

Podsumowanie Energia (kcal) 880 Białko (g) 25 Tłuszcz (g) 23 Węglowodany (g) 135	Czwartek 01.10.2026r	Skład posiłków
<u>Śniadanie I</u> Energia (kcal) 180 Białko (g) 7 Tłuszcz (g) 8 Węglowodany (g) 18	Chleb słonecznikowy (40 g)	Chleb słonecznikowy (mąka żytnia, woda, nasiona słonecznika, mąka pszenna, sól, mąka ze słodu jęczmiennego, olej rzepakowy) [gluten] (40 g)
	Masło ekstra (3 g)	Masło ekstra 82 % tł. (śmietanka pasteryzowana (z mleka)) (3 g) [mleko]
	Puszysty serek ze szczypiorkiem i ziołami (30 g)	Puszysty serek ze szczypiorkiem i ziołami (twaróg półtłusty bez laktozy [mleko] pasteryzowane, kultury bakterii mlekowych], jogurt bez laktozy [mleko] , śmietanka, białka mleka, żywe kultury bakterii], szczypiorek, pietruszka, koperek) (30 g)
	Napar z rumianku (200 ml)	Napar z rumianku (200 ml)
<u>Śniadanie II</u> Energia (kcal): 50 Białko (g): 1 Tłuszcz (g): 0 Węglowodany (g): 15	Śliwka (100 g)	Śliwka (100 g)
<u>Zupa</u> Energia (kcal) 120 Białko (g) 3 Tłuszcz (g) 4 Węglowodany (g) 18	Zupa ogórkowa z ziemniakami (250 ml)	Zupa ogórkowa (wywar warzywny (marchew (45 g), pietruszka (25 g), sele r (15 g), por (10 g), cebula (5 g), czosnek (0,1g), olej (2 g), woda (300 ml); przyprawy: liść laurowy, ziarna pieprzu, ziele angielskie)- 150 ml, ogórek kiszony- 60 g, zakwas kiszony z ogórków- 30 ml, marchewka, pietruszka- 50 g, jogurt bez laktozy - 5 g [mleko] , pieprz czarny- 0,2 g, ziemniaki - 30 g) (250 ml)
<u>II Danie</u> Energia (kcal) 350 Białko (g) 10 Tłuszcz (g) 5 Węglowodany (g) 55	Makaron fusilli w sosie wielowarzywnym na bazie świeżych pomidorów i soczewicy (200 g)	Makaron fusilli w sosie wielowarzywnym na bazie świeżych pomidorów i soczewicy (makaron fusilli [gluten] , oliwa z oliwek, pomidory, papryka, soczewica, marchewka, pietruszka, cukinia, cebula, czosnek) (200 g)
	Kompot truskawkowy (200 ml)	Woda (200 ml) Truskawki (30 g)
<u>Podwieczorek</u> Energia (kcal) 180 Białko (g) 4 Tłuszcz (g) 6 Węglowodany (g) 29	Cynamonka z jabłkami (60 g)	Cynamonka z jabłkami (mąka pszenna [gluten] , napój owsiany [gluten] , jaja , drożdże, masło roślinne, cynamon, jabłka) (60 g)

Podsumowanie Energia (kcal) 900 Białko (g) 40 Tłuszcz (g) 34 Węglowodany (g) 132	Piątek 02.10.2026r	Skład posiłków
Śniadanie I Energia (kcal) 210 Białko (g) 10 Tłuszcz (g) 10 Węglowodany (g) 20	Chleb orkiszowy (40 g)	Chleb orkiszowy (mąka orkiszowa pełnoziarnista, mąka pszenna, zakwas orkiszowy, sól) [gluten] (40 g)
	Masło ekstra (3 g)	Masło ekstra 82 % tł. (śmietanka pasteryzowana (z mleka)) [mleko] (3 g)
	Jajko na twardo (50 g)	Jajko na twardo (50 g)
	Dip jogurtowy ze szczypiorkiem (15 g)	Dip jogurtowy ze szczypiorkiem (jogurt bez laktozy [mleko] , śmietanka, białka mleka, żywe kultury bakterii, szczypiorek) (15 g)
	Herbata ziołowo-owocowa (200 ml)	Woda (200 ml) herbata ziołowo-owocowa (1 g)
Śniadanie II Energia (kcal): 50 Białko (g): 1 Tłuszcz (g): 0 Węglowodany (g): 15	Jabłko / Papryka (100 g)	Jabłko / Papryka (100 g)
Zupa Energia (kcal) 170 Białko (g) 5 Tłuszcz (g) 5 Węglowodany (g) 30	Zupa pomidorowa z makaronem literki (250 ml)	Zupa pomidorowa (wywar warzywny (marchew (45 g), pietruszka (25 g), seler (15g), por (10 g), cebula (5 g), czosnek (0,1g), olej (2 g), woda (300 ml); przyprawy: liść laurowy, ziarna pieprzu, ziele angielskie)- 150 ml, pomidory – 50 g, przecier pomidorowy 30%- 15 ml, jogurt bez laktozy - 5 g [mleko] , pieprz czarny– 2 g, makaron z semoliny 100% [gluten] - 30 g) (250 ml)
II Danie Energia (kcal) 350 Białko (g) 20 Tłuszcz (g) 14 Węglowodany (g) 50	Paluszki rybne pieczone *frosta (60 g)	Paluszki rybne pieczone (filet z ryb białych [ryby] , mąka pszenna [gluten] , bułka tarta [gluten] , drożdże, papryka mielona, skrobia) (60 g)
	Ziemniaki (100 g)	Ziemniaki (100 g)
	Surówka z kapusty kiszonej, marchewki i jabłka (50 g)	Surówka z kapusty kiszonej, marchewki i jabłka (kiszona kapusta, jabłko, marchewka, sok z cytryny) (50 g)
	Kompot wiśniowy (200 ml)	Woda (200 ml) wiśnie (30 g)
Podwieczorek Energia (kcal) 120 Białko (g) 4 Tłuszcz (g) 5 Węglowodany (g) 17	Salatka owocowa z dodatkiem jogurtu i domowej granoli (100 g)	Salatka owocowa z dodatkiem jogurtu i domowej granoli (banan, gruszka, jabłko, pomarańcza, jogurt bez laktozy [mleko] , śmietanka, białka mleka, żywe kultury bakterii), domowa granola: płatki owsiane [gluten] , płatki jaglane, pestki słonecznika, pestki dyni, wiórki kokosowe, cynamon) (100 g)

Podsumowanie Energia (kcal): 880 Białko (g): 27 Tłuszcz (g): 24 Węglowodany (g): 135	Poniedziałek 05.10.2026r	Skład posiłków
Śniadanie I Energia (kcal): 200 Białko (g): 7 Tłuszcz (g): 9 Węglowodany (g): 20	Chleb graham (40 g)	Chleb graham (mąka typu graham, sól, drożdże, woda) [gluten] (40 g)
	Masło ekstra (3 g)	Masło ekstra 82 % tł. (śmietanka pasteryzowana (z mleka)) [mleko] (3 g)
	Ser żółty bez laktozy (15 g)	Ser żółty bez laktozy (mleko, sól, bakterie fermentacji mlekowej, podpuszczka) (15 g) [mleko]
	Ogórek zielony (20 g)	Ogórek zielony (20 g)
	Herbata wieloowocowa (200 ml)	Herbata wieloowocowa (200 ml)
Śniadanie II Energia (kcal): 50 Białko (g): 1 Tłuszcz (g): 0 Węglowodany (g): 15	Jabłko (100 g)	Jabłko (100 g)
Zupa Energia (kcal): 150 Białko (g): 4 Tłuszcz (g): 3 Węglowodany (g): 30	Krem pietruszkowo- ziemniaczany z grzankami (250 ml)	Krem pietruszkowo- ziemniaczany (wywar warzywny (marchew (45 g), pietruszka (25 g), seler (10 g), por (10 g), cebula (5 g), czosnek (0,1g), olej (2 g), woda (300 ml); przyprawy: liść laurowy, ziarna pieprzu, ziele angielskie)- 150 ml, ziemniaki, pietruszka - 150 g, jogurt bez laktozy - 5 g [mleko], pierz, bazylia- 0,2 g, grzanki z chleba pszennego [gluten]- 10 g) (250 ml)
II Danie Energia (kcal): 360 Białko (g): 10 Tłuszcz (g): 8 Węglowodany (g): 60	Pierogi z owocami polane jogurtem (160 g)	Pierogi z owocami polane jogurtem (mąka pszenna [gluten], woda, jogurt bez laktozy [mleko], olej rzepakowy, masło roślinne, owoce sezonowe) (160 g)
	Kompot wieloowocowy (200 ml)	Woda (200 ml) Mieszanka kompotowa (owoce w zmiennych proporcjach: wiśnie, porzeczki czarne, śliwki) (30 g)
Podwieczorek Energia (kcal): 120 Białko (g): 5 Tłuszcz (g): 4 Węglowodany (g): 10	Chleb razowy z ziarnami (20 g)	Chleb razowy z ziarnami (mąka pszenna razowa, mąka żytnia razowa, nasiona słonecznika, siemię lniane, sól, drożdże, woda) [gluten] (20 g)
	Masło ekstra (3 g)	Masło ekstra 82 % tł. (śmietanka pasteryzowana (z mleka)) [mleko] (3 g)
	Wędlina drobiowa (10 g)	Wędlina drobiowa (mięso z piersi kurczaka, skrobia ziemniaczana, sól, przyprawy) (10 g)
	Pomidor (20 g)	Pomidor (20 g)

