

**Jadłospis od 1.06. - 5.06.2026 r – menu żłobki**

<b>Poniedziałek – 1.06.26 r</b>	
<b>Śniadanie</b>	<b>Chleb pszenno-żytni z masłem</b> /mąka pszenna 650 – gluten, mąka żytnia 720 - gluten, kwas żytni - gluten, woda, drożdże, sól, <u>masło z mleka</u> /, <b>schab pieczony, papryka, kakao na mleku 2%</b>
<b>Obiad</b>	<b>Krem z pomidorów z soczewicą z kaszą jaglaną</b> /wywar; warzywny: marchewka, seler, pomidory pelatti, soczewica, <u>śmietana 30% z mleka</u> , kasza jaglana, przyprawy/  <b>Kluski śląskie z sosem warzywnym, surówka chińska</b> /ziemniaki, <u>mąka pszenna- gluten</u> , mąka ziemniaczana, <u>jajka</u> , marchewka, por, papryka, cukinia, <u>śmietana 30% z mleka</u> , biała kapusta, marchewka, oliwa z oliwek, przyprawy/  <b>Kompot</b>
<b>Podwieczorek</b>	<b>Chlebek kukurydziany z masłem</b> /mąka kukurydziana, <u>mąka pszenna- gluten</u> , <u>mąka żytnia- gluten</u> woda, drożdże, sól, olej rzepakowy, <u>masło z mleka</u> /, <b>mozzarella /z mleka/ z oliwkami zielonymi i czarnymi, pomidor</b>
<b>Wtorek – 2.06.26 r</b>	
<b>Śniadanie</b>	<b>Pszenica w miodzie z mlekiem 2%</b> / <u>gluten, mleko</u> /, <b>chleb graham z masłem</b> /mąka graham 2000 - gluten, <u>mąka pszenna – gluten</u> , woda, drożdże, sól, <u>masło z mleka</u> /, <b>ser żółty /z mleka/, pomidor</b>
<b>Obiad</b>	<b>Rosół z makaronem nitki, jarzynami i zieloną pietruszką</b> /wywar mięsny: mięso wołowe, marchewka, pietruszka, seler, por, kapusta włoska, lubczyk, pietruszka natka, <u>makaron pszenny - mąka pszenna – gluten</u> , przyprawy/  <b>Wolno pieczony schab w sosie pieczeniowym, kasza perłowa, surówka z buraczków z jabłkiem</b> /schab, <u>mąka pszenna - gluten</u> , przecier pomidorowy, <u>kasza perłowa – gluten</u> , buraki, jabłko, przyprawy/  <b>Kompot</b>
<b>Podwieczorek</b>	<b>Jogurt naturalny /jogurt z mleka/ ze świeżymi truskawkami i chrupkami kukurydzianymi</b>
<b>Środa – 3.06.26 r</b>	
<b>Śniadanie</b>	<b>Bułka kajzerka z masłem</b> /mąka pszenna 500 – gluten, woda, drożdże, sól, <u>masło z mleka</u> /, <b>jajko, sos ketchupowo – majonezowy, szczypiorek, kawa zbożowa inka</b> /kawa inka – gluten, mleko/
<b>Obiad</b>	<b>Krupnik warzywny na kaszy jęczmiennej z ziemniakami i zieloną pietruszką</b> /kasza jęczmienna - gluten, ziemniaki, marchewka, pietruszka, seler, por, lubczyk, pietruszka natka, sól morską, <u>śmietana z mleka</u> , przyprawy/  <b>Duszony filet z indyka w sosie koperkowym, ziemniaki, mizeria</b> /filet z indyka, <u>mąka poznańska - gluten</u> , <u>śmietana 30% z mleka</u> , świeży koperek, ziemniaki, <u>mleko</u> , <u>masło z mleka</u> , świeży ogórek, <u>jogurt grecki z mleka</u> , przyprawy/  <b>Kompot</b>
<b>Podwieczorek</b>	<b>Chałka z masłem</b> /mąka pszenna 500 – gluten, woda, drożdże, sól, <u>masło z mleka</u> / + <b>powidła śliwkowe + marchewka gotowana „mini”</b>
<b>Czwartek – 4.06.26 r</b>	

