

Jadłospis od 4.05. - 8.05.2026 r – menu żłobki

Poniedziałek – 4.05.26 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, papryka, herbata z cytryną
Obiad	Żurek staropolski z kielbasą i ziemniakami /wywar mięsny (kielbasa) – warzywny: marchewka, pietruszka, seler, ziemniaki, zakwas żurku, mąka żytnia - gluten, śmietana 30% z mleka, przyprawy/ Pampuchy z musem bananowym /mąka pszenna – gluten, jajko, mleko, drożdże, olej rzepakowy, jogurt naturalny z mleka, banany, cukier/ Kompot
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/, ogórek
Wtorek – 5.05.26 r	
Śniadanie	Zupa mleczna z płatkami jęczmiennymi i żurawiną /mleko, płatki jęczmienne - gluten/, chleb graham z masłem /mąka graham 2000 - gluten, mąka pszenna – gluten, woda, drożdże, sól, masło z mleka/, jajko, pomidor
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 sosem bolońskim /makaron: mąka pszenna – gluten, mięso mielone wołowe, pomidory pelatti, czosnek, cebula, seler, marchew, por, ser mozzarella, przyprawy/ Kompot
Podwieczorek	Domowy deser owocowy borówkowy /ser biały z mleka, jogurt naturalny z mleka, borówki, cukier/ + palki kukurydziane
Środa – 6.05.26 r	
Śniadanie	Rogalik z makiem /mąka pszenna 650 – gluten, woda, drożdże, mak, sól, masło z mleka/, twarożek biały /ser biały z mleka/ + konfitura owocowa, 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 filet z indyka w sosie koperkowym, ziemniaki, mizeria /filet z indyka, mąka poznańska - gluten, śmietana 30% z mleka, świeży koperek, ziemniaki, mleko, masło z mleka, świeży ogórek, jogurt grecki z mleka, przyprawy/ Kompot
Podwieczorek	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/, wędlina krakowska, ogórek kiszony

Czwartek -7.05.26 r

Śniadanie	Kaszka manna na mleku /mleko, kasza manna - gluten/, 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, papryka
Obiad	Barszcz czerwony zabieleny z ziemniakami /wywar warzywny: marchewka, seler; wywar z buraków czerwonych, ziemniaki, śmietana 30% z mleka, zielona pietruszka, czosnek, przyprawy/ Pierogi ruskie z cebulką, surówka z marchewki, jabłka i soku z pomarańczy /mąka pszenna- gluten, ser biały z mleka, ziemniaki, cebula, marchewka, jabłko, sok z pomarańczy, śmietana 18% z mleka, przyprawy/ Kompot
Podwieczorek	Jablecznik z cynamonem /mąka pszenna - gluten, mąka razowa - gluten, jaja, jabłka prażone, olej rzepakowy, cynamon, cukier trzcinowy, proszek do pieczenia – gluten/ + owoc sezonowy

Piątek – 8.05.26 r

Śniadanie	Bulka kajzerka z masłem /mąka pszenna 500 – gluten, woda, drożdże, sól, masło z mleka/, pastą włoską: twarożek z pomidorami suszonymi i bazylią /ser biały z mleka, suszone pomidory, bazylia, olej lniany/, herbata żurawinowa
Obiad	Krem wielowarzywny z kaszą jaglaną /wywar warzywny: marchewka, seler, brokuł, kalafior, groszek zielony, jogurt naturalny z mleka, kasza jaglana, sól przyprawy/ Pulpeciki rybne w cieście naleśnikowym, ziemniaki, fasolka szparagowa z masłem /filet z dorsza - ryba, mąka typ 500 - gluten, jajka, mleko, ziemniaki, masło z mleka, fasolka, przyprawy/ Kompot
Podwieczorek	Pana cotta z musem z malin /mleko, jogurt naturalny, śmietana 30%, cukier, żelatyna, maliny mrożone/, palki kukurydziane