<u>Podsumowanie</u> Energia (kcal): 920 Białko (g): 41 Tłuszcz (g): 31 Węglowodany (g): 121	Wtorek 06.10.2026r	Skład posiłków
<u>Śniadanie I</u> Energia (kcal): 200 Białko (g): 10 Tłuszcz (g): 9 Węglowodany (g): 21	Bułka grahamka (40 g)	Bułka grahamka (mąka pszenna typu graham, drożdże, sól, woda) [gluten] (40 g)
	Masło ekstra (3 g)	Masło ekstra 82 % tł. (śmietanka pasteryzowana (z mleka)) (3 g) [mleko]
	Pasta jajeczna z szynką z indyka i szczypiorkiem (50 g)	Pasta jajeczna z szynką z indyka i szczypiorkiem (jaja, szynka z indyka [mięso z piersi indyka, woda, sól, pieprz], jogurt bez laktozy [mleko, śmietanka, białka mleka, żywe kultury bakterii], szczypiorek)(50 g)
	Herbata ziołowo-owocowa (200 ml)	Woda (200 ml) herbata ziołowo-owocowa (1 g)
<u>Śniadanie II</u> Energia (kcal): 50 Białko (g): 1 Tłuszcz (g): 0 Węglowodany (g): 15	Gruszka / Marchewka (100 g)	Gruszka / Marchewka (100 g)
<u>Zupa</u> Energia (kcal) 170 Białko (g) 5 Tłuszcz (g) 5 Węglowodany (g) 27	Rosół drobiowo-wołowy z makaronem (250 ml)	Rosół drobiowo-wołowy z makaronem (wywar warzywny (marchew (45 g), pietruszka (25 g), seler (15 g), por (10 g), cebula (5 g), czosnek (0,1g), olej (2 g), woda (300 ml); przyprawy: liść laurowy, ziarna pieprzu, ziele angielskie)- 200 ml, szydełko z kurczaka, szponder wołowy, korpus kurczaka, szyja indycza- 50 g, marchew, pietruszka, cebula - 80 g, pieprz czarny, goździk, liść laurowy, ziele angielski- 2g, makaron z semoliny 100% [gluten] – 30 g) (250 ml)
<u>II Danie</u> Energia (kcal) 380 Białko (g) 20 Tłuszcz (g) 15 Węglowodany (g) 37	Nuggetsy z kurczaka (80 g)	Nuggetsy z kurczaka (filet z piersi kurczaka , jaja , płatki kukurydziane 100%, bułka tarta [gluten], mąka pszenna [gluten]) (80 g)
	Ziemniaki (100 g)	Ziemniaki (100 g)
	Surówka wielowarzywna (50 g)	Surówka wielowarzywna (kapusta biała, marchew, ogórek zielony, papryka czerwona, jabłko, natka pietruszki, sok z cytryny, olej rzepakowy) (50 g)
	Kompot jabłkowy (200 ml)	Woda (200 ml) jabłko (30 g)
<u>Podwieczorek</u> Energia (kcal): 120 Białko (g): 5 Tłuszcz (g): 2 Węglowodany (g): 21	Koktajl borówkowy na jogurcie (150 g)	Koktajl borówkowy na jogurcie (jogurt bez laktozy [mleko], borówka amerykańska) (150 g)
	Wafle z komosy ryżowej 1 szt.	Wafle z komosy ryżowej 1 szt. [mąka z komosy ryżowej 45%, mąka ryżowa, mąka kukurydziana]

<u>Podsumowanie</u> Energia (kcal): 940 Białko (g): 34 Tłuszcz (g): 32 Węglowodany (g): 131	Środa 07.10.2026r	Skład posiłków
<u>Śniadanie I</u> Energia (kcal): 260 Białko (g): 13 Tłuszcz (g): 11 Węglowodany (g): 26	Kasza manna na mleku bez laktozy (180 ml)	Kasza manna [gluten] (30 g) na mleku bez laktozy (150 ml)
	Chleb pszenno-żytni (40 g)	Chleb pszenno-żytni (mąka pszenna, mąka żytnia, drożdże, sól, woda) [gluten] (40 g)
	Masło ekstra (3 g)	Masło ekstra 82 % tł. (śmietanka pasteryzowana (z mleka)) (3 g) [mleko]
	Szynka rubinowa wędzona (10 g)	Szynka rubinowa wędzona (schab [m. wieprzowe], sól, pieprz, papryka słodka majeranek, czosnek) (10 g)
	Papryka (20 g)	Papryka (20 g)
	Herbata rooibos (200 ml)	Herbata rooibos (200 ml)
<u>Śniadanie II</u> Energia (kcal): 50 Białko (g): 1 Tłuszcz (g): 0 Węglowodany (g): 15	Pomarańcza (100 g)	Pomarańcza (100 g)
<u>Zupa</u> Energia (kcal): 130 Białko (g): 2 Tłuszcz (g): 4 Węglowodany (g): 25	Krem z groszku łuskanego z warzywami i groszkiem ptysiowym (250 ml)	Krem z groszku łuskanego z warzywami (wywar warzywny (marchew (45 g), pietruszka (25 g), seler (15 g), por (10 g), cebula (5 g), czosnek (0,1g), olej (2 g), woda (300 ml); przyprawy: liść laurowy, ziarna pieprzu, ziele angielskie)-150 ml, groszek łuskany– 100 g, marchewka, pietruszka, por - 50g, jogurt bez laktozy - 5 g [mleko], pieprz czarny– 0,2 g, groszek ptysiowy [mąka pszenna [gluten], jaja , woda, sól]- 10 g) (250 ml)
<u>II Danie</u> Energia (kcal) 400 Białko (g) 16 Tłuszcz (g) 16 Węglowodany (g) 50	Zapiekanka makaronowowo - warzywna w sosie śmietanowym (250 g)	Zapiekanka makaronowowo - warzywna w sosie śmietanowym (makaron z semoliny 100% [gluten], brokuł, cukinia, papryka, marchew, cebula, czosnek, pietruszka, por, śmietanka 30% bez laktozy[śmietanka pasteryzowana, białka mleka]) (250 g)
	Kompot porzeczkowy (200 ml)	Woda (200 ml) Porzeczki czerwone (30 g)
<u>Podwieczorek</u> Energia (kcal) 100 Białko (g) 2 Tłuszcz (g) 1 Węglowodany (g) 15	Galaretka tęczowa (150 g)	Galaretka tęczowa (galaretki celiko bez cukru: truskawkowa, cytrynowa, owoce leśne, woda, agar) (150 g)
	Herbatniki pełnoziarniste * bez dodatku cukru 1 szt.	Herbatniki pełnoziarniste * bez dodatku cukru (mąka pszenna pełnoziarnista [gluten], olej rzepakowy, błonnik pszenny, maltitol, wodorowęglan sodu, sól) 1 szt.

BEZ LAKTOZY_PRZEDSZKOLE_PAŹDZIERNIK_2026

<u>Podsumowanie</u> Energia (kcal) 930 Białko (g) 43 Tłuszcz (g) 30 Węglowodany (g) 122	Czwartek 08.10.2026r	Skład posiłków
<u>Śniadanie I</u> Energia (kcal) 200 Białko (g) 8 Tłuszcz (g) 6 Węglowodany (g) 25	Pancakes waniliowe z domowym serkiem a'la danio z musem brzoskwiniowym *bez dodatku cukru (60g/30g)	Pancakes waniliowe z jogurtem sojowym z musem brzoskwiniowym *bez dodatku cukru (mąka pszenna [gluten], napój owsiany [gluten], jaja , jogurt sojowy [soja], soda oczyszczona, laska wanilii, brzoskwinie) (60g/30g)
	Napar z rumianku (200 ml)	Napar z rumianku (200 ml)
<u>Śniadanie II</u> Energia (kcal): 50 Białko (g): 1 Tłuszcz (g): 0 Węglowodany (g): 15	Banan / Pomidor (100 g)	Banan / Pomidor (100 g)
<u>Zupa</u> Energia (kcal) 150 Białko (g) 8 Tłuszcz (g) 5 Węglowodany (g) 18	Barszcz biały z ziemniakami (250 ml)	Barszcz biały z ziemniakami (wywar warzywny (marchew (45 g), pietruszka (25 g), seler (15g), por (10 g), cebula (5 g), czosnek (0,1g), olej (2 g), woda (300 ml); przyprawy: liść laurowy, ziarna pieprzu, ziele angielskie)- 150 ml, zakwas pszenny [gluten]- 50 ml, kielbasa- 20 g, ziemniak, cebula, czosnek- 50g, jogurt bez laktozy - 5 g [mleko], pieprz, majeranek- 0,2 g) (250 ml)
<u>II Danie</u> Energia (kcal) 350 Białko (g) 22 Tłuszcz (g) 12 Węglowodany (g) 38	Pulpeciki drobiowo- wieprzowe duszone w sosie paprykowym (100 g)	Pulpeciki drobiowo- wieprzowe duszone w sosie paprykowym (m. drobiowe z piersi kurczaka, m. wieprzowe [szynka], jaja , bułka tarta [gluten], cebula, czosnek, papryka czerwona, passata pomidorowa [pomidory, sól], olej rzepakowy, bazylia, oregano, majeranek, pieprz) (100 g)
	Kasza bulgur (100 g)	Kasza bulgur [gluten] (100 g)
	Kolorowa surówka jesienna (50 g)	Kolorowa surówka jesienna (kapusta biała, marchew, burak, jabłko, papryka czerwona, natka pietruszki, sok z cytryny, olej rzepakowy) (50 g)
	Kompot truskawkowy (200 ml)	Woda (200 ml) Truskawki (30 g)
<u>Podwieczorek</u> Energia (kcal) 180 Białko (g) 4 Tłuszcz (g) 7 Węglowodany (g) 26	Ciasto dyniowo - marchewkowe z nutą pomarańczy (60 g)	Ciasto dyniowo - marchewkowe z nutą pomarańczy (mąka pszenna [gluten], napój owsiany [gluten], jaja , masło roślinne, soda oczyszczona, dynia, marchewka, skórka z pomarańczy, sok z pomarańczy) (60 g)