**Piątek – 5.06.26 r**

<b>Śniadanie</b>	<b>Bulka grahamka z masłem</b> / <u>mąka graham 2000 - gluten</u> , <u>mąka pszenna 650 – gluten</u> , woda, drożdże, sól, <u>masło z mleka</u> /, <b>pasta rybna z łososia</b> / <u>łosoś - ryba</u> , <u>ser biały</u> , papryka, cebula, przyprawy/, <b>ogórek zielony, herbata z cytryną</b>
<b>Obiad</b>	<b>Barszcz czerwony zabieleny z ziemniakami</b> /wywar warzywny: marchewka, <u>seler</u> ; wywar z buraków czerwonych, ziemniaki, <u>śmietana 30% z mleka</u> , zielona pietruszka, czosnek, przyprawy/ <b>Pierogi ruskie z cebulką, surówka z marchewki, jabłka i soku z pomarańczy</b> / <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/ <b>Kompot</b>
<b>Podwieczorek</b>	<b>Pana cotta z musem z malin</b> / <u>mleko</u> , <u>jogurt naturalny</u> , <u>śmietana 30%</u> , cukier, żelatyna, maliny/, <b>wafle ryżowe</b>

**Jadłospis od 8.06. - 12.06.2026 r – menu żłobki**

<b>Poniedziałek – 8.06.26 r</b>	
<b>Śniadanie</b>	<b>Chleb pszenno-żytni z masłem</b> /mąka pszenna 650 – gluten, mąka żytnia 720 - gluten, kwas żytni - gluten, woda, drożdże, sól, masło z mleka/, <b>połędwica z indyka, ogórek małosolny, herbata z cytryną</b>
<b>Obiad</b>	<b>Zupa koperkowa z ryżem</b> /wywar mięsny: kaczka, śmietana 30% z mleka, marchewka, pietruszka, seler, por, kapusta włoska, pietruszka natka, lubczyk, ryż, przyprawy/  <b>Leniwe z musem owoce leśne i jogurtem naturalnym</b> /ziemniaki, ser biały z mleka, mąka pszenna - gluten, jajka, jogurt naturalny, borówka, jeżyna, malina, cukier/  <b>Kompot</b>
<b>Podwieczorek</b>	<b>Chleb z siemieniem lnianym z masłem</b> /mąka pszenna – gluten, woda, mąka żytnia – gluten, drożdże, sól, olej rzepakowy, siemię lniane, masło z mleka/, <b>ser żółty /z mleka/, pomidor</b>
<b>Wtorek – 9.06.26 r</b>	
<b>Śniadanie</b>	<b>Chleb staropolski</b> (żytni domowy) <b>z masłem</b> /mąka żytnia 720 - gluten, mąka pszenna 650 – gluten, kwas żytni - gluten, woda, drożdże, sól, masło z mleka/, <b>pasta jajeczna ze szczypiorkiem</b> /jajka, majonez, jogurt naturalny z mleka, szczypiorek/, <b>kawa zbożowa inka</b> /kawa inka – gluten, mleko/
<b>Obiad</b>	<b>Krem z białych warzyw z kaszą jaglaną</b> /kalafior, ziemniaki, pietruszka, karczochy, por, cebula, masło, naturalny bulion z warzyw, śmietana 30%, kasza jaglana/  <b>Pieczeń rzymska w sosie pieczeniowym, kasza bulgur, ogórek kiszony</b> / mięso mielone wieprzowo – wołowe, jajka, mąka pszenna - gluten, śmietana 30% z mleka, przecier pomidorowy, kasza bulgur – gluten, ogórek kiszony, przyprawy/  <b>Kompot</b>
<b>Podwieczorek</b>	<b>Mus owocowy (jagodowy) z jogurtem naturalnym</b> /jogurt z mleka/, <b>palki kukurydziane</b>
<b>Środa – 10.06.26 r</b>	
<b>Śniadanie</b>	<b>Zupa mleczna z płatkami jęczmiennymi i żurawiną</b> /mleko, płatki jęczmienne – gluten/, <b>bułka kajzerka z masłem</b> /mąka pszenna 500 – gluten, woda, drożdże, sól, masło z mleka/, <b>twarożek biały</b> /ser biały z mleka/ + <b>konfitura porzeczkowa</b>
<b>Obiad</b>	<b>Zupa pomidorowa z makaronem</b> /wywar mięsny drobiowo: indyk; warzywny: marchewka, pietruszka, seler, koncentrat pomidorowy 30%, śmietana 30% z mleka, makaron pszenny: gluten, przyprawy/  <b>Nuggetsy z kurczaka (pieczone) w płatkach kukurydzianych marynowane w mleku, ziemniaki, mizeria</b> /filet z kurczaka, płatki kukurydziane, jajka, mleko 2%, mąka orkiszowa- gluten, bułka tarta - gluten, ziemniaki, mleko, masło z mleka, ogórek, jogurt z mleka, przyprawy/  <b>Kompot</b>
<b>Podwieczorek</b>	<b>Mini „pizzerinki” z serem mozzarella</b> /mąka pszenna 650 – gluten, woda, drożdże, sól, olej rzepakowy, pomidory pelati, ser mozzarella z mleka, przyprawy/, <b>papryka</b>