Jadłospis od 11.05. - 15.05.2026 r – menu żłobki

Poniedziałek – 11.05.26 r	
Śniadanie	Chleb pszenno-żytni z masłem /mąka pszena 650 – <u>gluten</u> , mąka żytnia 720 - <u>gluten</u> , kwas żytni - <u>gluten</u> , woda, drożdże, sól, <u>masło z mleka</u> /, szynka wiejska, ogórek małosolny, herbata z cytryną
Obiad	Krem z pomidorów z soczewicą z kaszą jaglaną /wywar; warzywny: marchewka, <u>seler</u> , pomidory pelatti, soczewica, <u>śmietana 30% z mleka</u> , kasza jaglana, przyprawy/ Ryż z musem owoce leśne na jogurcie naturalnym /ryż, <u>jogurt naturalny z mleka</u> , <u>śmietana 12% z mleka</u> , borówka, jeżyna, malina, cukier/ Kompot
Podwieczorek	Chleb kukurydziany z masłem /mąka kukurydziana, <u>mąka pszena – gluten</u> , <u>mąka żytnia – gluten</u> woda, drożdże, sól, olej rzepakowy, <u>masło z mleka</u> /, mozzarella /z mleka/ z oliwkami zielonymi i czarnymi, pomidor
Wtorek – 12.05.26 r	
Śniadanie	Płatki jaglane na mleku /płatki jaglane, <u>mleko</u> /, bulka kajzerka z masłem /mąka pszena 500 – <u>gluten</u> , woda, drożdże, sól, <u>masło z mleka</u> /, zielona pasta z awokado z serem białym, pieczonymi warzywami i mielonymi pestkami słonecznika /ser biały z mleka, awokado, marchewka, brokuł, cukinia, pestki słonecznika, <u>jogurt naturalny z mleka</u> /
Obiad	Zupa jarzynowa z fasolką i makaronem /wywar mięsny drobiowy: indyk; warzywny: marchewka, <u>seler</u> , fasolka szparagowa, <u>śmietana 30% z mleka</u> , makaron pszenny - <u>gluten</u> , przyprawy/ Wolno pieczony schab w sosie pieczeniowym, kasza bulgur, surówka z buraczków z jabłkiem /schab, <u>mąka pszena - gluten</u> , przecier pomidorowy, <u>kasza perłowa – gluten</u> , buraki, jabłko, przyprawy/ Kompot
Podwieczorek	Chalka z masłem /mąka pszena 500 – <u>gluten</u> , woda, drożdże, sól, <u>masło z mleka</u> / + dżem z czarnej porzeczki + marchewka gotowana „mini”
Środa – 13.05.26 r	
Śniadanie	Chleb wiejski z masłem /mąka pszena 650 – <u>gluten</u> , mąka żytnia 720 – <u>gluten</u> , woda, drożdże, sól, <u>masło z mleka</u> /, ser żółty /z mleka/, pomidor, herbata żurawinowa
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/ Penne z pieczonym kurczakiem i sosem szpinakowo - śmietanowym, z serem mozzarella /filet drobiowy, szpinak mrożony, <u>śmietana 30% z mleka</u> , makaron: mąka pszena – <u>gluten</u> , <u>ser mozzarella z mleka</u> , przyprawy/ Kompot
Podwieczorek	Kisiel truskawkowy /skrobia ziemniaczana, kwas cytrynowy, aromat truskawkowy identyczny z naturalnym, sól, barwnik: ekstrakt z czarnej marchwi, koncentrat soku buraczanego, cukier/, ciasteczka cytrynowe /masło, cukier puder, jajka, sok z cytryny, <u>mąka pszena - gluten</u> , proszek do pieczenia/

Czwartek – 14.05.26 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/, „frankfurterki” na ciepło, ketchup, papryka, kawa zbożowa inka /kawa inka – gluten, mleko/
Obiad	Krem z zielonych warzyw: brokuły, cukinia, groszek zielony z kaszą jaglaną /brokuły, groszek zielony, ziemniaki, cebula, masło, naturalny bulion z warzyw, śmietana 30%, marchew, kasza jaglana., 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	Ciasto buraczane „brownie” z kawałkami gorzkiej czekolady /mąka pszenna - gluten, mąka razowa - gluten, jaja, olej rzepakowy, kakao naturalne, buraki, gorzka czekolada, cukier trzcinowy, proszek do pieczenia – gluten/ + owoc sezonowy
Piątek – 15.05.26 r	
Śniadanie	Kaszka orkiszowa na mleku /kasza orkiszowa- gluten, mleko/, bulka grahamka z masłem /mąka graham 2000 - gluten, mąka pszenna 650 – gluten, woda, drożdże, sól, masło z mleka/, pasta rybna z lososia /losos - ryba, ser biały, papryka, cebula, przyprawy/, ogórek zielony
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/ Racuszki z jabłkami /mleko 2,0%, mąka pszenna- gluten, jajka, jabłka, olej, cukier/ Kompot
Podwieczorek	Jogurt naturalny /jogurt z mleka/ z owocami sezonowymi /borówki/ i chrupkami kukurydzianymi