<u>Podsumowanie</u> Energia (kcal): 930 Białko (g): 44 Tłuszcz (g): 35 Węglowodany (g): 110	Piątek 09.10.2026r	Skład posiłków
--	---------------------------	-----------------------

BEZ LAKTOZY_PRZEDSZKOLE_PAŹDZIERNIK_2026

<u>Śniadanie I</u> Energia (kcal): 220 Białko (g): 10 Tłuszcz (g): 11 Węglowodany (g): 21	Chleb wiejski (40 g)	Chleb wiejski (mąka pszenna, naturalny zakwas żytni, woda, sól) [gluten] (40 g)
	Masło ekstra (3 g)	Masło ekstra 82 % tł. (śmietanka pasteryzowana (z mleka)) (3 g) [mleko]
	Serek fromage z ziołami (50 g)	Serek fromage z ziołami (twaróg półtłusty bez laktozy [mleko] pasteryzowane, kultury bakterii mlekowych), śmietanka 30% bez laktozy [śmietanka pasteryzowana, białka mleka], szczypiorek, pietruszka, koperek, bazylia) (50 g)
	Ogórek zielony (20 g)	Ogórek zielony (20 g)
	Herbata ziołowo-owocowa (200 ml)	Woda (200 ml) herbata ziołowo-owocowa (1 g)
<u>Śniadanie II</u> Energia (kcal): 50 Białko (g): 1 Tłuszcz (g): 0 Węglowodany (g): 15	Jabłko (100 g)	Jabłko (100 g)
<u>Zupa</u> Energia (kcal) 140 Białko (g) 7 Tłuszcz (g) 6 Węglowodany (g) 15	Krupnik z kaszą jęczmienną (250 ml)	Krupnik z kaszą jęczmienną: (wywar warzywny (marchew (45 g), pietruszka (25 g), seler (15 g), por (10 g), cebula (5 g), czosnek (0,1g), woda (300 ml); przyprawy: liść laurowy, ziarna pieprzu, ziele angielskie) - 200 ml, marchew, seler , pietruszka – 30 g, ziemniaki – 30 g, kasza jęczmienna- 30 g [gluten] , natka pietruszki - 5 g, pieprz czarny- 2g) (250 ml)
<u>II Danie</u> Energia (kcal): 380 Białko (g): 22 Tłuszcz (g): 15 Węglowodany (g): 35	Filet z dorsza panierowany *z pieca (80 g)	Filet z dorsza panierowany (filet z dorsza [ryby] , jaja , bułka tarta [gluten] , mąka pszenna [gluten] , pieprz, czosnek) (80 g)
	Ziemniaki (100 g)	Ziemniaki (100 g)
	Kapusta zasmażana (50 g)	Kapusta zasmażana (kapusta biała, cebula, masło ekstra [mleko] , mąka pszenna [gluten] , koperek, pieprz) (50 g)
	Kompot wiśniowy (200 ml)	Woda (200 ml) wiśnie (30 g)
<u>Podwieczorek</u> Energia (kcal) 140 Białko (g) 4 Tłuszcz (g) 3 Węglowodany (g) 24	Mus owocowy z dodatkiem jogurtu *bez dodatku cukru (150 g)	Mus owocowy z dodatkiem jogurtu *bez dodatku cukru (banan, jabłko, gruszka, truskawki, jogurt bez laktozy [mleko] , śmietanka, białka mleka, żywe kultury bakterii) (150 g)
	Wafle z soczewicy 1szt.	Wafle z soczewicy (mąka z soczewicy czerwonej, mąka ryżowa, mąka kukurydziana) 1szt.

Podsumowanie Energia (kcal) 880 Białko (g) 40 Tłuszcz (g) 26 Węglowodany (g) 129	Poniedziałek 12.10.2026r	Skład posiłków
Śniadanie I Energia (kcal) 200 Białko (g) 8 Tłuszcz (g) 8 Węglowodany (g) 24	Chleb orkiszowy (40 g)	Chleb orkiszowy (mąka orkiszowa pełnoziarnista, mąka pszenna, zakwas orkiszowy, sól) [gluten] (40 g)
	Masło ekstra (3 g)	Masło ekstra 82 % tł. (śmietanka pasteryzowana (z mleka)) (3 g) [mleko]
	Pasztet z królika *pieczony (20 g)	Pasztet z królika (mięso z królika, cebula, woda, sól, pieprz, papryka słodka, czosnek) (20g)
	Ogórek kiszony (20 g)	Ogórek kiszony (20 g)
	Herbata wieloowocowa (200 ml)	Herbata wieloowocowa (200 ml)
Śniadanie II Energia (kcal): 50 Białko (g): 1 Tłuszcz (g): 0 Węglowodany (g): 15	Jabłko (100 g)	Jabłko (100 g)
Zupa Energia (kcal): 130 Białko (g): 2 Tłuszcz (g): 4 Węglowodany (g): 25	Krem z soczewicy zielonej z grzankami (250 ml)	Krem z soczewicy zielonej (wywar warzywny (marchew (45 g), pietruszka (25 g), seler (15 g), por (10 g), cebula (5 g), czosnek (0,1g), olej (2 g), woda (300 ml); przyprawy: liść laurowy, ziarna pieprzu, ziele angielskie)-150 ml, soczewica zielona - 100g, jogurt bez laktozy - 5 g [mleko], pieprz czarny- 0,2 g, grzanki z chleba pszennego [gluten]- 10 g) (250 ml)
II Danie Energia (kcal) 350 Białko (g) 23 Tłuszcz (g) 10 Węglowodany (g) 43	Gulasz z udźca indyka z marchewką, papryką i dynią w sosie pomidorowym (150 g)	Gulasz z udźca indyka z marchewką, papryką i dynią w sosie pomidorowym (udziec z indyka, marchew, papryka czerwona, dynia, cebula, czosnek, passata pomidorowa [pomidory, sól], olej rzepakowy, bazylia, oregano, majeranek, papryka słodka, pieprz) (150 g)
	Kasza jęczmienna (100 g)	Kasza jęczmienna [gluten] (100 g)
	Kompot wieloowocowy (200 ml)	Woda (200 ml) Mieszanka kompotowa (owoce w zmiennych proporcjach: wiśnie, porzeczki czarne, śliwki) (30 g)
Podwieczorek Energia (kcal) 150 Białko (g) 6 Tłuszcz (g) 4 Węglowodany (g) 22	Serek owocowy *bez laktozy (100 g)	Serek owocowy *bez laktozy (mleko pasteryzowane, cukier, truskawki 6 %, naturalny aromat, koncentrat z marchwi i soku z buraka czerwonego, zagęszczony sok cytrynowy, żywe kultury bakterii jogurtowych) (100 g)
	Wafle ryżowe z czerwonym burakiem 1 szt.	Wafle ryżowe z czerwonym burakiem (ryż brązowy, burak czerwony w proszku) 1 szt.