**Czwartek - 11.06.26 r**

<b>Śniadanie</b>	<b>Chleb foremka „cegiełka” z masłem</b> /mąka pszenna 650 – gluten, mąka pszenna 500 – gluten, mąka żytnia 720 - gluten, kwas żytni - gluten, woda, drożdże, sól, masło z mleka/, <b>parówka na ciepło</b> /100% z szynki/, <b>ketchup, pomidor, kakao na mleku 2%</b>
<b>Obiad</b>	<b>Zupa ogórkowa z ziemniakami</b> /wywar mięsny, ogórki kwaszone, ryż, koper, pietruszka natka, marchewka, pietruszka, seler, por, śmietana 30% z mleka, masło, ryż, lubczyk, susz warzywny, przyprawy/ <b>Makaron „świderki” z sosem bolońskim</b> /makaron: mąka pszenna – gluten, mięso mielone wołowe, pomidory pelatti, czosnek, cebula, seler, marchew, por, ser mozzarella, przyprawy/ <b>Kompot</b>
<b>Podwieczorek</b>	<b>Kisiel truskawkowy</b> /skrobia ziemniaczana, kwas cytrynowy, aromat truskawkowy identyczny z naturalnym, sól, barwnik: ekstrakt z czarnej marchwi, koncentrat soku buraczanego, cukier/, <b>ciasteczka kruche domowe</b> /masło, tłuszcz roślinny, cukier puder, proszek do pieczenia, cukier waniliowy, mąka pszenna, żółtka jajek, cukier/

**Piątek – 12.06.26 r**

<b>Śniadanie</b>	<b>Zupa mleczna z płatkami kukurydzianymi</b> /mleko/, <b>bulka grahamka z masłem</b> /mąka graham 2000 - gluten, mąka pszenna 650 – gluten, woda, drożdże, sól, masło z mleka/, <b>zielona pasta z awokado z serem białym, pieczonymi warzywami i mielonymi pestkami słonecznika</b> /ser biały z mleka, awokado, marchewka, brokuł, cukinia, pestki słonecznika, jogurt naturalny z mleka/
<b>Obiad</b>	<b>Zupa jarzynowa z zielonym groszkiem i makaronem</b> /wywar mięsny drobiowy: kurczak; marchewka, pietruszka, seler, por, kapusta włoska, brukselka, lubczyk, liść laurowy, śmietana 30% z mleka, pietruszka natka, zielony groszek, makaron, przyprawy/ <b>Pulpeciki rybne w cieście naleśnikowym, ziemniaki, fasolka szparagowa z masłem</b> /filet z dorsza - ryba, mąka typ 500 - gluten, jajka, mleko, ziemniaki, masło z mleka, fasolka, przyprawy/ <b>Kompot</b>
<b>Podwieczorek</b>	<b>Ciasto czekoladowa "kokosanka</b> /mąka pszenna - gluten, mąka razowa - gluten, jajka, kakao naturalne, mleko kokosowe, wiórki kokosowe, olej rzepakowy, proszek do pieczenia – gluten, cukier trzcinowy/ + <b>owoc sezonowy</b>

