

Jadłospis od 1.09. – 4.09.2026 r - menu żłobki

Poniedziałek – 31.08.26 r	
Śniadanie	Chleb pszenno-żytni z masłem / <u>mąka pszenna 650 – gluten, mąka żytnia 720 - gluten, kwas żytni - gluten, woda, drożdże, sól, masło z mleka</u> /, kielbasa krakowska, ogórek zielony, herbata z cytryną
Obiad	Zupa koperkowa z ryżem /wywar mięsny: kaczka, śmietana 30% z mleka, marchewka, pietruszka, <u>seler</u> , por, kapusta włoska, pietruszka natka, lubczyk, ryż, przyprawy/ Pierogi z serem białym i musem jagodowym / <u>mąka pszenna - gluten, ser z mleka, jagody, cukier</u> / Kompot
Podwieczorek	Chleb z siemieniem lnianym z masłem / <u>mąka pszenna – gluten, woda, mąka żytnia – gluten, drożdże, sól, olej rzepakowy, siemię lniane, masło z mleka</u> /, ser żółty /z mleka/, pomidor
Wtorek – 1.09.26 r	
Śniadanie	Bulka grahamka z masłem / <u>mąka graham 2000 - gluten, mąka pszenna 650 – gluten, woda, drożdże, sól, masło z mleka</u> /, twarożek biały /ser biały z mleka/ + konfitura owocowa, herbata z cytryną
Obiad	Krem wielowarzywny z kaszą jaglaną /wywar warzywny: marchewka, <u>seler</u> , brokuł, kalafior, groszek zielony, <u>jogurt naturalny z mleka</u> , kasza jagłana, sól przyprawy/ Eskalopki z kurczaka, ziemniaki, mizeria /mięso mielone drobiowe, <u>jajka, bułka tarta – gluten, cebula, ziemniaki, mleko, masło z mleka, świeży ogórek, śmietana 18% z mleka, olej, przyprawy</u> / Kompot
Podwieczorek	Budyń czekoladowy / <u>mleko, skrobia ziemniaczana, skrobia kukurydziana, kakao, kurkumina, cukier</u> /, pieczywo chrupkie 3 zboża /mąka pszenna, żytnia – gluten/
Środa – 2.09.26 r	
Śniadanie	Zupa mleczna: lane kluski na mleku / <u>mleko, mąka pszenna- gluten, jajko</u> /, chleb foremka „cegiełka” z masłem / <u>mąka pszenna 650 – gluten, mąka pszenna 500 – gluten, mąka żytnia 720 - gluten, kwas żytni - gluten, woda, drożdże, sól, masło z mleka</u> /, jajko, sos ketchupowo – majonezowy, szczypiorek
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, przyprawy</u> / Pieczeń rzymska w sosie pieczeniowym, kasza perłowa, marchewka gotowana „mini” /mięso mielone wieprzowo – wołowe, <u>jajka, mąka pszenna - gluten, śmietana 30% z mleka, przecier pomidorowy, kasza perłowa – gluten, marchewka, przyprawy</u> / Kompot
Podwieczorek	Jogurt naturalny /jogurt z mleka/ ze świeżymi borówkami i chrupkami kukurydzianymi

Czwartek - 3.09.26 r

Śniadanie	Chleb pszenno-żytni z masłem / <u>mąka pszenna 650 – gluten</u> , <u>mąka żytnia 720 - gluten</u> , <u>kwask 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 jarzynowa z zielonym groszkiem, fasolką szparagową z ziemniakami /wywar warzywny; marchewka, pietruszka, <u>seler</u> , por, kapusta włoska, zielony groszek, fasolka szparagowa, lubczyk, liść laurowy, pietruszka natka, ziemniaki, przyprawy/ Knedle ze śliwkami z jogurtem naturalnym / <u>mąka pszenna - gluten</u> , jajka, ziemniaki, <u>masło z mleka</u> , śliwki, <u>jogurt z mleka</u> , cukier trzcinowy/ Kompot
Podwieczorek	Bułka z ziarnami z masłem / <u>mąka pszenna – gluten</u> , woda, drożdże, sól, olej rzepakowy, <u>masło z mleka</u> , <u>ziarna</u> : siemię lniane, słonecznik, sezam/, domowy humus /ciecierzyca pomidor, suszony pomidor, olej rzepakowy, <u>sezam</u> /, papryka