Podsumowanie Energia (kcal) 920 Białko (g) 38 Tłuszcz (g) 33 Węglowodany (g) 113	Wtorek 13.10.2026r	Skład posiłków
Śniadanie I Energia (kcal) 210 Białko (g) 10 Tłuszcz (g) 9 Węglowodany (g) 21	Chleb graham (40 g)	Chleb graham (mąka typu graham, sól, drożdże, woda) [gluten] (40 g)
	Masło ekstra (3 g)	Masło ekstra 82 % tł. (śmietanka pasteryzowana (z mleka)) (3 g) [mleko]
	Serek paprykowy z kielkami rzodkiewki (50 g)	Serek paprykowy z kielkami rzodkiewki (twaróg półtłusty bez laktozy [mleko] pasteryzowane, kultury bakterii mlekowych], śmietanka 30% bez laktozy [śmietanka pasteryzowana, białka mleka], papryka czerwona, kielki rzodkiewki) (50 g)
	Herbata ziołowo-owocowa (200 ml)	Woda (200 ml) herbata ziołowo-owocowa (1 g)
Śniadanie II Energia (kcal): 50 Białko (g): 1 Tłuszcz (g): 0 Węglowodany (g): 15	Gruszka / Ogórek (100 g)	Gruszka / Ogórek (100 g)
Zupa Energia (kcal) 140 Białko (g) 7 Tłuszcz (g) 6 Węglowodany (g) 15	Zupa kalafiorowa z ryżem (250 ml)	Zupa kalafiorowa (wywar warzywny (marchew (45 g), pietruszka (25 g), seler (15 g), por (10 g), cebula (5 g), czosnek (0,1g), olej (2 g), woda (300 ml); przyprawy: liść laurowy, ziarna pieprzu, ziele angielskie)- 150 ml, marchew, seler , pietruszka, cebula- 80 g, kalafior- 80 g ziemniaki- 100 g, jogurt bez laktozy - 5 g [mleko], pieprz czarny, tymianek, majeranek- 0,2 g, ryż biały - 30 g) (250 ml)
II Danie Energia (kcal) 360 Białko (g) 14 Tłuszcz (g) 13 Węglowodany (g) 40	Kotleciki jajeczne z warzywami (80 g)	Kotleciki jajeczne z warzywami (jaja , marchew, cukinia, papryka czerwona, cebula, bułka tarta [gluten] , mąka pszenna [gluten] , olej rzepakowy) (80 g)
	Ziemniaki (100 g)	Ziemniaki (100 g)
	Fasolka szparagowa żółto - zielona z masłem (50 g)	Fasolka szparagowa żółto - zielona z masłem (fasolka, masło ekstra [mleko]) (50 g)
	Kompot jabłkowy (200 ml)	Woda (200 ml) jabłko (30 g)
Podwieczorek Energia (kcal): 160 Białko (g): 6 Tłuszcz (g): 5 Węglowodany (g): 22	Mini pizzerinki z sosem pomidorowym i serem wegańskim (60 g)	Mini pizzerinki z sosem pomidorowym i serem wegańskim (mąka pszenna [gluten] , drożdże, woda, olej rzepakowy, passata pomidorowa [pomidory, sól], ser żółty wegański) (60 g)

Podsumowanie Energia (kcal) 960 Białko (g) 35 Tłuszcz (g) 27 Węglowodany (g) 139	Środa 14.10.2026r	Skład posiłków
Śniadanie I Energia (kcal) 260 Białko (g) 13 Tłuszcz (g) 11 Węglowodany (g) 27	Płatki kukurydziane na mleku bez laktozy (180 ml)	Płatki kukurydziane [mąka kukurydziana 100%] (30 g) na mleku bez laktozy (150 ml)
	Chleb pszenno-żytni (40 g)	Chleb pszenno-żytni (mąka pszenna, mąka żytnia, drożdże, sól, woda) [gluten] (40 g)
	Masło ekstra (3 g)	Masło ekstra 82 % tł. (śmietanka pasteryzowana (z mleka)) (3 g) [mleko]
	Kielbasa krakowska (10 g)	Kielbasa krakowska (mięso wieprzowe, woda, czosnek, pieprz, majeranek, substancja konserwująca: azotyn sodu) (10 g)
	Pomidor (20 g)	Pomidor (20 g)
	Herbata rooibos z malinami i grejpfrutem (200 ml)	Herbata rooibos z malinami i grejpfrutem (200 ml)
Śniadanie II Energia (kcal): 50 Białko (g): 1 Tłuszcz (g): 0 Węglowodany (g): 15	Banan (100 g)	Banan (100 g)
Zupa Energia (kcal) 150 Białko (g) 3 Tłuszcz (g) 4 Węglowodany (g) 24	Barszcz czerwony z ziemniakami (250 ml)	Barszcz czerwony (wywar warzywny (marchew (45 g), pietruszka (25 g), seler (15 g), por (10 g), cebula (5 g), czosnek (0,1g), woda (300 ml); przyprawy: liść laurowy, ziarna pieprzu, ziele angielskie)- 150 ml, ziemniaki, buraki- 100 g, zakwas buraczany – 30 ml, pieprz czarny, czosnek, ziele angielskie, listki laurowe- 0,2 g) (250 ml)
II Danie Energia (kcal) 380 Białko (g) 13 Tłuszcz (g) 8 Węglowodany (g) 63	Naleśniki z dżemem truskawkowym 100% i polewą jogurtowo-waniliową (180 g)	Naleśniki z dżemem truskawkowym 100% i polewą jogurtowo-waniliową (napój owsiany [gluten], mąka pszenna [gluten], jaja , olej rzepakowy, jogurt bez laktozy [mleko], dżem truskawkowy niskosłodzony, laska wanilii) (180 g)
	Kompot porzeczkowy (200 ml)	Woda (200 ml) Porzeczki czerwone (30 g)
Podwieczorek Energia (kcal): 120 Białko (g): 5 Tłuszcz (g): 4 Węglowodany (g): 10	Chleb razowy z ziarnami (20 g)	Chleb razowy z ziarnami (mąka pszenna razowa, mąka żytnia razowa, nasiona słonecznika, siemię lniane, sól, drożdże, woda) [gluten] (20 g)
	Masło ekstra (3 g)	Masło ekstra 82 % tł. (śmietanka pasteryzowana (z mleka)) [mleko] (3 g)
	Szynka z indyka (10 g)	Szynka z indyka (mięso z piersi indyka, woda, sól, pieprz) (10 g)
	Ogórek zielony (20 g)	Ogórek zielony (20 g)

BEZ LAKTOZY_PRZEDSZKOLE_PAŹDZIERNIK_2026

Podsumowanie Energia (kcal) 910 Białko (g) 40 Tłuszcz (g) 30 Węglowodany (g) 122	Czwartek 15.10.2026r	Skład posiłków
Śniadanie I Energia (kcal) 210 Białko (g) 10 Tłuszcz (g) 10 Węglowodany (g) 20	Bułka wieloziarnista (40 g)	Bułka wieloziarnista (mąka pszenna, woda, mąka żytnia, słonecznik, płatki owsiane, dynia, siemię lniane, drożdże, sól) [gluten] (40 g)
	Masło ekstra (3 g)	Masło ekstra 82 % tł. (śmietanka pasteryzowana (z mleka)) (3 g) [mleko]
	Jajko na twardo (50 g)	Jajko na twardo (50 g)
	Dip jogurtowy ze szczypiorkiem (15 g)	Dip jogurtowy ze szczypiorkiem (jogurt bez laktozy [mleko] , śmietanka, białka mleka, żywe kultury bakterii, szczypiorek) (15 g)
	Napar z rumianku (200 ml)	Napar z rumianku (200 ml)
Śniadanie II Energia (kcal): 50 Białko (g): 1 Tłuszcz (g): 0 Węglowodany (g): 15	Pomarańcza / Pomidor (100 g)	Pomarańcza / Pomidor (100 g)
Zupa Energia (kcal): 150 Białko (g): 5 Tłuszcz (g): 5 Węglowodany (g): 27	Zupa ziemniaczana z marchewką i tymiankiem (250 ml)	Zupa ziemniaczana z marchewką i tymiankiem (wywar warzywny (marchew (45 g), pietruszka (25 g), seler (15 g), por (10 g), cebula (5 g), czosnek (0,1g), olej (2 g), woda (300 ml); przyprawy: liść laurowy, ziarna pieprzu, ziele angielskie)- 150 ml, marchew- 50 g, ziemniaki- 150 g, jogurt bez laktozy - 5 g [mleko] , majeranek, tymianek, pieprz czarny- 0,2 g) (250 ml)
II Danie Energia (kcal): 380 Białko (g): 22 Tłuszcz (g): 12 Węglowodany (g): 38	Filet z kurczaka panierowany *z pieca (80 g)	Filet z kurczaka panierowany (filet z piersi kurczaka, jaja , bułka tarta [gluten] , mąka pszenna [gluten] , płatki kukurydziane 100%) (80 g)
	Ziemniaki (100 g)	Ziemniaki (100 g)
	Surówka z buraczków (50 g)	Surówka z buraczków (buraki czerwone, jabłko, sok z cytryny, olej rzepakowy) (50 g)
	Kompot truskawkowy (200 ml)	Woda (200 ml) Truskawki (30 g)
Podwieczorek Energia (kcal) 120 Białko (g) 2 Tłuszcz (g) 3 Węglowodany (g) 22	Smoothie owocowo - warzywne (150 g)	Smoothie owocowo - warzywne (banan, jabłko, marchew, pomarańcza, szpinak, woda) (150 g)
	Talarki kukurydziane z czarnuszką 1 szt.	Talarki kukurydziane z czarnuszką (mąka kukurydziana, czarnuszka, olej rzepakowy) 1 szt.