Jadłospis od 18.05. - 22.05.2026 r – menu żłobki

Poniedziałek – 18.05.26 r	
Śniadanie	Chleb pszenno-żytni z masłem /mąka pszenna 650 – gluten, mąka żytnia 720 - gluten, kwas żytni - gluten, woda, drożdże, sól, masło z mleka/, szynka wiejska, pomidor, herbata z cytryną
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/ Makaron „świderki” z serem białym i musem brzoskwinowym /makaron pszenny: mąka pszenna – gluten, ser biały z mleka, jogurt naturalny z mleka, brzoskwinia, cukier/ Kompot
Podwieczorek	Chleb słonecznikowy ciemny z masłem /mąka pszenna 650 – gluten, mąka żytnia 720 - gluten, pszenica prażona, ziarna słonecznika, woda, drożdże, sól, masło z mleka/, ser żółty /z mleka/, ogórek zielony
Wtorek – 19.05.26 r	
Śniadanie	Zupa mleczna: lane kluski na mleku /mleko, mąka pszenna- gluten, jajko/, chleb staropolski (żytni domowy) z masłem /mąka żytnia 720 - gluten, mąka pszenna 650 – gluten, kwas żytni - gluten, woda, drożdże, sól, masło z mleka/, wiosenny twarożek z rzodkiewką i szczypiorkiem /ser biały z mleka, jogurt naturalny z mleka/
Obiad	Krem z białych warzyw z kaszą jaglaną /kalafior, ziemniaki, pietruszka, karczochy, por, cebula, masło, naturalny bulion z warzyw, śmietana 30%, kasza jaglana, przyprawy/ Pieczeń rzymska w sosie pieczeniowym, kasza perłowa, ogórek kiszony /mięso mielone wieprzowo – wołowe, jajka, mąka pszenna - gluten, śmietana 30% z mleka, przecier pomidorowy, kasza perłowa – gluten, ogórek kiszony, przyprawy/ Kompot
Podwieczorek	Bułka sztangelka /mąka pszenna - gluten, woda, drożdże sól/, domowa nutella /mleko, orzechy laskowe, olej kokosowy, kakao naturalne, mleczna czekolada, cukier/ + owoc sezonowy
Środa – 20.05.26 r	
Śniadanie	Bułka kajzerka z masłem /mąka pszenna 500 – gluten, woda, drożdże, sól, masło z mleka/, parówka na ciepło /100% z szynki/, ketchup, papryka, kakao na mleku 2%
Obiad	Zupa pomidorowa z makaronem /wywar mięsny drobiowy: indyk; warzywny: marchewka, pietruszka, seler, koncentrat pomidorowy 30%, śmietana 30% z mleka, makaron pszenny: gluten, przyprawy/ Nuggetsy z kurczaka (pieczone) w płatkach kukurydzianych marynowane w mleku, ziemniaki, mizeria /filet z kurczaka, płatki kukurydziane, jajka, mleko 2%, mąka orkiszowa- gluten, bułka tarta - gluten, ziemniaki, mleko, masło z mleka, ogórek, jogurt z mleka, przyprawy/ Kompot
Podwieczorek	Mini „pizzerinki” z serem mozzarella /mąka pszenna 650 – gluten, woda, drożdże, sól, olej rzepakowy, pomidory pelati, ser mozzarella z mleka, przyprawy/, oliwki zielone i czarne

Czwartek - 21.05.26 r	
Śniadanie	Zupa mleczna z płatkami owsianymi /mleko, płatki owsiane/, chalka z masłem /mąka pszenna- gluten, mleko, masło z mleka, jajko, drożdże/ i konfiturą owocową
Obiad	Barszcz czerwony zabieleny z ziemniakami /wywar warzywny: marchewka, seler; wywar z buraków czerwonych, ziemniaki, śmietana 30% z mleka, zielona pietruszka, czosnek, przyprawy/ Pierogi z mięsem /wołowina, cebula, mąka pszenna - gluten, przyprawy/, sałatka z ogórka kiszzonego, pomidora i cebulki /ogórek kiszony, pomidor, cebula, przyprawy/ Kompot
Podwieczorek	Serek ziarnisty /twaróg ziarnisty, śmietanka pasteryzowana, sól/, grissini /mąka pszenna – gluten, olej słonecznikowy, sól, drożdże, oliwa z oliwek/, papryka
Piątek – 22.05.26 r	
Śniadanie	Chlebek kukurydziany z masłem /mąka kukurydziana, mąka pszenna 650 – gluten, mąka żytnia 720 – gluten woda, drożdże, sól, masło z mleka, pasta jajeczna ze szczypiorkiem /jajka, majonez, jogurt naturalny z mleka, szczypiorek/, kawa zbożowa inka /kawa inka – gluten, mleko/
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 morską, majeranek, koper, pieprz/ Chrupiąca rybka w płatkach owsianych, ziemniaki, surówka z kiszonej kapusty z marchewką i jabłkiem /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/ Kompot
Podwieczorek	Mus owocowy (jagodowy) z jogurtem naturalnym /jogurt z mleka/, ciasteczka kruche domowe /masło, tłuszcz roślinny, cukier puder, proszek do pieczenia , cukier waniliowy, mąka pszenna, żółtka jajek, cukier/

