

MENU ŻŁOBEK CZERWIEC 2026

	Poniedziałek 01.06	Wtorek 02.06	Środa 03.06	Czwartek 04.06	Piątek 05.06
<b>Śniadanie</b>	<b>Płatki jaglane na mleku z suszoną żurawiną i siemieniem lnianym</b> Chleb orkiszowy Masło Paszтет z królika *pieczony Ogórek kiszony Herbata wieloowocowa	Bułka wieloziarnista Masło Wędlina drobiowa / Dżem truskawkowy Pomidor Herbata zielono-owocowa	Miodowe kólecčka na mleku Chleb pszenno-żytni Masło Szynka wiejska Papryka Herbata rooibos	X	<b>Owsianka a'la Raffaello z wiórkami kokosowymi i mleczkiem kokosowym</b> Chleb słonecznikowy Masło Jajko na twardo ze szczypiorkiem Sałata zielona/ Pomidor Herbata zielono-owocowa
<b>II Śniadanie</b>	Talerzyk warzywno-owocowy	Talerzyk warzywno-owocowy	Talerzyk warzywno-owocowy	X	Talerzyk warzywno-owocowy
<b>Zupa</b>	Krem z białych warzyw z grzankami czosnkowymi	Rosół drobiowo-wołowy z makaronem	Zupa pomidorowa z zacierką	X	Krupnik z kaszą jęczmienną
<b>II Danie</b>	Leczo z kiełbaską wieprzową Ryż biały  Kompot wieloowocowy	Kluski na parze z polewą jogurtowo - malinową na jog. greckim  Kompot truskawkowy	Filet z dorsza panierowany *z pieca Ziemniaki Surówka z kapusty kiszonej, marchewki i jabłka  Kompot porzeczkowy	X	Makaron z twarogiem waniliowym, brzoskwiniami i jogurtem greckim  Kompot wiśniowy
<b>Podwieczorek</b>	Domowa granola z pestkami słonecznika, płatkami owsianymi, jaglanymi, owocami suszonym i jogurtem greckim	Chleb graham Masło Schab pieczony <b>Ogórek zielony</b>	Ciasto marchewkowe z nutą pomarańczy	X	Chleb pszenno-żytni Hummus klasyczny / Ser żółty Talarki z ogórka zielonego

MENU ŻŁOBEK CZERWIEC 2026

	<b>Poniedziałek 08.06</b>	<b>Wtorek 09.06</b>	<b>Środa 10.06</b>	<b>Czwartek 11.06</b>	<b>Piątek 12.06</b>
<b>Śniadanie</b>	<b>Kaszka kukurydziana na mleku z bananami</b> Chleb orkiszowy Masło Serek śmietankowy ze szczypiorkiem Papryka Herbata wieloowocowa	Chleb graham Masło Schabik pieczony Pomidor Herbata ziołowo-owocowa	Płatki kukurydziane na mleku Chleb pszenno-żytni Masło Szynka z indyka Ogórek zielony Herbata rooibos z malinami i grejpfrutem	Bułka kajzerka Masło Ser żółty Papryka Napar z rumianku	<b>Płatki orkiszowe na mleku z nasionami chia i musem brzoskwiowym</b> Chleb wiejski Masło Pasta jajeczna ze szczypiorkiem Pomidor Herbata ziołowo-owocowa
<b>II Śniadanie</b>	Talerzyk warzywno-owocowy	Talerzyk warzywno-owocowy	Talerzyk warzywno-owocowy	Talerzyk warzywno-owocowy	Talerzyk warzywno-owocowy
<b>Zupa</b>	Krem z zielonych warzyw z groszkiem ptysiowym	Rosół drobiowo-wołowy z makaronem	Zupa ziemniaczana z szynką wędzoną, marchewką i tymiankiem	Krem serowo - warzywny z grzankami i szczypiorkiem	Zupa ogórkowa z ryżem
<b>II Danie</b>	Spaghetti bolognese z mięsem wieprzowym i warzywami  Kompot wieloowocowy	Kotlet de volaille drobiowy w sosie serowym Ryż biały Surówka z koperkiem  Kompot jabłkowy	Kopytka z polewą malinowo - truskawkowo - waniliową na jog. greckim  Kompot porzeczkowy	Filet z kurczaka panierowany Ziemniaki Marchewka z groszkiem na ciepło  Kompot truskawkowy	Paluszki rybne *pieczone Ziemniaki Surówka z kapusty czerwonej  Kompot wiśniowy
<b>Podwieczorek</b>	Chleb razowy z ziarnami Masło Szynka rubinowa wędzona Ogórek kiszony	Twarożek grani ze szczypiorkiem Pieczywo chrupkie	Sokoliki w szlafrocach Sos pomidorowo - warzywny	Mus owocowo - warzywny z jogurtem greckim Talarki kukurydziane	Ciasto drożdżowe - jogurtowe z rabarbarem