Podsumowanie Energia (kcal) 950 Białko (g) 44 Tłuszcz (g) 30 Węglowodany (g) 136	Piątek 16.10.2026r	Skład posiłków
Śniadanie I Energia (kcal) 220 Białko (g) 10 Tłuszcz (g) 10 Węglowodany (g) 22	Chleb słonecznikowy (40 g)	Chleb słonecznikowy (mąka żytnia, woda, nasiona słonecznika, mąka pszenna, sól, mąka ze słoju jęczmiennego, olej rzepakowy [gluten] (40 g)
	Masło ekstra (3 g)	Masło ekstra 82 % tł. (śmietanka pasteryzowana (z mleka)) [mleko] (3 g)
	Pasta z serka z suszonymi pomidorami i koperkiem (50 g)	Pasta z serka z suszonymi pomidorami i koperkiem (twaróg półtłusty bez laktozy [mleko] pasteryzowane, kultury bakterii mlekowych], jogurt bez laktozy [mleko] , śmietanka, białka mleka, żywe kultury bakterii], suszone pomidory, koperek) (50 g)
	Herbata ziołowo-owocowa (200 ml)	Woda (200 ml) herbata ziołowo-owocowa (1 g)
Śniadanie II Energia (kcal): 50 Białko (g): 1 Tłuszcz (g): 0 Węglowodany (g): 15	Jabłko (100 g)	Jabłko (100 g)
Zupa Energia (kcal) 170 Białko (g) 5 Tłuszcz (g) 5 Węglowodany (g) 30	Zupa pomidorowa z zacierką (250 ml)	Zupa pomidorowa (wywar warzywny (marchew (45 g), pietruszka (25 g), seler (15g), por (10 g), cebula (5 g), czosnek (0,1g), olej (2 g), woda (300 ml); przyprawy: liść laurowy, ziarna pieprzu, ziele angielskie)- 150 ml, pomidory – 50 g, przecier pomidorowy 30%- 15 ml, jogurt bez laktozy - 5 g [mleko] , pieprz czarny– 2 g, zacierka [mąka pszenna [gluten] , jaja , woda]- 15 g) (250 ml)
II Danie Energia (kcal): 350 Białko (g): 24 Tłuszcz (g): 10 Węglowodany (g): 40	Miruna pieczona w sosie cytrynowo-ziołowym (100 g)	Miruna pieczona w sosie cytrynowo-ziołowym (miruna [ryby] , śmietanka 30% bez laktozy [śmietanka pasteryzowana, białka mleka] , sok z cytryny, olej rzepakowy, koperek, pietruszka, bazylija, oregano, pieprz) (100 g)
	Ryż brązowy (100 g)	Ryż brązowy (100 g)
	Warzywa na parze (50 g)	Warzywa na parze (kalafior, marchewka, brokuł) (50 g)
	Kompot wiśniowy (200 ml)	Woda (200 ml) wiśnie (30 g)
Podwieczorek Energia (kcal): 160 Białko (g): 4 Tłuszcz (g): 5 Węglowodany (g): 29	Ciasto drożdżowo - jogurtowe ze śliwkami (60 g)	Ciasto drożdżowo - jogurtowe ze śliwkami (mąka pszenna [gluten] , jogurt sojowy [soja], jaja , drożdże, masło roślinne, śliwki) (60 g)

BEZ LAKTOZY_PRZEDSZKOLE_PAŹDZIERNIK_2026

<u>Podsumowanie</u> Energia (kcal) 930 Białko (g) 43 Tłuszcz (g) 26 Węglowodany (g) 130	Poniedziałek 19.10.2026r	Skład posiłków
<u>Śniadanie I</u> Energia (kcal) 190 Białko (g) 7 Tłuszcz (g) 7 Węglowodany (g) 20	Chleb wiejski (40 g)	Chleb wiejski (mąka pszenna, naturalny zakwas żytni, woda, sól) [gluten] (40 g)
	Masło ekstra (3 g)	Masło ekstra 82 % tł. (śmietanka pasteryzowana (z mleka)) (3 g) [mleko]
	Ser żółty bez laktozy (15 g)	Ser żółty bez laktozy (mleko, sól, bakterie fermentacji mlekowej, podpuszczka) (15 g) [mleko]
	Pomidor (20 g)	Pomidor (20 g)
	Herbata wieloowocowa (200 ml)	Herbata wieloowocowa (200 ml)
<u>Śniadanie II</u> Energia (kcal): 50 Białko (g): 1 Tłuszcz (g): 0 Węglowodany (g): 15	Jabłko (100 g)	Jabłko (100 g)
<u>Zupa</u> Energia (kcal) 130 Białko (g) 4 Tłuszcz (g) 2 Węglowodany (g) 25	Zupa krem z fasoli jaś z ziarami słonecznika i grzankami ziołowymi (250 ml)	Zupa krem z fasoli jaś (wywar warzywny (marchew (45 g), pietruszka (25 g), seler (15 g), por (10 g), cebula (5 g), czosnek (0,1g), olej (2 g), woda (300 ml); przyprawy: liść laurowy, ziarna pieprzu, ziele angielskie)-150 ml, fasola jaś- 100 g, jogurt bez laktozy - 5 g [mleko], liść laurowy, ziele angielskie, pieprz czarny- 0,2 g, grzanki z chleba pszenne z ziołami [gluten]-10 g) (250 ml)
<u>II Danie</u> Energia (kcal) 380 Białko (g) 20 Tłuszcz (g) 12 Węglowodany (g) 47	Spaghetti bolognese z mięsem wieprzowym i bazylią (200 g)	Spaghetti bolognese z mięsem wieprzowym i bazylią (makaron spaghetti pszenne [gluten], mięso wieprzowe z szynki, olej rzepakowy, passata pomidorowa [pomidory, sól], pomidory, marchewka, cebula, czosnek, pieprz, bazylią) (200 g)
	Kompot wieloowocowy (200 ml)	Woda (200 ml) Mieszanka kompotowa (owoce w zmiennych proporcjach: wiśnie, porzeczki czarne, śliwki) (30 g)
<u>Podwieczorek</u> Energia (kcal): 180 Białko (g): 11 Tłuszcz (g): 5 Węglowodany (g): 23	Twarożek z truskawkami *bez dodatku cukru (100 g)	Twarożek z truskawkami *bez dodatku cukru (twaróg półtłusty bez laktozy [mleko] pasteryzowane, kultury bakterii mlekowych], jogurt bez laktozy [mleko , śmietanka, białka mleka, żywe kultury bakterii], truskawki) (100 g)
	Weka (20 g)	Weka (mąka pszenna [gluten], woda, drożdże, olej rzepakowy, sól) (20 g)

BEZ LAKTOZY_PRZEDSZKOLE_PAŹDZIERNIK_2026

<u>Podsumowanie</u> Energia (kcal) 950 Białko (g) 42 Tłuszcz (g) 44 Węglowodany (g) 91	Wtorek 20.10.2026r	Skład posiłków
<u>Śniadanie I</u> Energia (kcal) 200 Białko (g) 6 Tłuszcz (g) 7 Węglowodany (g) 24	Bułka grahamka (40 g)	Bułka grahamka (mąka pszenna typu graham, drożdże, sól, woda) [gluten] (40 g)
	Masło ekstra (3 g)	Masło ekstra 82 % tł. (śmietanka pasteryzowana (z mleka)) (3 g) [mleko]
	Pasztet warzywny *wyrób własny (20 g)	Pasztet warzywny *wyrób własny (marchew, cukinia, pietruszka, cebula, soczewica czerwona, mąka z ciecierzycy, siemię lniane, olej rzepakowy) (20 g)
	Papryka (20 g)	Papryka (20 g)
	Herbata ziołowo-owocowa (200 ml)	Woda (200 ml) herbata ziołowo-owocowa (1 g)
<u>Śniadanie II</u> Energia (kcal): 50 Białko (g): 1 Tłuszcz (g): 0 Węglowodany (g): 15	Banan / Ogórek (100 g)	Banan / Ogórek (100 g)
<u>Zupa</u> Energia (kcal) 140 Białko (g) 7 Tłuszcz (g) 6 Węglowodany (g) 15	Krupnik z kaszą jęczmienną (250 ml)	Krupnik z kaszą jęczmienną: (wywar warzywny (marchew (45 g), pietruszka (25 g), seler (15 g), por (10 g), cebula (5 g), czosnek (0,1g), woda (300 ml); przyprawy: liść laurowy, ziarna pieprzu, ziele angielskie) - 200 ml, marchew, seler , pietruszka – 30 g, ziemniaki – 30 g, kasza jęczmienna- 30 g [gluten], natka pietruszki - 5 g, pieprz czarny- 2g) (250 ml)
<u>II Danie</u> Energia (kcal) 360 Białko (g) 21 Tłuszcz (g) 19 Węglowodany (g) 26	Kopytka z polewą jogurtowo- malinową (200 g)	Kopytka z polewą jogurtowo- malinową (ziemniaki, mąka ziemniaczana, mąka pszenna [gluten], jaja , jogurt bez laktozy [mleko], maliny) (200 g)
	Kompot jabłkowy (200 ml)	Woda (200 ml) jabłko (30 g)
<u>Podwieczorek</u> Energia (kcal): 200 Białko (g): 7 Tłuszcz (g): 12 Węglowodany (g): 11	Sokoliki w szlafroczkach (50 g)	Sokoliki w szlafroczkach (parówki sokoliki (mięso 90 % (w tym: mięso z kurczaka 85 %, mięso cielęce 5 %), skrobia ziemniaczana, sól, aromaty przyprawy, ekstrakty przypraw), ciasto francuskie (mąką pszenną [gluten], woda, masło ekstra [mleko], sól) (50 g)
	Sos pomidorowo - warzywny *wyrób własny (15 g)	Sos pomidorowo - warzywny *wyrób własny (passata pomidorowa [pomidory, sól], marchew, cukinia, papryka czerwona, cebula, czosnek, olej rzepakowy) (15 g)