**Jadłospis od 15.06. - 19.06.2026 r – menu żłobki**

<b>Poniedziałek 15.06.26 r</b>	
<b>Śniadanie</b>	<b>Chleb pszenno-żytni z masłem</b> /mąka pszenna 650 – gluten, mąka żytnia 720 - gluten, kwas żytni - gluten, woda, drożdże, sól, masło z mleka/, <b>szynka wiejska, ogórek zielony, herbata z cytryną</b>
<b>Obiad</b>	<b>Barszcz biały z kielbasą i ziemniakami</b> /kielbasa, barszcz w butelce - gluten, ziemniaki, marchewka, pietruszka, seler, por, czosnek, liść laurowy, majeranek, koper, lubczyk, śmietana 30% z mleka, sól morską, pieprz/  <b>Makaron „muszelki” zapiekany z jabłkami i cynamonem oraz polewą waniliową</b> /makaron pszenny – gluten, olej, jabłka, cynamon, jogurt z mleka, przyprawa: wanilia, miód/ <b>Kompot</b>
<b>Podwieczorek</b>	<b>Chleb słonecznikowy ciemny z masłem</b> /mąka pszenna 650 – gluten, mąka żytnia 720 - gluten, pszenica prażona, ziarna słonecznika, woda, drożdże, sól, masło z mleka/, <b>ser żółty /z mleka/, pomidor</b>
<b>Wtorek – 16.06.26 r</b>	
<b>Śniadanie</b>	<b>Płatki jaglane na mleku</b> /płatki jaglane, mleko/, <b>bulka kajzerka z masłem</b> /mąka pszenna 500 – gluten, woda, drożdże, sól, masło z mleka/, <b>pasta włoska: twarożek z pomidorami suszonymi i bazylią</b> /ser biały z mleka, suszone pomidory, bazylia, olej lniany/
<b>Obiad</b>	<b>Zupa pomidorowa z ryżem</b> /wywar mięsny drobiowo: indyk; warzywny: marchewka, pietruszka, seler, koncentrat pomidorowy 30%, śmietana 30% z mleka, ryż, przyprawy/  <b>Pierogi z mięsem</b> /wołowina, cebula, mąka pszenna - gluten, przyprawy/, <b>sałatka z ogórka kiszonego, pomidora i cebulki</b> /ogórek kiszony, pomidor, cebula, przyprawy/  <b>Kompot</b>
<b>Podwieczorek</b>	<b>Budyń czekoladowy</b> /mleko, skrobia ziemniaczana, skrobia kukurydziana, kakao, kurkumina, cukier/, <b>pieczywo chrupkie 3 zboża</b> /mąka pszenna, żytnia – gluten/
<b>Środa – 17.06.26 r</b>	
<b>Śniadanie</b>	<b>Chleb staropolski (żytni domowy) z masłem</b> /mąka żytnia 720 - gluten, mąka pszenna 650 – gluten, kwas żytni - gluten, woda, drożdże, sól, masło z mleka/, <b>jajecznica</b> /jajka, masło z mleka/, <b>szczypiorek, kawa zbożowa inka</b> /kawa inka – gluten, mleko/
<b>Obiad</b>	<b>Zupa kalafiorowa z makaronem i zieloną pietruszką</b> /kalafior, marchewka, pietruszka, seler, por, kapusta włoska, śmietana 30% z mleka, makaron pszenny – gluten, pietruszka natka, lubczyk, sól morską, majeranek, koper, pieprz/  <b>Gołąbki cygańskie z mięsem i ryżem w sosie pomidorowym, ziemniaki</b> /mięso wieprzowe, kasza jęczmienna - gluten, ryż, kapusta, pomidory pelati, śmietana 30% z mleka, ziemniaki, mleko, masło z mleka, przyprawy/  <b>Kompot</b>
<b>Podwieczorek</b>	<b>Jogurt naturalny</b> /jogurt z mleka/ <b>ze świeżymi truskawkami i chrupkami kukurydzianymi</b>

