

MENU PRZEDSZKOLE KWIECIEŃ 2026

	Poniedziałek 30.03	Wtorek 31.03	Środa 01.04	Czwartek 02.04	Piątek 03.04
Śniadanie	Chleb graham Masło Schabik pieczony- wyrób własny Ogórek kiszony Herbata wieloowocowa	Bułka wieloziarnista Masło Wędlina drobiowa Pomidor Herbata zielowo- owocowa	Miodowe kólecčka zbożowe na mleku Chleb pszenno-żytni Masło Szynka wiejska Papryka Herbata rooibos	Chleb wiejski Masło Twarożek ogórkowy z kiełkami rzodkiewki Napar z rumianku	Chleb słonecznikowy Masło Sałatka jarzynowa / Ser żółty Sałata zielona, Pomidor Herbata zielowo- owocowa
II Śniadanie	Talerzyk warzywno- owocowy	Talerzyk warzywno- owocowy	Talerzyk warzywno- owocowy	Talerzyk warzywno- owocowy	Talerzyk warzywno- owocowy
Zupa	Krem z czerwonych warzyw z groszkiem ptysiowym	Zupa koperkowa z makaronem	Krupnik z kaszą jęczmienną	Zupa kalafiorowa z ziemniakami	Żurek z ziemniakami i jajkiem
II Danie	Penne z kurczakiem i bukietem warzyw w sosie śmietanowym Kompot wieloowocowy	Nuggetsy z kurczaka *pieczone Ziemniaki Marchewka z groszkiem na ciepło Kompot truskawkowy	Naleśniki z twarogiem waniliowym i polewą jogurtową z kawałkami brzoskwiń Kompot porzeczkowy	Klopsiki wieprzowe w sosie własnym Kasza jęczmienna Surówka wiosenna Kompot jabłkowy	Filet z dorsza panierowany Ziemniaki Fasolka szparagowa z masłem Kompot wiśniowy
Podwieczorek	Tęczowa galaretką owocowa Herbatniki	Bellriso waniliowe z musem borówkowym *bez dodatku cukru	Weka Masło Paszтет warzywny z suszonymi pomidorami Warzywka do chrupania	Mus wieloowocowy *bez dodatku cukru Paluch kukurydziany	Babka piaskowa wielkanocna Marchewka talarki

MENU PRZEDSZKOLE KWIECIEŃ 2026

	Poniedziałek 06.04	Wtorek 07.04	Środa 08.04	Czwartek 09.04	Piątek 10.04
Śniadanie	x	Chleb orkiszowy Masło Ser żółty Pomidor Herbata wieloowocowa	Płatki kukurydziane na mleku Chleb pszenno-żytni Masło Kiełbasa krakowska Papryka Herbata rooibos z malinami i grejpfrutem	Buleczka orkiszowa Masło Twarożek domowy śmietankowy z ogórkiem, pomidorami i szczypiorkiem Napar z rumianku	Bułka kajzerka Masło Pasta jajeczna z tuńczykiem, szczypiorkiem i kiełkam buraka Herbata ziołowo-owocowa
II Śniadanie	x	Talerzyk warzywno-owocowy	Talerzyk warzywno-owocowy	Talerzyk warzywno-owocowy	Talerzyk warzywno-owocowy
Zupa	x	Krem z zielonych warzyw z groszkiem ptyśowym	Zupa pomidorowa z ryżem	Rosół drobiowo-wołowy z makaronem	Zupa ogórkowa z ryżem
II Danie	x	Spaghetti bolognese z mięsem wieprzowym i warzywami Kompot wieloowocowy	Kluski na parze z polewą malinowo - jogurtową na jog. greckim Kompot porzeczkowy	Filet z kurczaka panierowany *pieczony Ziemniaki Surówka Colesław Kompot truskawkowy	Racuchy z prażonym jabłkiem i cynamonem Kompot wiśniowy
Podwieczorek	x	Serek owocowy *piątnica Paluch kukurydziany	Chleb razowy z ziarnami Masło Wędlina drobiowa Pomidor	Ciasto szpinakowo - cytrynowe z nutą pomarańczy	Twarożek grani z rzodkiewką i szczypiorkiem Chałka z masłem *bez dodatku cukru