Podsumowanie Energia (kcal) 960 Białko (g) 28 Tłuszcz (g) 30 Węglowodany (g) 128	Środa 21.10.2026r	Skład posiłków
Śniadanie I Energia (kcal) 260 Białko (g) 15 Tłuszcz (g) 10 Węglowodany (g) 26	Kasza jaglana na mleku bez laktozy (180 ml)	Kasza jaglana (30 g) na mleku bez laktozy (150 ml)
	Chleb pszenno-żytni (40 g)	Chleb pszenno-żytni (mąka pszenna, mąka żytnia, drożdże, sól, woda) [gluten] (40 g)
	Masło ekstra (3 g)	Masło ekstra 82 % tł. (śmietanka pasteryzowana (z mleka)) (3 g) [mleko]
	Schabik pieczony (10 g)	Schabik pieczony (schab, sól, pieprz, papryka słodka, czosnek) (10 g)
	Ogórek zielony (20 g)	Ogórek zielony (20 g)
	Herbata rooibos (200 ml)	Herbata rooibos (200 ml)
Śniadanie II Energia (kcal): 50 Białko (g): 1 Tłuszcz (g): 0 Węglowodany (g): 15	Gruszka (100 g)	Gruszka (100 g)
Zupa Energia (kcal) 170 Białko (g) 5 Tłuszcz (g) 5 Węglowodany (g) 27	Rosół drobiowo-wołowy z makaronem (250 ml)	Rosół drobiowo-wołowy z makaronem (wywar warzywny (marchew (45 g), pietruszka (25 g), seler (15 g), por (10 g), cebula (5 g), czosnek (0,1g), olej (2 g), woda (300 ml); przyprawy: liść laurowy, ziarna pieprzu, ziele angielskie)- 200 ml, szydełko z kurczaka, szponder wołowy, korpus kurczaka, szyja indycza- 50 g, marchewka, seler , pietruszka, cebula - 80 g, pieprz czarny, goździk, liść laurowy, ziele angielski- 2g, makaron z semoliny 100% [gluten]- 30 g) (250 ml)
II Danie Energia (kcal): 360 Białko (g): 12 Tłuszcz (g): 11 Węglowodany (g): 50	Kotleciki z kolorowych warzyw z ciecierzycą (100 g)	Kotleciki z kolorowych warzyw z ciecierzycą (ciecierzyca, marchew, cukinia, papryka czerwona, cebula, mąka z ciecierzycy, olej rzepakowy) (100 g)
	Ziemniaki (100 g)	Ziemniaki (100 g)
	Surówka Colesław (50 g)	Surówka Colesław (kapusta biała, marchew, jabłko, jogurt bez laktozy [mleko , śmietanka, białka mleka, żywe kultury bakterii], sok z cytryny) (50 g)
	Kompot porzeczkowy (200 ml)	Woda (200 ml) Porzeczki czerwone (30 g)
Podwieczorek Energia (kcal): 120 Białko (g): 5 Tłuszcz (g): 4 Węglowodany (g): 10	Chleb razowy z ziarnami (20 g)	Chleb razowy z ziarnami (mąka pszenna razowa, mąka żytnia razowa, nasiona słonecznika, siemię lniane, sól, drożdże, woda) [gluten] (20 g)
	Masło ekstra (3 g)	Masło ekstra 82 % tł. (śmietanka pasteryzowana (z mleka)) [mleko] (3 g)
	Ser żółty bez laktozy (15 g)	Ser żółty bez laktozy (mleko, sól, bakterie fermentacji mlekowej, podpuszczka) (15 g) [mleko]
	Pomidor (20 g)	Pomidor (20 g)

Podsumowanie Energia (kcal) 1030 Białko (g) 41 Tłuszcz (g) 38 Węglowodany (g) 123	Czwartek 22.10.2026r	Skład posiłków
Śniadanie I Energia (kcal) 220 Białko (g) 8 Tłuszcz (g) 11 Węglowodany (g) 22	Chleb orkiszowy (40 g)	Chleb orkiszowy (mąka orkiszowa pełnoziarnista, mąka pszenna, zakwas orkiszowy, sól) [gluten] (40 g)
	Masło ekstra (3 g)	Masło ekstra 82 % tł. (śmietanka pasteryzowana (z mleka)) (3 g) [mleko]
	Pasta z awokado, jajek, rzodkiewek i szczypiorku (50 g)	Pasta z awokado, jajek, rzodkiewek i szczypiorku (awokado, jaja , rzodkiewka, szczypiorek, sok z cytryny) (50 g)
	Napar z rumianku (200 ml)	Napar z rumianku (200 ml)
Śniadanie II Energia (kcal): 50 Białko (g): 1 Tłuszcz (g): 0 Węglowodany (g): 15	Pomarańcza / Papryka (100 g)	mix owoców i warzyw [np. marchewka słupki, marchewka talarki, ogórek słupki, papryka, jabłko, banan, mandarynka, pomarańcza gruszką]
Zupa Energia (kcal) 130 Białko (g) 5 Tłuszcz (g) 2 Węglowodany (g) 25	Zupa jarzynowa z ziemniakami (250 ml)	Zupa jarzynowa (wywar warzywny (marchew (45 g), pietruszka (25 g), seler (15 g), por (10 g), cebula (5 g), czosnek (0,1g), woda (300 ml), przyprawy: liść laurowy, ziarna pieprzu, ziele angielskie) - 150 ml, marchew, pietruszka, por, cebula – 40 g, kalafior, brokuł, fasolka szparagowa – 150 g, jogurt bez laktozy - 5 g [mleko], pieprz czarny, ziemniaki - 30 g) (250 ml)
II Danie Energia (kcal) 360 Białko (g) 24 Tłuszcz (g) 10 Węglowodany (g) 41	Bitki z kurczaka w sosie cukiniowym (100 g)	Bitki z kurczaka w sosie cukiniowym (filet z piersi kurczaka, cukinia, cebula, czosnek, mąka pszenna [gluten], śmietanka 30% bez laktozy [śmietanka pasteryzowana, białka mleka], olej rzepakowy, pieprz) (100 g)
	Kasza jęczmienna (100 g)	Kasza jęczmienna [gluten] (100 g)
	Marchewka na parze (50 g)	Marchewka na parze (50 g)
	Kompot truskawkowy (200 ml)	Woda (200 ml) Truskawki (30 g)
Podwieczorek Energia (kcal) 160 Białko (g) 5 Tłuszcz (g) 4 Węglowodany (g) 28	Budyń kakaowo- wiśniowy na mleku bez laktozy (150 g)	Budyń kakaowo- wiśniowy na mleku bez laktozy (mleko bez laktozy, skrobia ziemniaczana, kakao, wiśnie) (150 g)
	Paluch kukurydziany 1 szt.	Paluch kukurydziany (100% kukurydza) 1 szt.

BEZ LAKTOZY_PRZEDSZKOLE_PAŹDZIERNIK_2026

<u>Podsumowanie</u> Energia (kcal) 930 Białko (g) 42 Tłuszcz (g) 32 Węglowodany (g) 140	Piątek 23.10.2026r	Skład posiłków
<u>Śniadanie I</u> Energia (kcal) 200 Białko (g) 12 Tłuszcz (g) 8 Węglowodany (g) 19	Chleb słonecznikowy (40 g)	Chleb słonecznikowy (mąka żytnia, woda, nasiona słonecznika, mąka pszenna, sól, mąka ze słoju jęczmiennego, olej rzepakowy [gluten] (40 g)
	Masło ekstra (3 g)	Masło ekstra 82 % tł. (śmietanka pasteryzowana (z mleka)) (3 g) [mleko]
	Twaróg w kostce *bez laktozy (50 g)	Twaróg w kostce *bez laktozy [mleko] pasteryzowane, kultury bakterii mlekowych] (50 g)
	Pomidor (20 g)	Pomidor (20 g)
	Herbata ziołowo-owocowa (200 ml)	Woda (200 ml) herbata ziołowo-owocowa (1 g)
<u>Śniadanie II</u> Energia (kcal): 50 Białko (g): 1 Tłuszcz (g): 0 Węglowodany (g): 15	Jabłko (100 g)	Jabłko (100 g)
<u>Zupa</u> Energia (kcal): 150 Białko (g): 5 Tłuszcz (g): 5 Węglowodany (g): 27	Zupa koperkowa z ryżem (250 ml)	Zupa koperkowa z ryżem (wywar warzywny (marchew (45 g), pietruszka (25 g), seler (15 g), por (10 g), cebula (5 g), czosnek (0,1g), olej (2 g), woda (300 ml); przyprawy: liść laurowy, ziarna pieprzu, ziele angielskie)- 200 ml, marchew, seler , pietruszka- 30 g, ziemniaki, koperek- 50 g, jogurt bez laktozy - 5 g [mleko] , majeranek, tymianek, pieprz czarny- 2g, ryż- 30 g) (250 ml)
<u>II Danie</u> Energia (kcal) 350 Białko (g) 20 Tłuszcz (g) 14 Węglowodany (g) 50	Paluszki rybne pieczone *frosta (60 g)	Paluszki rybne pieczone (filet z ryb białych [ryby] , mąka pszenna [gluten] , bułka tarta (mąka pszenna [gluten] , drożdże), papryka mielona, skrobia) (60 g)
	Ziemniaki (100 g)	Ziemniaki (100 g)
	Surówka z ogórkiem (50 g)	Surówka z ogórkiem (kapusta biała, marchew, ogórek kiszony, cebula, por, przyprawy) (50 g)
	Kompot wiśniowy (200 ml)	Woda (200 ml) wiśnie (30 g)
<u>Podwieczorek</u> Energia (kcal) 180 Białko (g) 4 Tłuszcz (g) 5 Węglowodany (g) 29	Ciasto jogurtowo- drożdżowe z gruszką (60 g)	Ciasto jogurtowo- drożdżowe z gruszką (mąka pszenna [gluten] , jogurt sojowy [soja], jaja , drożdże, masło roślinne, gruszka) (60 g)

