – gluten, mąka pszenna – gluten, woda, drożdże, sól, masło z mleka/, kielbasa krakowska, pomidor, kawa zbożowa inka /kawa inka – gluten/
Obiad	Barszcz czerwony zabieleny z ziemniakami /wywar warzywny: marchewka, seler; wywar z buraków czerwonych, ziemniaki, śmietana 30% z mleka, zielona pietruszka, czosnek, przyprawy/ Leczo wegetariańskie z soczewicą czerwoną, kasza bulgur /kasza bulgur – gluten, papryka kolorowa, cukinia, passata pomidorowa, cebula, czosnek, soczewica czerwona, oliwa z oliwek, przyprawy/ Kompot
Podwieczorek	Ciasto buraczane „brownie” z kawałkami gorzkiej czekolady /mąka pszenna – gluten, mąka razowa – gluten, jajka, olej rzepakowy, kakao naturalne, buraki, gorzka czekolada, cukier trzcinowy, proszek do pieczenia – gluten/ + owoc sezonowy

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

Jadłospis od 19.10. – 23.10.2026 r – menu przedszkola

Poniedziałek – 19.10.26 r	
Śniadanie	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> /, szynka wiejska, pomidor, 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, masło</u> , 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 / <u>mąka kukurydziana, 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 – 20.10.26 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, awokado, marchewka, brokuł, cukinia, pestki słonecznika, jogurt naturalny z mleka</u> /, herbata z cytryną
Obiad	Krem wielowarzywny z grzankami z bagietki /wywar warzywny: marchewka, <u>seler</u> , brokuł, kalafior, groszek zielony, <u>jogurt naturalny z mleka, grzanki pszenne – gluten</u> , sól 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	Mango lassi / <u>jogurt z mleka, mleko</u> , mango, cynamon, kardamon/ + palki kukurydziane
Środa – 21.10.26 r	
Śniadanie	Chleb żytni razowy z masłem / <u>mąka żytnia razowa 2000 – gluten, mąka pszenna 650 – gluten, kwas żytni – gluten</u> , woda, drożdże, sól, <u>masło z mleka</u> /, ser żółty / <u>z mleka</u> /, pomidor, herbata z cytryną
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/ Filet drobiowy zapiekany z serem mozzarella i pomidorem, ziemniaki, sałatka „coleslaw” /filet z kurczaka, <u>ser mozzarella z mleka</u> , pomidor, ziemniaki, <u>mleko, masło z mleka</u> , kapusta biała, cebula, marchewka, majonez, cytryna, przyprawy/ Kompot
Podwieczorek	Chalka z masłem / <u>mąka pszenna 500 – gluten</u> , woda, drożdże, sól, <u>masło z mleka</u> / + 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 /kiełbasa, <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/ Naleśniki z serem białym i polewą ze świeżych malin / <u>mąka pszenna - gluten</u> , <u>mąka żytnia - gluten</u> , <u>jajka</u> , <u>mleko 1,5%</u> , <u>ser biały z mleka</u> , <u>jogurt naturalny z mleka</u> , świeże maliny, cukier brązowy/ Kompot
Podwieczorek	Ciasto marchewkowo - jabłkowe / <u>mąka pszenna - gluten</u> , <u>mąka razowa – gluten</u> , <u>jajka</u> , marchewka, jabłko, olej rzepakowy, <u>proszek do pieczenia – gluten</u> , cukier trzcinowy/ + owoc sezonowy
Piątek – 23.10.26 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> /, jajko , sos ketchupowo – majonezowy , szcypiorek , 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 / <u>filet z dorsza - ryba</u> , <u>mąka pszenna - gluten</u> , <u>mąka kukurydziana</u> , <u>płatki owsiane – gluten</u> , <u>bulka tarta</u> , <u>jajka</u> , <u>mleko 2%</u> , 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/, połędwica 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/ Sznycelek 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 / <u>masło</u> , tłuszcz roślinny, cukier puder, <u>proszek do pieczenia</u> , cukier waniliowy, <u>mąka pszenna</u> , <u>żółtka jajek</u> , 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> , <u>jajka</u> , jabłka, olej, cukier/ + owoc sezonowy