**Czwartek – 18.06.26 r**

<b>Śniadanie</b>	<b>Kaszka manna na mleku</b> / <u>mleko, kasza manna - gluten</u> /, <b>chleb żytni razowy z masłem</b> / <u>mąka żytnia razowa 2000 - gluten, mąka pszenna 650 – gluten, kwas żytni - gluten</u> , woda, drożdże, sól, <u>masło z mleka</u> /, <b>dżem owocowy</b>
<b>Obiad</b>	<b>Krupnik warzywny na kaszy jęczmiennej z ziemniakami i zieloną pietruszką</b> / <u>kasza jęczmienna - gluten</u> , ziemniaki, marchewka, pietruszka, seler, por, lubczyk, pietruszka natka, sól morska, <u>śmietana z mleka</u> , przyprawy/  <b>Eskalopki z kurczaka, ziemniaki, mizeria</b> /mięso mielone drobiowe, <u>jajka, bułka tarta – gluten</u> , cebula, ziemniaki, <u>mleko, masło z mleka</u> , świeży ogórek, <u>śmietana 18% z mleka</u> , olej, przyprawy/ <b>Kompot</b>
<b>Podwieczorek</b>	<b>Sztangielka z masłem</b> / <u>mąka pszenna 500</u> , woda, drożdże, sól, <u>masło z mleka</u> / + <b>wędlina krakowska, ogórek małosolny</b>

**Piątek - 19.06.26 r**

<b>Śniadanie</b>	<b>Chleb staropolski</b> (żytni domowy) <b>z masłem</b> / <u>mąka żytnia 720 - gluten, mąka pszenna 650 – gluten, kwas żytni - gluten</u> , woda, drożdże, sól, <u>masło z mleka</u> /, <b>pasta rybna z łososia</b> / <u>łosoś - ryba, ser biały, papryka, cebula, przyprawy</u> /, <b>kakao na mleku 2%</b>
<b>Obiad</b>	<b>Barszcz czerwony zabieleny z ziemniakami</b> /wywar warzywny: marchewka, <u>seler</u> ; wywar z buraków czerwonych, ziemniaki, <u>śmietana 30% z mleka</u> , zielona pietruszka, czosnek, przyprawy/  <b>Naleśniki z serem białym i polewą malinową</b> // <u>mąka pszenna - gluten, mąka żytnia- gluten, jajka, mleko 1.5%, ser biały z mleka, jogurt naturalny z mleka, maliny, cukier brązowy</u> / <b>Kompot</b>
<b>Podwieczorek</b>	<b>Ciasto szpinakowe</b> / <u>mąka pszenna - gluten, mąka razowa - gluten, jajka</u> , szpinak mrożony, mus jabłkowy, olej rzepakowy, <u>proszek do pieczenia – gluten</u> , cukier trzcinowy/ + <b>owoc sezonowy</b>