BEZ LAKTOZY_PRZEDSZKOLE_PAŹDZIERNIK_2026

<u>Podsumowanie</u> Energia (kcal) 860 Białko (g) 27 Tłuszcz (g) 29 Węglowodany (g) 121	Poniedziałek 26.10.2026r	Skład posiłków
<u>Śniadanie I</u> Energia (kcal) 200 Białko (g) 8 Tłuszcz (g) 8 Węglowodany (g) 24	Chleb żytni (40 g)	Chleb żytni (mąka żytnia, sól, drożdże, woda) [gluten] (40 g)
	Masło ekstra (3 g)	Masło ekstra 82 % tł. (śmietanka pasteryzowana (z mleka)) (3 g) [mleko]
	Pasztet wieprzowo - drobiowy *pieczony (20 g)	Pasztet wieprzowo - drobiowy *pieczony (mięso drobiowe z kurczaka, m. wieprzowe,, cebula, marchewka, pietruszka, woda, pieprz, papryka słodka, czosnek) (20 g)
	Ogórek kiszony (20 g)	Ogórek kiszony (20 g)
	Herbata wieloowocowa (200 ml)	Herbata wieloowocowa (200 ml)
<u>Śniadanie II</u> Energia (kcal): 50 Białko (g): 1 Tłuszcz (g): 0 Węglowodany (g): 15	Jabłko (100 g)	Jabłko (100 g)
<u>Zupa</u> Energia (kcal): 130 Białko (g): 2 Tłuszcz (g): 4 Węglowodany (g): 25	Krem z żółtego grochu z groszkiem ptysiowym (250 ml)	Krem z żółtego grochu (wywar warzywny (marchew (45 g), pietruszka (25 g), seler (15 g), por (10 g), cebula (5 g), czosnek (0,1g), olej (2 g), woda (300 ml); przyprawy: liść laurowy, ziarna pieprzu, ziele angielskie)-150 ml, groch żółty – 100 g, jogurt bez laktozy - 5 g [mleko], pieprz czarny– 0,2 g, groszek ptysiowy [mąka pszenna [gluten] , jaja , woda, sól]- 10 g) (250 ml)
<u>II Danie</u> Energia (kcal) 360 Białko (g) 11 Tłuszcz (g) 13 Węglowodany (g) 47	Makaron kokardki w sosie śmietanowo - brokułowym (200 g)	Makaron kokardki w sosie śmietanowo - brokułowym (makaron kokardki [gluten] , brokuł, śmietanka 30% bez laktozy [śmietanka pasteryzowana, białka mleka], cebula, czosnek, olej rzepakowy, pieprz) (200 g)
	Kompot wieloowocowy (200 ml)	Woda (200 ml) Mieszanka kompotowa (owoce w zmiennych proporcjach: wiśnie, porzeczki czarne, śliwki) (30 g)
<u>Podwieczorek</u> Energia (kcal): 120 Białko (g): 5 Tłuszcz (g): 4 Węglowodany (g): 10	Chleb razowy z ziarnami (20 g)	Chleb razowy z ziarnami (mąka pszenna razowa, mąka żytnia razowa, nasiona słonecznika, siemę lniane, sól, drożdże, woda) [gluten] (20 g)
	Masło ekstra (3 g)	Masło ekstra 82 % tł. (śmietanka pasteryzowana (z mleka)) [mleko] (3 g)
	Schabik pieczony (10 g)	Schabik pieczony (schab, sól, pieprz, papryka słodka, czosnek) (10 g)
	Pomidor (20 g)	Pomidor (20 g)

Podsumowanie Energia (kcal) 950 Białko (g) 42 Tłuszcz (g) 33 Węglowodany (g) 112	Wtorek 27.10.2026r	Skład posiłków
Śniadanie I Energia (kcal) 220 Białko (g) 11 Tłuszcz (g) 10 Węglowodany (g) 22	Bułka wieloziarnista (40 g)	Bułka wieloziarnista (mąka pszenna, woda, mąka żytnia, słonecznik, płatki owsiane, dynia, siemię lniane, drożdże, sól) [gluten] (40 g)
	Masło ekstra (3 g)	Masło ekstra 82 % tł. (śmietanka pasteryzowana (z mleka)) (3 g) [mleko]
	Pasta z serka białego, rukoli i szynki z indyka (50 g)	Pasta z serka białego, rukoli i szynki z indyka (twaróg półtłusty bez laktozy [mleko] pasteryzowane, kultury bakterii mlekowych], jogurt bez laktozy [mleko] , śmietanka, białka mleka, żywe kultury bakterii], rukola, szynka z indyka [mięso z piersi indyka, woda, sól, pieprz]) (50 g)
	Herbata ziołowo-owocowa (200 ml)	Woda (200 ml) herbata ziołowo-owocowa (1 g)
Śniadanie II Energia (kcal): 50 Białko (g): 1 Tłuszcz (g): 0 Węglowodany (g): 15	Gruszka / Marchewka (100 g)	Gruszka / Marchewka (100 g)
Zupa Energia (kcal) 120 Białko (g) 3 Tłuszcz (g) 4 Węglowodany (g) 18	Zupa ogórkowa z ryżem (250 ml)	Zupa ogórkowa (wywar warzywny (marchew (45 g), pietruszka (25 g), seler (15 g), por (10 g), cebula (5 g), czosnek (0,1g), olej (2 g), woda (300 ml); przyprawy: liść laurowy, ziarna pieprzu, ziele angielskie)- 150 ml, ogórek kiszony- 60 g, zakwas kiszony z ogórków- 30 ml, marchewka, pietruszka- 50 g, jogurt bez laktozy - 5 g [mleko] , pieprz czarny- 0,2 g, ryż - 30 g) (250 ml)
II Danie Energia (kcal) 380 Białko (g) 21 Tłuszcz (g) 12 Węglowodany (g) 32	Filet z kurczaka zapiekany z pomidorami (80 g)	Filet z kurczaka zapiekany z pomidorami (filet z piersi kurczaka, pomidor, oliwa z oliwek) (80 g)
	Ziemniaki (100 g)	Ziemniaki (100 g)
	Surówka z koperkiem (50 g)	Surówka z koperkiem (kapusta biała, jabłko, marchewka, koperek, sok z cytryny) (50 g)
	Kompot jabłkowy (200 ml)	Woda (200 ml) jabłko (30 g)
Podwieczorek Energia (kcal) 180 Białko (g) 6 Tłuszcz (g) 7 Węglowodany (g) 25	Pudding chia na mleku bez laktozy z musem porzeczkowym (150 g)	Pudding chia na mleku bez laktozy z musem porzeczkowym (nasiona chia, mleko bez laktozy, porzeczki czarne) (150 g)
	Biszkopty 2 szt.	Biszkopty (mąka pszenna [gluten] , jaja , cukier) 2 szt.