Piątek – 4.09.26 r

Śniadanie	Płatki kukurydziane na mleku / <u>mleko</u> /, chleb graham z masłem / <u>mąka graham 2000 - gluten</u> , <u>mąka pszenna – gluten</u> , woda, drożdże, sól, <u>masło z mleka</u> /, ser żółty / <u>z mleka</u> /, pomidor
Obiad	Zupa pomidorowa z ryżem /wywar warzywny: marchewka, <u>seler</u> , koncentrat pomidorowy 30%, <u>śmietana 30% z mleka</u> , ryż, zielona pietruszka, 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> , jajka, banany, nasiona chia, olej rzepakowy, <u>proszek do pieczenia – gluten</u> , cukier trzcinowy/ + owoc sezonowy

Jadłospis od 7.09. – 11.09.2026 r - menu żłobki

Poniedziałek – 7.09.26 r	
Śniadanie	Kaszka manna na mleku / <u>mleko, kasza manna - gluten</u> /, chleb wiejski z masłem / <u>mąka pszenna 650 – gluten, mąka żytnia 720 – gluten</u> , woda, drożdże, sól, <u>masło z mleka</u> /, ser żółty / <u>z mleka</u> /, pomidor
Obiad	Krem z czerwonej soczewicy z pomidorami z kaszą jaglaną /wywar warzywny: marchewka, <u>seler</u> , pomidory pelatti, soczewica, kasza jaglana, przyprawy/ Ryż z musem owoce leśne na jogurcie naturalnym /ryż, <u>jogurt naturalny z mleka, śmietana 12% z mleka</u> , borówka, jeżyna, malina, cukier/ Woda mineralna
Podwieczorek	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> /, szynka gotowana, ogórek zielony
Wtorek – 8.09.26 r	
Śniadanie	Chleb graham z masłem / <u>mąka żytnia, pszenna – gluten, masło z mleka</u> /, pasta włoska: twarożek z pomidorami suszonymi i bazylią / <u>ser biały z mleka</u> , suszone pomidory, bazylia, olej lniany/, herbata z cytryną
Obiad	Zupa kalafiorowa z makaronem i zieloną pietruszką /kalafior, marchewka, pietruszka, <u>seler</u> , por, kapusta włoska, <u>śmietana 30% z mleka, makaron pszenny – gluten</u> , pietruszka natka, lubczyk, sól morska, majeranek, koper, pieprz/ Filet drobiowy zapiekany z serem mozzarella i pomidorem, ziemniaki, surówka coleslaw /filet z kurczaka, <u>ser mozzarella z mleka</u> , pomidor, ziemniaki, <u>mleko, masło z mleka</u> , kapusta biała, cebula, marchewka, <u>majonez</u> , cytryna, przyprawy/ Kompot
Podwieczorek	Rogalik z makiem / <u>mąka pszenna 650 – gluten</u> , woda, drożdże, mak, sól, <u>masło z mleka</u> /, domowa nutella / <u>mleko, orzechy laskowe</u> , olej kokosowy, <u>masło</u> , kakao naturalne, <u>mleko w proszku</u> , cukier/ + ½ jabłka
Środa – 9.09.26 r	
Śniadanie	Bulka kajzerka z masłem / <u>mąka pszenna 500 – gluten</u> , woda, drożdże, sól, <u>masło z mleka</u> /, „frankfurterki” na ciepło, ketchup, ogórek małosolny, herbata z cytryną
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/ Pierogi ruskie z cebulką, surówka z marchewki, jabłka i soku z pomarańczy / <u>mąka pszenna- gluten, ser biały z mleka</u> , ziemniaki, cebula, marchewka, jabłko, sok z pomarańczy, <u>śmietana 18% 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