MENU ŻŁOBEK CZERWIEC 2026

	Poniedziałek 15.06	Wtorek 16.06	Środa 17.06	Czwartek 18.06	Piątek 19.06
<b>Śniadanie</b>	<b>Płatki ryżowe na mleku z pestkami dynii, suszoną morelą i bananem</b> Chleb orkiszowy Masło Pasta z szynką, serem żółtym i szczypiorkiem Pomidor Herbata wieloowocowa	Bułka grahamka Masło Jajko na twardo Dip jogurtowy ze szczypiorkiem Ogórek zielony Herbata ziołowo-owocowa	Kasza manna na mleku Chleb pszenno-żytni Masło Szynka pieczona z indyka Papryka Herbata rooibos	Chleb wieloziarnisty Masło Szynka rubinowa wędzona Pomidor Napar z rumianku	<b>Owsianka z kakao i pomarańczą</b> Chleb pszenno żytni Masło <b>Twarożek wiejski</b> Papryka Herbata ziołowo-owocowa
<b>II Śniadanie</b>	Talerzyk warzywno-owocowy	Talerzyk warzywno-owocowy	Talerzyk warzywno-owocowy	Talerzyk warzywno-owocowy	Talerzyk warzywno-owocowy
<b>Zupa</b>	Krem z czerwonych warzyw z soczewicą i grzankami ziołowymi	Zupa kalafiorowa z makaronem	Zupa jarzynowa z ryżem	Krem z czerwonego buraka z groszkiem ptysiowym	Zupa pomidorowa z makaronem
<b>II Danie</b>	Kurczak w delikatnym sosie curry Ryż biały Surówka ze świeżym ogórkiem  Kompot wieloowocowy	Sznyceł wieprzowy Ziemniaki Kapusta duszona  Kompot truskawkowy	Naleśniki z twarożkiem waniliowym polane musem brzoskwiowym z kawałkami owoców  Kompot porzeczkowy	Pierogi z mięsem okraszone masłem i cebulką Surówka po żydowsku  Kompot jabłkowy	Filet z miruny panierowany * z pieca Zimniaki Surówka z marchewki z ananasem  Kompot wiśniowy
<b>Podwieczorek</b>	Koperta zawijana z jabłkami prażonymi <b>Marchewka mini na parze</b>	Kisiel wieloowocowy z tartym jabłkiem* bez dodatku cukru Pieczywo chrupkie	Chlebek ziołowy domowy Mozzarella Papryka / Ogórek	Koktajl truskawkowy na kefirze Płatki kukurydziane	Piernik z powidłami śliwkowymi

MENU ŻŁOBEK CZERWIEC 2026

	Poniedziałek 22.06	Wtorek 23.06	Środa 24.06	Czwartek 25.06	Piątek 26.06
<b>Śniadanie</b>	<b>Ryż na mleku z musem wieloowocowym i siemieniem lnianym</b> Chleb żytni Masło Kielbasa krakowska Pomidor Herbata wieloowocowa	Bułka wieloziarnista Masło Szynka z indyka / Dżem truskawkowy Ogórek zielony Herbata ziołowo-owocowa	Kasza jaglana na mleku Chleb pszenno-żytni Masło Filet gotowany z kurczaka Pomidor Herbata rooibos z malinami i grejpfrutem	Chleb słonecznikowy Masło Twarożek grani Pomidor Napar z rumianku	<b>Płatki jaglane na mleku z suszoną żurawiną i siemieniem lnianym</b> Chleb orkiszowy Masło Pomidorowa pasta z makreli z delikatnym serkiem i koperkiem Herbata ziołowo-owocowa
<b>II Śniadanie</b>	Talerzyk warzywno-owocowy	Talerzyk warzywno-owocowy	Talerzyk warzywno-owocowy	Talerzyk warzywno-owocowy	Talerzyk warzywno-owocowy
<b>Zupa</b>	Krem dyniowo-marchewkowy z <b>grzankami</b>	Żurek z ziemniakami	Zupa koperkowa z ryżem	Rosół drobiowo-wołowy z makaronem	Krupnik z kaszą jęczmienną
<b>II Danie</b>	Makaron kokardki a la carbonara z mięsem wieprzowym  Kompot wieloowocowy	Gulasz wieprzowy Kluski śląskie Surówka z koperkiem  Kompot truskawkowy	Kluseczki leniwe z polewą jogurtowo-truskawkową na jog. greckim  Kompot porzeczkowy	<b>Miękkie nuggetsy z kurczaka</b> Ziemniaki Mizeria  Kompot jabłkowy	Racuszki z prażonym jabłkiem i cynamonem podane z polewą jogurtowo - twarogową  Kompot wiśniowy
<b>Podwieczorek</b>	Koktajl borówkowo - malinowy na jogurcie naturalnym z dodatkiem czekolady gorzkiej 70% i granoli	Croissant maślany Papryka do chrupania	Chleb razowy z ziarnami Masło Pieczeń wieprzowa z warzywami *wyrób własny Ogórek kiszony	Gofry z truskawką i bananem	Bułka grahamka Masło Szynka z indyka Papryka

MENU ŻŁOBEK CZERWIEC 2026

	<b>Poniedziałek 29.06</b>	<b>Wtorek 30.06</b>			
<b>Śniadanie</b>	<b>Owsianka a'la Raffaello z wiórkami kokosowymi i mleczkiem kokosowym</b> Chleb orkiszowy Masło Paszтет z królika *pieczony Papryka Herbata wieloowocowa	Chleb graham Masło Twarożek domowy śmietankowy ze szczypiorkiem i rzodkiewką Herbata zielono-owocowa			
<b>II Śniadanie</b>	Talerzyk warzywno-owocowy	Talerzyk warzywno-owocowy			
<b>Zupa</b>	Krem z kolorowych warzyw z grzankami	Zupa kalafiorowa z makaronem literki			
<b>II Danie</b>	Kociołek meksykański z wieprzowiną, kaszą jęczmienną, papryką kolorową, pomidorami i bazylią  Kompot wieloowocowy	Kieszonka z kurczaka faszerowana warzywami i mozzarellą w sosie śmietanowym Ziemniaki Mini marchewka z masełkiem  Kompot jabłkowy			
<b>Podwieczorek</b>	Danio śmietnakowe z brzoskwiniami *wyrób własny Biszkopty	Krem a la nutella *wyrób własny Wafle ryżowe			