MENU PRZEDSZKOLE KWIECIEŃ 2026

	Poniedziałek 13.04	Wtorek 14.04	Środa 15.04	Czwartek 16.04	Piątek 17.04
Śniadanie	Chleb orkiszowy Masło Paszтет wieprzowo- drobiowy Pomidor Herbata wieloowocowa	Bułka grahamka Masło Ser żółty Ogórek zielony Herbata ziołowo- owocowa	Płatki owsiane na mleku Chleb pszenno-żytni Masło Masło Szynka z indyka Papryka Herbata rooibos	Chleb wieloziarnisty Masło Szynka rubinowa wędzona Ogórek kiszony Napar z rumianku	Chleb pszenno-żytni Masło Twarożek paprykowy Ogórek zielony Herbata ziołowo- owocowa
II Śniadanie	Talerzyk warzywno- owocowy	Talerzyk warzywno- owocowy	Talerzyk warzywno- owocowy	Talerzyk warzywno- owocowy	Talerzyk warzywno- owocowy
Zupa	Krem z białych warzyw z grzankami ziołowymi	Barszcz czerwony z ziemniakami	Zupa jarzynowa z zacierką	Krupnik z kaszą jęczmienną	Zupa kalafiorowa z makaronem
II Danie	Gulasz wieprzowy z warzywami Kasza jęczmienna Kompot wieloowocowy	Makaron z twarogiem waniliowym i polewą jogurtowo-truskawkową Kompot porzeczkowy	Kotlecik mielony wieprzowo - drobiowy Ziemniaki Buraczki zasmażane Kompot truskawkowy	Kluseczki leniwe z polewą jogurtowo- brzoskwiową na jog. naturalnym Kompot jabłkowy	Paluszki rybne z pieca Ziemniaki Surówka z kiszonej kapusty, marchewki i jabłka Kompot wiśniowy
Podwieczorek	Deserek a'la tiramisu z wiśniami *bez dodatku kawy i cukru	Chlebek ziołowy domowym z kielbaską drobiowo-wieprzową Warzywka do chrupania	Pancakes waniliowe z polewą jogurtowo - serowo- truskawko na jog. greckim	Bułeczka mini orkiszowa Masło Pieczeń rzymska Warzywka do chrupania	Galaretką tęczowa Pieczywo chrupkie

MENU PRZEDSZKOLE KWIECIEŃ 2026

	Poniedziałek 20.04	Wtorek 21.04	Środa 22.04	Czwartek 23.04	Piątek 24.04
Śniadanie	Chleb żytni Masło Mozzarella Pomidor Herbata wieloowocowa	Chleb graham Masło Schabik pieczony- wyrób własny Ogórek zielony Herbata ziołowo- owocowa	Kasza jaglana na mleku Chleb pszenno-żytni Masło Filet gotowany z kurczaka Papryka Herbata rooibos z malinami i grejpfrutem	Chleb słonecznikowy Masło Twarożek grani Pomidor Napar z rumianku	Chleb orkiszowy Masło Pasta z makreli i tuńczyka z delikatnym serkiem, pomidorami suszonymi i szczypiorkiem Herbata ziołowo- owocowa
II Śniadanie	Talerzyk warzywno- owocowy	Talerzyk warzywno- owocowy	Talerzyk warzywno- owocowy	Talerzyk warzywno- owocowy	Talerzyk warzywno- owocowy
Zupa	Krem dyniowo- marchewkowy groszkiem ptysiovym	Zupa ziemniaczana z marchewką i szynką pieczoną	Zupa koperkowa z ryżem	Rosół drobiowo-wołowy z makaronem	Zupa grysikowa z kaszą manną
II Danie	Penne z kurczakiem i warzywami w sosie pomidorowym Kompot wieloowocowy	De volaille drobiowy z indykiem w sosie serowym Kasza kukus Surówka z koperkiem Kompot jabłkowy	Naleśniki z twarogiem waniliowym i polewa jogurtowo - malinową z na jog. greckim Kompot porzeczkowy	Roladki drobiowe nadziewane serem żółtym i papryką w sosie śmietanowo- koperkowym Ziemniaki Surówka po żydowsku Kompot jabłkowy	Pierogi ruskie polane masełkiem i cebulką Surówka z marchewki i brzoskwini Kompot wiśniowy
Podwieczorek	Jabłko prażone z cynamonem Wafle ryżowe	Croissant maślany Warzywka do chrupania	Chleb z ziarnami Masło Pasta warzywna z serem żółtym	Muffinki z borówkami * bez dodatku cukru	Mus warzywno- owocowy z nasionami chia *bez dodatku cukru Płatki kukurydziane

MENU PRZEDSZKOLE KWIECIEŃ 2026

	Poniedziałek 27.04	Wtorek 28.04	Środa 29.04	Czwartek 30.04	Piątek
Śniadanie	Chleb orkiszowy Masło Szynka rubinowa wędzona Pomidor Herbata wieloowocowa	Chałka *bez dodatku cukru Masło Twarożek wiejski Papryka Herbata ziołowo-owocowa	Płatki kukurydziane na mleku Chleb pszenno-żytni Masło Szynka z indyka Ogórek zielony Herbata rooibos	Chleb słonecznikowy Masło Jajko na twardo Dip jogurtowy z koperkiem Pomidor Napar z rumianku	
II Śniadanie	Talerzyk warzywno-owocowy	Talerzyk warzywno-owocowy	Talerzyk warzywno-owocowy	Talerzyk warzywno-owocowy	
Zupa	Krem Shreka z grzankami	Zupa pomidorowa z makaronem	Zupa jarzynowa z ziemniakami	Zupa ogórkowa z ryżem	
II Danie	Kociółek meksykański z wieprzowiną, kaszą jęczmienną, papryką kolorową, pomidorami i bazylią Kompot wieloowocowy	Łazanki z kielbaską wieprzową i kapustą Kompot truskawkowy	Lasagne bolognese Kompot porzeczkowy	Filet z kurczaka panierowany *pieczony Ziemniaki Surówka Colesław Kompot truskawkowy	
Podwieczorek	Koktajl borówkowy na kefirze Paluch kukurydziany	Chleb żytni Masło Ser żółty Ogórek kiszony	Bułka orkiszowa Masło Dżem truskawkowy z kawałkami owoców *niskosłodzony	Rogalik maślany mini Marchewka słupki	