Czwartek – 10.09.26 r	
Śniadanie	Zupa mleczna z płatkami owsianymi / <u>mleko, płatki owsiane - gluten</u> /, 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> /, schab pieczony, papryka
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/ Makaron „świderki” z sosem bolońskim /makaron: <u>mąka pszenna – gluten</u> , mięso mielone wołowe, pomidory pelatti, czosnek, cebula, seler, marchew, por, <u>ser mozzarella</u> , przyprawy/ Kompot
Podwieczorek	Domowy deser owocowy malinowy / <u>ser biały z mleka, jogurt naturalny z mleka</u> , świeże maliny, cukier/, palki kukurydziane
Piątek - 11.09.26 r	
Śniadanie	Chleb staropolski (żytni domowy) z masłem / <u>mąka żytnia 720 - gluten, mąka pszenna 650 – gluten, kwas żytni - gluten</u> , woda, drożdże, sól, <u>masło z mleka</u> /, pasta jajeczna ze szczypiorkiem / <u>jajka, majonez, jogurt naturalny z mleka, szczypiorek</u> /, kawa zbożowa inka / <u>kawa inka – gluten, mleko</u> /
Obiad	Zupa ogórkowa z ryżem /wywar mięsny, ogórki kwaszone, ryż, koper, pietruszka natka, marchewka, pietruszka, <u>seler</u> , por, <u>śmietana z mleka, masło</u> , ryż, lubczyk, susz warzywny, przyprawy/ Dorsz w sosie cytrynowo- ziołowym, ziemniaki, mix warzyw gotowanych: brokuł, marchewka, kalafior / <u>filet z dorsza - ryba, mąka typ 500 - gluten, śmietana z mleka</u> , cytryna, koperek, ziemniaki, <u>masło z mleka</u> , przyprawy/ Kompot
Podwieczorek	Ciasto cytrynowe z imbirem / <u>mąka pszenna - gluten, mąka razowa - gluten, jaja, fruzelina</u> cytrynowa, skórka z cytryny, świeży imbir, olej rzepakowy, <u>proszek do pieczenia – gluten</u> , cukier trzcinowy/ + owoc sezonowy