**Jadłospis od 22.06. - 26.06.2026 r – menu żłobki**

<b>Poniedziałek – 22.06.25 r</b>	
<b>Śniadanie</b>	<b>Chleb pszenno-żytni z masłem</b> /mąka pszenna 650 – gluten, mąka żytnia 720 - gluten, kwas żytni - gluten, woda, drożdże, sól, masło z mleka/, <b>ser żółty</b> /z mleka/, <b>papryka, herbata z cytryną</b>
<b>Obiad</b>	<b>Krem z soczewicy z pomidorami i czosnkiem i kaszą jaglaną</b> /wywar warzywny: marchewka, seler; soczewica, pomidory pelatti, czosnek, kasza jaglana, przyprawy/  <b>Ryż z musem ze świeżych truskawek na jogurcie naturalnym</b> /ryż, jogurt naturalny z mleka, śmietana 12% z mleka, truskawki/  <b>Kompot</b>
<b>Podwieczorek</b>	<b>Chleb kukurydziany z masłem</b> /mąka kukurydziana, mąka pszenna 650 – gluten, mąka żytnia 720 – gluten woda, drożdże, sól, masło z mleka/, <b>filet z indyka, ogórek zielony</b>
<b>Wtorek – 23.06.2026 r</b>	
<b>Śniadanie</b>	<b>Kaszka orkiszowa na mleku</b> /kasza orkiszowa- gluten, mleko/, <b>bułka kajzerka z masłem</b> /mąka pszenna 500 – gluten, woda, drożdże, sól, masło z mleka/, <b>jajko, pomidor</b>
<b>Obiad</b>	<b>Zupa ogórkowa z ryżem</b> /wywar mięsny, ogórki kwaszone, ryż, koper, pietruszka natka, marchewka, pietruszka, seler, por, śmietana 30% z mleka, masło, ryż, lubczyk, susz warzywny, przyprawy/  <b>Sznycelek mielony, kasza bulgur, młoda kapusta gotowana z koperkiem</b> /mięso mielone wieprzowe, jajka, bułka tarta – gluten, kasza bulgur – gluten, kapusta biała, mąka orkiszowa - gluten, koperek, przyprawy/  <b>Kompot</b>
<b>Podwieczorek</b>	<b>Chalka z masłem</b> /mąka pszenna 500 – gluten, woda, drożdże, sól, masło z mleka/ + <b>miód + mix świeżych owoców sezonowych</b>
<b>Środa – 24.06.26 r</b>	
<b>Śniadanie</b>	<b>Chleb wiejski z masłem</b> /mąka pszenna 650 – gluten, mąka żytnia 720 – gluten, woda, drożdże, sól, masło z mleka/, „ <b>frankfurterki</b> ” na ciepło, <b>ketchup, ogórek małosolny, herbata żurawinowa</b>
<b>Obiad</b>	<b>Rosół z makaronem nitki, jarzynami i zieloną pietruszką</b> /wywar mięsny: mięso wołowe, marchewka, pietruszka, seler, por, kapusta włoska, lubczyk, pietruszka natka, makaron pszenny - mąka pszenna – gluten, przyprawy/  <b>Filet drobiowy zapiekany z serem mozzarella i pomidorem, ziemniaki, surówka wiosenna</b> /filet z kurczaka, ser mozzarella z mleka, pomidor, ziemniaki, mleko, masło z mleka, kapusta pekińska, ogórek świeży, pomidor, rzodkiewka, sos vinegrette: oliwa z oliwek, cytryna, przyprawy/  <b>Kompot</b>
<b>Podwieczorek</b>	<b>Serek ziarnisty</b> /twaróg ziarnisty, śmietanka pasteryzowana, sól/, <b>grissini</b> /mąka pszenna – gluten, olej słonecznikowy, sól, drożdże, oliwa z oliwek/, <b>papryka</b>

**Czwartek - 25.06.26 r**

<b>Śniadanie</b>	<b>Chleb staropolski</b> (żytni domowy) <b>z masłem</b> /mąka żytnia 720 - gluten, mąka pszenna 650 – gluten, kwas żytni - gluten, woda, drożdże, sól, masło z mleka/, <b>paszтет pieczony</b> /mięso wp., jajko, mąka pszenna - gluten, mleko w proszku, mleko/, <b>ogórek zielony, herbata z cytryną</b>
<b>Obiad</b>	<b>Zupa jarzynowa z ziemniakami</b> /wywar warzywny: marchewka, pietruszka, seler, brukselka, fasolka, ziemniaki, czosnek, śmietana 30% z mleka, przyprawy/  <b>Makaron „świderki” z sosem bolońskim</b> /makaron: mąka pszenna – gluten, mięso mielone wołowe, pomidory pelatti, czosnek, cebula, seler, marchew, por, ser mozzarella, przyprawy/ <b>Kompot</b>
<b>Podwieczorek</b>	<b>Domowy deser owocowy mango</b> /ser biały z mleka, jogurt naturalny z mleka, mango, cukier/ + <b>palki kukurydziane</b>