Podsumowanie Energia (kcal) 920 Białko (g) 37 Tłuszcz (g) 30 Węglowodany(g) 127	Środa 28.10.2026r	Skład posiłków
Śniadanie I Energia (kcal) 260 Białko (g) 13 Tłuszcz (g) 11 Węglowodany (g) 26	Płatki kukurydziane na mleku bez laktozy (180 ml)	Płatki kukurydziane [mąka kukurydziana 100%] (30 g) na mleku bez laktozy (150 ml)
	Chleb pszenno-żytni (40 g)	Chleb pszenno-żytni (mąka pszenna, mąka żytnia, drożdże, sól, woda) [gluten] (40 g)
	Masło ekstra (3 g)	Masło ekstra 82 % tł. (śmietanka pasteryzowana (z mleka)) (3 g) [mleko]
	Wędlina drobiowa (10 g)	Wędlina drobiowa (mięso z piersi kurczaka, skrobia ziemniaczana, sól, przyprawy) (10 g)
	Papryka (20 g)	Papryka (20 g)
	Herbata rooibos z malinami i grejpfrutem (200 ml)	Herbata rooibos z malinami i grejpfrutem (200 ml)
Śniadanie II Energia (kcal): 50 Białko (g): 1 Tłuszcz (g): 0 Węglowodany (g): 15	Banan (100 g)	Banan (100 g)
Zupa Energia (kcal) 140 Białko (g) 7 Tłuszcz (g) 6 Węglowodany (g) 15	Zupa kalafiorowa z makronem (250 ml)	Zupa kalafiorowa (wywar warzywny (marchew (45 g), pietruszka (25 g), seler (15 g), por (10 g), cebula (5 g), czosnek (0,1g), olej (2 g), woda (300 ml); przyprawy: liść laurowy, ziarna pieprzu, ziele angielskie)- 150 ml, marchew, seler , pietruszka, cebula- 80 g, kalafior- 80 g ziemniaki- 100 g, jogurt bez laktozy - 5 g [mleko], pieprz czarny, tymianek, majeranek- 0,2 g, makaron z semoliny 100% [gluten]- 30 g) (250 ml)
II Danie Energia (kcal) 300 Białko (g) 10 Tłuszcz (g) 7 Węglowodany (g) 48	Racuszki z prażonym jabłkiem i cynamonem podane z polewą jogurtową (150 g)	Racuszki z prażonym jabłkiem i cynamonem podane z polewą jogurtową (mąka pszenna [gluten], jabłka, jaja , napój owsiany [gluten], jogurt bez laktozy [mleko , śmietanka, białka mleka, żywe kultury bakterii], soda oczyszczona, cynamon, laska wanilii) (150 g)
	Kompot porzeczkowy (200 ml)	Woda (200 ml) Porzeczki czerwone (30 g)
Podwieczorek Energia (kcal): 170 Białko (g): 6 Tłuszcz (g): 6 Węglowodany (g): 23	Mini burgery wegańskie z domowym ketchupem, sałatą zieloną i ogórkiem (60 g)	Mini burgery wegańskie z domowym ketchupem, sałatą zieloną i ogórkiem (bułeczki pszenne [gluten], kotleciki warzywne [ciecierzyca, marchew, cukinia, cebula, mąka z ciecierzycy, olej rzepakowy], domowy ketchup [passata pomidorowa [pomidory, sól], koncentrat pomidorowy 30% złoty bążant], sałata zielona, ogórek) (60 g)

Podsumowanie Energia (kcal) 940 Białko (g) 45 Tłuszcz (g) 34 Węglowodany(g) 127	Czwartek 29.10.2026r	Skład posiłków
Śniadanie I Energia (kcal) 210 Białko (g) 10 Tłuszcz (g) 10 Węglowodany (g) 20	Chleb słonecznikowy (40 g)	Chleb słonecznikowy (mąka żytnia, woda, nasiona słonecznika, mąka pszenna, sól, mąka ze słodu jęczmiennego, olej rzepakowy [gluten]) (40 g)
	Masło ekstra (3 g)	Masło ekstra 82 % tł. (śmietanka pasteryzowana (z mleka)) (3 g) [mleko]
	Jajko na twardo (50 g)	Jajko na twardo (50 g)
	Dip jogurtowy ze szczypiorkiem (15 g)	Dip jogurtowy ze szczypiorkiem (jogurt bez laktozy [mleko] , śmietanka, białka mleka, żywe kultury bakterii), szczypiorek) (15 g)
	Napar z rumianku (200 ml)	Napar z rumianku (200 ml)
Śniadanie II Energia (kcal): 50 Białko (g): 1 Tłuszcz (g): 0 Węglowodany (g): 15	Pomarańcza / Papryka (100 g)	Pomarańcza / Papryka (100 g)
Zupa Energia (kcal): 130 Białko (g): 4 Tłuszcz (g): 4 Węglowodany (g): 25	Zupa marchewkowa z ziemniakami (250 ml)	Zupa marchewkowa z ziemniakami (wywar warzywny (marchew (45 g), pietruszka (25 g), seler (15 g), por (10 g), cebula (5 g), czosnek (0,1g), olej (2 g), woda (300 ml); przyprawy: liść laurowy, ziarna pieprzu, ziele angielskie)-150 ml, marchewka- 100 g, ziemniak- 50 g, jogurt bez laktozy - 5 g [mleko], liść laurowy, ziele angielskie, pieprz czarny, czosnek- 0,2 g) (250 ml)
II Danie Energia (kcal) 370 Białko (g) 24 Tłuszcz (g) 12 Węglowodany (g) 43	Roladki drobiowe nadziewane szpinakiem w sosie własnym (100 g)	Roladki drobiowe nadziewane szpinakiem w sosie własnym (filet z piersi kurczaka, szpinak, cebula, czosnek, masło ekstra [mleko] , mąka pszenna [gluten] , bulion jarzynowy, olej rzepakowy, woda, pieprz) (100 g)
	Kasza pęczak (100 g)	Kasza pęczak [gluten] (100 g)
	Surówka z czerwonej kapusty (50 g)	Surówka z czerwonej kapusty (kapusta czerwona, jabłko, marchew, sok z cytryny, olej rzepakowy) (50 g)
	Kompot truskawkowy (200 ml)	Woda (200 ml) Truskawki (30 g)
Podwieczorek Energia (kcal) 180 Białko (g) 6 Tłuszcz (g) 8 Węglowodany (g) 24	Domowa granola ze świeżymi owocami sezonowymi i jogurtem greckim (100 g)	Domowa granola ze świeżymi owocami sezonowymi i jogurtem greckim (płatki owsiane [gluten] , płatki jaglane, pestki słonecznika, pestki dyni, wiórki kokosowe, cynamon, świeże owoce sezonowe, jogurt bez laktozy [mleko] , śmietanka, białka mleka, żywe kultury bakterii) (100 g)

Podsumowanie Energia (kcal) 980 Białko (g): 41 Tłuszcz (g): 37 Węglowodany (g): 105	Piątek 30.10.2026r	Skład posiłków
Śniadanie I Energia (kcal): 200 Białko (g): 8 Tłuszcz (g): 10 Węglowodany (g): 20	Bułka kajzerka (40 g)	Bułka kajzerka (mąka pszenna 500, sól, drożdże, olej, woda) (40 g) [gluten]
	Masło ekstra (3 g)	Masło ekstra 82 % tł. (śmietanka pasteryzowana (z mleka)) (3 g) [mleko]
	Pasta wielowarzywna z czerwoną soczewicą i ziarnami słonecznika (30 g)	Pasta wielowarzywna z czerwoną soczewicą i ziarnami słonecznika (soczewica czerwona, marchew, cukinia, papryka czerwona, cebula, ziarna słonecznika, olej rzepakowy) (30g)
	/ Ser żółty bez laktozy (15 g)	Ser żółty bez laktozy (mleko, sól, bakterie fermentacji mlekowej, podpuszczka) (15 g) [mleko]
	Herbata ziołowo-owocowa (200 ml)	Woda (200 ml) herbata ziołowo-owocowa (1 g)
Śniadanie II Energia (kcal): 50 Białko (g): 1 Tłuszcz (g): 0 Węglowodany (g): 15	Jabłko (100 g)	Jabłko (100 g)
Zupa Energia (kcal) 170 Białko (g) 5 Tłuszcz (g) 5 Węglowodany (g) 30	Zupa pomidorowa z zacierką (250 ml)	Zupa pomidorowa (wywar warzywny (marchew (45 g), pietruszka (25 g), seler (15g), por (10 g), cebula (5 g), czosnek (0,1g), olej (2 g), woda (300 ml); przyprawy: liść laurowy, ziarna pieprzu, ziele angielskie)- 150 ml, pomidory – 50 g, przecier pomidorowy 30%- 15 ml, jogurt bez laktozy - 5 g [mleko] , pieprz czarny– 2 g, zacierka [mąka pszenna [gluten] , jaja , woda]- 15 g) (250 ml)
II Danie Energia (kcal): 380 Białko (g): 22 Tłuszcz (g): 15 Węglowodany (g): 35	Filet z dorsza panierowany *z pieca (80 g)	Filet z dorsza panierowany (filet z dorsza [ryby] , jaja , bułka tarta [gluten] , mąka pszenna [gluten] , pieprz, czosnek) (80 g)
	Ziemniaki (100 g)	Ziemniaki (100 g)
	Surówka z marchewki i brzoskwini (50 g)	Surówka z marchewki i brzoskwini (marchew, brzoskwinia, sok z cytryny) (50 g)
	Kompot wiśniowy (200 ml)	Woda (200 ml) wiśnie (30 g)
Podwieczorek Energia (kcal): 180 Białko (g): 5 Tłuszcz (g): 7 Węglowodany (g): 30	Muffinki z borówkami * bez dodatku cukru (80 g)	Muffinki z borówkami *bez dodatku cukru (mąka pszenna [gluten] , napój owsiany [gluten] , jaja , banan, borówki amerykańskie, olej rzepakowy, soda oczyszczona) (80 g)