Jadłospis od 14.09. - 18.09.2026 r - menu żłobki

Poniedziałek – 14.09.26 r	
Śniadanie	Płatki jaglane na mleku /płatki jaglane, <u>mleko</u> /, chleb pszenno-żytni z masłem / <u>mąka pszenna 650 – gluten</u> , <u>mąka żytnia 720 - gluten</u> , <u>kwask żytni - gluten</u> , woda, drożdże, sól, <u>masło z mleka</u> /, połędwica z indyka, ogórek zielony
Obiad	Żurek staropolski z kielbasą i ziemniakami /wywar mięsny (kielbasa) – warzywny: marchewka, pietruszka, <u>seler</u> , ziemniaki, <u>zakwas żurku</u> , <u>mąka żytnia - gluten</u> , <u>śmietana 30% z mleka</u> , przyprawy/ Pampuchy z musem ze świeżych borówek / <u>mąka pszenna – gluten</u> , jajko, <u>mleko</u> , drożdże, olej rzepakowy, <u>jogurt naturalny z mleka</u> , borówki, cukier/ Woda mineralna
Podwieczorek	Chleb słonecznikowy ciemny z masłem / <u>mąka pszenna 650 – gluten</u> , <u>mąka żytnia 720 - gluten</u> , pszenica prażona, ziarna słonecznika, woda, drożdże, sól, <u>masło z mleka</u> /, ser żółty /z mleka/, pomidor
Wtorek – 15.09.26 r	
Śniadanie	Chleb graham z masłem / <u>mąka graham 2000 - gluten</u> , <u>mąka pszenna – gluten</u> , woda, drożdże, sól, <u>masło z mleka</u> /, jajecznica / <u>jajka</u> , <u>masło z mleka</u> /, szcypiorek, kawa zbożowa inka / <u>kawa inka – gluten</u> , <u>mleko</u> /
Obiad	Zupa koperkowa z ryżem /wywar mięsny: kaczka, <u>śmietana 30% z mleka</u> , marchewka, pietruszka, <u>seler</u> , por, kapusta włoska, pietruszka natka, lubczyk, ryż, przyprawy/ Sznycelek mielony, ziemniaki, młoda kapusta z koperkiem /mięso mielone wieprzowe, <u>jajka</u> , bułka tarta – <u>gluten</u> , ziemniaki, kapusta, koperek, przyprawy, przyprawy/ Kompot
Podwieczorek	Pana cotta z musem z malin / <u>mleko</u> , <u>jogurt naturalny</u> , <u>śmietana 30%</u> , cukier, żelatyna, maliny mrożone/, pałki kukurydziane
Środa – 16.09.26 r	
Śniadanie	Zupa mleczna z płatkami jęczmiennymi i żurawiną / <u>mleko</u> , <u>płatki jęczmienne - gluten</u> /, 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> /, wiejski twaróg ze szczypiorkiem / <u>ser biały z mleka</u> , <u>jogurt naturalny z mleka</u> /
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/ Duszony filet z indyka w sosie koperkowym, ryż basmati, surówka z marchewki, jabłka i soku z pomarańczy /filet z indyka, <u>mąka poznańska - gluten</u> , <u>śmietana 30% z mleka</u> , świeży koperek, ryż basmati, marchewka, jabłko, sok z pomarańczy, <u>śmietana 18% z mleka</u> , 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 - 17.09.26 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> /, parówka na ciepło /100% z szynki/, ketchup, pomidor, kakao na mleku 2%
Obiad	Zupa jarzynowa z makaronem / wywar warzywny; marchewka, pietruszka, <u>seler</u> , por, kapusta włoska, zielony groszek, fasolka szparagowa, lubczyk, liść laurowy, pietruszka natka, <u>makaron pszenny – gluten</u> , przyprawy / Nuggetsy z kurczaka (pieczone) w płatkach kukurydzianych marynowane w mleku, ziemniaki, mizeria /filet z kurczaka, płatki kukurydziane, <u>jajka</u> , <u>mleko 2%</u> , <u>mąka orkiszowa- gluten</u> , ziemniaki, <u>mleko</u> , <u>masło z mleka</u> , świeży ogórek, <u>jogurt grecki z mleka</u> , przyprawy/ Kompot
Podwieczorek	Serek ziarnisty /twaróg ziarnisty, śmietanka pasteryzowana, sól/, grissini / <u>mąka pszenna – gluten</u> , olej słonecznikowy, sól, drożdże, oliwa z oliwek/, papryka

Piątek – 18.09.26 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> /, pasta rybna z lososia / <u>łosoś - ryba</u> , <u>ser biały</u> , papryka, cebula, przyprawy/, herbata z cytryną
Obiad	Krem z pomidorów z kaszą jaglaną /wywar warzywny: marchewka, <u>seler</u> , pomidory pelatti, <u>śmietana 30% z mleka</u> , kasza jaglana, przyprawy/ 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	Jablecznik z cynamonem / <u>mąka pszenna - gluten</u> , <u>mąka razowa - gluten</u> , <u>jaja</u> , jabłka prażone, cynamon, olej rzepakowy, cukier trzcinowy, <u>proszek do pieczenia – gluten</u> / + owoc sezonowy