Jadłospis od 25.05. - 29.05.2026 r – menu żłobki

Poniedziałek – 25.05.26 r	
Śniadanie	Zupa mleczna z płatkami jęczmiennymi i żurawiną /mleko, płatki jęczmienne - gluten/, 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/, ogórek zielony
Obiad	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/ Leniwe z musem z truskawek i jogurtem naturalnym /ziemniaki, ser biały z mleka, mąka pszenna - gluten, jajka, masło z mleka, truskawki, jogurt naturalny, cukier/ Kompot
Podwieczorek	Chleb żytni razowy z masłem /mąka żytnia razowa 2000 - gluten, mąka pszenna 650 – gluten, kwas żytni - gluten, woda, drożdże, sól, masło z mleka/, pasztet pieczony /mięso wp., jajko, mąka pszenna - gluten, mleko w proszku, mleko/, papryka
Wtorek – 26.05.26 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/, jajecznica /jajka, masło z mleka/, pomidor, kawa zbożowa inka /kawa inka – gluten, mleko/
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/ Duszony filet z indyka w sosie neapolitańskim, kasza jęczmienna, surówka z białej kapusty z marchewką /filet z indyka, cebula, czosnek, bazylia, oregano, pomidory pelati, kasza jęczmienna – gluten., biała kapusta, marchewka, cebula, oliwa z oliwek, przyprawy/ Kompot
Podwieczorek	Budyń czekoladowy /mleko, skrobia ziemniaczana, skrobia kukurydziana, kakao, kurkumina, cukier/, pieczywo chrupkie 3 zboża /mąka pszenna, żytnia – gluten/
Środa – 27.05.26 r	
Śniadanie	Płatki kukurydziane na mleku /mleko/, chleb graham z masłem /mąka graham 2000 - gluten, mąka pszenna – gluten, woda, drożdże, sól, masło z mleka/, pasta: twarożek typu „tatziki” /ser biały z mleka, jogurt naturalny z mleka, ogórek zielony/
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/ Sznycelek mielony, ziemniaki, młoda kapusta z koperkiem /mięso mielone wieprzowe, jajka, bułka tarta – gluten, ziemniaki, kapusta, koperek, przyprawy, przyprawy/ Kompot
Podwieczorek	Bułka z ziarnami z masłem /mąka pszenna– gluten, woda, drożdże, sól, olej rzepakowy, masło z mleka, ziarna/, domowy humus /ciecierzyca pomidor, suszony pomidor, olej rzepakowy, sezam/, papryka

Czwartek – 28.05.26 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> /, polędwica z indyka , papryka , kawa zbożowa inka / <u>kawa inka – gluten</u> , <u>mleko</u> /
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/ Eskalopki z kurczaka, ziemniaki, mizeria /mięso mielone drobiowe, <u>jajka</u> , <u>bułka tarta – gluten</u> , cebula, ziemniaki, <u>mleko</u> , <u>masło z mleka</u> , świeży ogórek, <u>śmietana 18% z mleka</u> , olej, przyprawy/ Kompot
Podwieczorek	Domowy deser z mango / <u>ser biały z mleka</u> , <u>jogurt naturalny z mleka</u> , mango, cukier/ + palki kukurydziane

Piątek – 29.05.26 r

Śniadanie	Bułka kajzerka z masłem / <u>mąka pszenna 500 – 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	Zupa pomidorowa z ryżem /wywar warzywny: marchewka, <u>seler</u> , koncentrat pomidorowy 30%, <u>śmietana 30% z mleka</u> , ryż, zielona pietruszka, przyprawy/ Naleśniki z serem białym i polewą malinową // <u>mąka pszenna - gluten</u> , <u>mąka żytnia- gluten</u> , <u>jajka</u> , mleko 1,5%, ser biały z mleka, jogurt naturalny z mleka, maliny, cukier brązowy/ 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