**Piątek – 26.06.26 r**

<b>Śniadanie</b>	<b>Zupa mleczna z płatkami jęczmiennymi i żurawiną</b> /mleko, płatki jęczmienne – gluten/, <b>bułka grahamka z masłem</b> /mąka graham 2000 - gluten, mąka pszenna 650 – gluten, woda, drożdże, sól, masło z mleka/, <b>wiejski twarożek ze szczypiorkiem</b> /ser biały z mleka, jogurt naturalny z mleka//
<b>Obiad</b>	<b>Krem z zielonych warzyw: brokuły, cukinia, groszek zielony z kaszą jaglaną</b> /brokuły, groszek zielony, ziemniaki, cebula, masło, naturalny bulion z warzyw, śmietana 30%, marchew, kasza jaglana,, przyprawy/  <b>Chrupiąca ryбка w płatkach owsianych, ziemniaki, surówka z kiszonej kapusty z marchewką i jabłkiem</b> /filet z dorsza - ryba, mąka typ 500 - gluten, mąka kukurydziana, bułka tarta - gluten, jajka, mleko 2%, ziemniaki, masło z mleka, kiszona kapusta, marchewka, jabłko, olej rzepakowy, przyprawy/ <b>Kompot</b>
<b>Podwieczorek</b>	<b>Ciasto marchewkowe z białą czekoladą</b> /mąka pszenna - gluten, mąka razowa - gluten, cynamon, jaja, , olej rzepakowy, marchew, biała czekolada-płatki, cukier trzcinowy, proszek do pieczenia – gluten/ + <b>owoc sezonowy</b>

**Jadłospis od 29 - 30.06.2026 r – menu żłobki**

<b>Poniedziałek – 29.06.26 r</b>	
<b>Śniadanie</b>	<b>Chleb pszenno-żytni z masłem</b> /mąka pszenna 650 – gluten, mąka żytnia 720 - gluten, kwas żytni - gluten, woda, drożdże, sól, masło z mleka/, <b>połędwica z indyka, papryka, herbata z cytryną</b>
<b>Obiad</b>	<b>Żurek staropolski z kielbasą i ziemniakami</b> /wywar mięsny (kielbasa) – warzywny: marchewka, pietruszka, seler, ziemniaki, zakwas żurku, mąka żytnia - gluten, śmietana 30% z mleka, przyprawy/  <b>Naleśniki z jabłkami i polewą jogurtową</b> /mąka pszenna - gluten, mąka żytnia- gluten, jajka, mleko 1.5%, jabłka, jogurt naturalny z mleka, cukier brązowy/  <b>Kompot</b>
<b>Podwieczorek</b>	<b>Chleb z siemieniem lnianym z masłem</b> /mąka pszenna – gluten, woda, mąka żytnia – gluten, drożdże, sól, olej rzepakowy, siemię lniane, masło z mleka/, <b>ser żółty /z mleka/, ogórek małosolny</b>
<b>Wtorek – 30.06.26 r</b>	
<b>Śniadanie</b>	<b>Zupa mleczna: lane kluski na mleku</b> /mleko, mąka pszenna- gluten, jajko/, <b>bułka grahamka z masłem</b> /mąka graham 2000 - gluten, mąka pszenna 650 – gluten, woda, drożdże, sól, masło z mleka/, <b>pasta: twarożek typu „tatziki”</b> /ser biały z mleka, jogurt naturalny z mleka, ogórek zielony/
<b>Obiad</b>	<b>Zupa jarzynowa z makaronem</b> /wywar mięsny drobiowy: indyk; warzywny: marchewka, seler, fasolka szparagowa, kalafior, śmietana 30% z mleka, makaron pszenny - gluten, przyprawy/  <b>Duszony filet z indyka w sosie neapolitańskim, kasza jęczmienna, surówka z białej kapusty z marchewką</b> /filet z indyka, cebula, czosnek, bazylija, oregano, pomidory pelati, kasza jęczmienna – gluten, biała kapusta, marchewka, cebula, oliwa z oliwek, przyprawy/  <b>Kompot</b>
<b>Podwieczorek</b>	<b>Bułka sztangiella</b> /mąka pszenna - gluten, woda, drożdże sól/, <b>domowa nutella</b> /mleko, orzechy laskowe, olej kokosowy, kakao naturalne, mleczna czekolada, cukier/ + <b>owoc sezonowy</b>