Jadłospis od 21.09. - 25.09.2026 r - menu żłobki

Poniedziałek – 21.09.26 r	
Śniadanie	Chleb pszenno-żytni z masłem / <u>mąka pszenna 650 – gluten</u> , <u>mąka żytnia 720 - gluten</u> , <u>kwas żytni - gluten</u> , woda, drożdże, sól, <u>masło z mleka</u> /, kielbasa krakowska , ogórek kiszony , herbata z cytryną
Obiad	Zupa jarzynowa z ziemniakami /wywar warzywny; marchewka, pietruszka, <u>seler</u> , por, kapusta włoska, brukselka, lubczyk, liść laurowy, pietruszka natka, ziemniaki, przyprawy/ Leniwe z musem borówkowym i jogurtem naturalnym /ziemniaki, <u>ser biały z mleka</u> , <u>mąka pszenna - gluten</u> , <u>jajka</u> , <u>masło z mleka</u> , borówki, <u>jogurt naturalny</u> , cukier/ Woda mineralna
Podwieczorek	Chleb z siemieniem lnianym z masłem / <u>mąka pszenna – gluten</u> , woda, <u>mąka żytnia – gluten</u> , drożdże, sól, olej rzepakowy, siemię lniane, <u>masło z mleka</u> /, polędwica z indyka , ogórek zielony
Wtorek – 22.09.26 r	
Śniadanie	Pszenvica w miodzie z mlekiem 2% / <u>gluten</u> , <u>mleko</u> /, bulka grahamka z masłem / <u>mąka graham 2000 - gluten</u> , <u>mąka pszenna 650 – gluten</u> , woda, drożdże, sól, <u>masło z mleka</u> /, ser żółty / <u>z mleka</u> /, pomidor
Obiad	Krem z białych warzyw z kaszą jaglaną /kalafior, ziemniaki, pietruszka, karczochy, por, cebula, <u>masło</u> , naturalny bulion z warzyw, <u>śmietana 30%</u> , kasza jagłana/ Duszony filet z indyka w sosie neapolitańskim , kasza bulgur , surówka z białej kapusty z marchewką /filet z indyka, cebula, czosnek, bazyli, oregano, pomidory pelati, <u>kasza bulgur – gluten</u> , biała kapusta, marchewka, cebula, oliwa z oliwek, przyprawy/ 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
Środa – 23.09.26 r	
Śniadanie	Chleb staropolski (żytni domowy) z masłem / <u>mąka żytnia 720 - gluten</u> , <u>mąka pszenna 650 – gluten</u> , <u>kwas żytni - 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</u> , awokado, marchewka, brokuł, cukinia, pestki słonecznika, <u>jogurt naturalny z mleka</u> /, herbata owocowa
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 morsk, <u>śmietana z mleka</u> , przyprawy/ Spaghetti ala bolońskie z soczewicą /makaron świderki: <u>mąka pszenna – gluten</u> , pomidory pelati, soczewica czerwona, czosnek, cebula, seler, marchew, por, przyprawy/ Kompot
Podwieczorek	Mus owocowy (jagodowy) z jogurtem naturalnym / <u>jogurt z mleka</u> /, 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 - 24.09.26 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> /, schab pieczony, papryka, kawa zbożowa inka / <u>kawa inka – gluten, mleko</u> /
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 mięsem /wołowina, cebula, <u>mąka pszenna - gluten</u> , przyprawy/, sałatka z ogórka kiszzonego, pomidora i cebulki /ogórek kiszony, pomidor, cebula, przyprawy/ Kompot
Podwieczorek	Buleczka kukurydziana z masłem /mąka kukurydziana, <u>mąka pszenna 650 – gluten</u> , <u>mąka żytnia 720 – gluten</u> woda, drożdże, sól, <u>masło z mleka</u> / + twarożek ze szczypiorkiem i rzodkiewką / <u>ser biały z mleka</u> , szczypiorek, rzodkiewka/

Piątek – 25.09.26 r

Śniadanie	Kaszka manna na mleku / <u>mleko, kasza manna - gluten</u> /, chąłka z masłem / <u>mąka pszenna-gluten, mleko, masło z mleka, jajko</u> , drożdże/ i konfiturą owocową
Obiad	Zupa pomidorowa z makaronem /wywar mięsny drobiowo: indyk; warzywny: marchewka, pietruszka, <u>seler</u> , koncentrat pomidorowy 30%, <u>śmietana 30% z mleka</u> , <u>makaron pszenny- gluten</u> , zielona pietruszka, przyprawy/ Filet z dorsza panierowany, ziemniaki, surówka z kiszonej kapusty z marchewką i jabłkiem /filet z dorsza - ryba, mąka typ 500 - gluten, bułka tarta - gluten, jajka, jogurt z mleka, ziemniaki, <u>mleko, masło z mleka</u> , kiszona kapusta, marchewka, jabłko, olej rzepakowy, przyprawy/ Kompot
Podwieczorek	Ciasto czekoladowe z porzeczką / <u>mąka pszenna - gluten</u> , <u>mąka razowa - gluten</u> , <u>jaja</u> , kakao naturalne, czekolada gorzka (wiórki), konfitura porzeczkowa, olej rzepakowy, <u>proszek do pieczenia – gluten</u> , cukier trzcinowy/ + owoc sezonowy

Jadłospis od 28.09. - 30.09.2026 r - menu żłobki

Poniedziałek – 28.09.26 r	
Śniadanie	Kaszka orkiszowa na mleku / <u>kasza orkiszowa- gluten, mleko</u> /, 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
Obiad	Barszcz biały z kielbasą i ziemniakami / <u>kielbasa, 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 morska, pieprz/ Makaron „świderki” z serem białym i musem borówkowym / <u>makaron pszenny: mąka pszenna – gluten, ser biały z mleka, jogurt naturalny z mleka, borówki, cukier</u> / Woda mineralna
Podwieczorek	Chleb słonecznikowy ciemny z masłem / <u>mąka pszenna 650 – gluten, mąka żytnia 720 - gluten</u> , <u>ser żółty /z mleka</u> /, ogórek zielony
Wtorek – 29.09.26 r	
Śniadanie	Bulka kajzerka z masłem / <u>mąka pszenna 500 – gluten</u> , woda, drożdże, sól, <u>masło z mleka</u> /, pasta: twarożek typu „tatziki” / <u>ser biały z mleka, jogurt naturalny z mleka, ogórek zielony</u> /, herbata żurawinowa
Obiad	Krem wielowarzywny z kaszą jaglaną /wywar warzywny: marchewka, <u>seler</u> , brokuł, kalafior, groszek zielony, <u>jogurt naturalny z mleka</u> , kasza jaglana, sól przyprawy/ Gołąbki cygańskie z mięsem i ryżem w sosie pomidorowym, ziemniaki /mięso wieprzowe, <u>kasza jęczmienna - gluten</u> , ryż, kapusta, pomidory pelati, <u>śmietana 30% z mleka</u> , ziemniaki, <u>mleko, masło z mleka</u> , przyprawy/ Kompot
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 /z mleka/ z oliwkami zielonymi i czarnymi i pomidorem
Środa – 30.09.26 r	
Śniadanie	Chleb staropolski (żytni domowy) z masłem / <u>mąka żytnia 720 - gluten, mąka pszenna 650 – gluten, kwas żytni - gluten</u> , woda, drożdże, sól, <u>masło z mleka</u> /, polędwica z indyka, ogórek zielony, herbata z cytryną
Obiad	Zupa ogórkowa z ryżem /wywar mięsny, ogórki kwaszone, ryż, koper, pietruszka natka, marchewka, pietruszka, <u>seler</u> , por, <u>śmietana 30% z mleka, masło</u> , ryż, lubczyk, susz warzywny, przyprawy/ Medalion drobiowy, ziemniaki, mizeria /mięso mielone drobiowe, <u>jajka, bułka tarta - gluten</u> , ziemniaki, <u>mleko, masło z mleka</u> , świeży ogórek, <u>jogurt grecki z mleka</u> , przyprawy/ Kompot
Podwieczorek	Mango lassi / <u>jogurt z mleka, mleko</u> , mango, cynamon, kardamon/ z chrupkami kukurydzianymi

