

DATA I DZIEŃ TYGODNIA	OBIAD	
	Zupa	II danie
PONIEDZIAŁEK 16.02.2026	Zupa jarzynowa na wywarze mięsnym z warzywami , natką pietruszki i kaszą kukurydzianą 250 ml .	Sznycel z piersi kurczaka panierowany 100/75 gr , kasza gryczana 160/140 gr , fasolka zielona szparagowa na maśle 130/100 gr , kompot wieloowocowy 200/150 ml , jabłko 1 szt .
WTOREK 17.02.2026	Ryżanka na wywarze mięsnym z warzywami , ziemniakami i natką pietruszki 250 ml .	Bitki wieprzowe w sosie warzywnym 100/75 gr , ziemniaki z koperkiem 160/140 gr , surówka z pora , ogórka kiszzonego , marchewki , papryki , jabłka z oliwą z oliwek 130/100 g , kompot jabłkowo – wiśniowy 200/150 ml , banan 1 szt .
ŚRODA 18.02.2026	Piecarkowa na wywarze mięsnym z warzywami , zieleniną i ziemniakami zabieleną napojem owsianym 250 ml.	Filet z ryby panierowany 100/75 gr , ryż z koperkiem 160/140 gr , surówka z kapusty pekińskiej – marchewki – papryki – ogórka kiszzonego z oliwą z oliwek 130/100 gr, kompot jabłkowo - śliwkowy 200/150 ml , jabłko 1 szt.
CZWARTEK 19.02.2026	Brokułowa na wywarze mięsnym z warzywami , kaszą kukurydzianą i zieleniną zabieleną napojem owsianym 250 ml.	Sos boloński z warzywami w sosie pomidorowym 100/75gr , makaron spaghetti b/g 160/130 gr , ogórek kiszony ćwiartki 130/100 gr , kompot wieloowocowy 200/150 ml , mandarynka 1 szt .
PIĄTEK 20.02.2026	Zupa z czerwoną soczewicą na wywarze mięsnym z warzywami , passata pomidorowa , ziemniakami i zieleniną 250 ml .	Gulasz warzywny w sosie pomidorowym 200/125 gr , ryż brązowy z koperkiem 160/140 gr , kompot jabłkowo wiśniowy 200/150 ml , banan 1 szt .

DATA I DZIEŃ TYGODNIA	OBIAD	
	Zupa	II danie
PONIEDZIAŁEK 23.02.2026	Brokułowa na wywarze mięsnym z warzywami , kaszą kukurydzianą i zieleniną 250 ml .	Pulpet drobiowy w sosie pomidorowym 100/75 gr , kasza jaglana z koperkiem 160/140 gr , surówka szwedzka z ogórka kiszzonego – marchewki – papryki z oliwą z oliwek 130/ 100 gr, kompot wieloowocowy 200/150 ml , kiwi 1 szt .
WTOREK 24.02.2026	Zarzutka na wywarze mięsno warzywnym z ziemniakami i natką pietruszki 250 ml .	Bitki wieprzowe w sosie pieczarkowym 100/75 gr , ziemniaki z koperkiem 160/140 gr , buraczki tarte duszone na maśle 130/100 gr , kompot jabłkowo – wiśniowy 200/150 ml , banan 1 szt .
ŚRODA 25.02.2026	Grochowa na wywarze mięsno warzywnym z ziemniakami i natką pietruszki 250 ml.	Kotlet drobiowy mielony 100/75 gr , kasza gryczana z koperkiem 160/140 gr , surówka z białej kapusty - marchewki – papryki – ogórka kiszzonego z oliwą z oliwek 130/100 gr, kompot jabłkowo - śliwkowy 200/150 ml , jabłko 1 szt .
CZWARTEK 26.02.2026	Pomidorowa na wywarze mięsno warzywnym z ryżem i natką pietruszki , zabelana napojem owsianym 250 ml ,	Szynka pieczona w sosie koperkowo - warzywnym 100/75 gr , ziemniaki z koperkiem 160/140 gr , surówka z czerwonej kapusty – marchewki – ogórka kiszzonego z cytryną i oliwą z oliwek 130/100 gr , kompot wieloowocowy 200/150 ml , gruszka 1 szt.
PIĄTEK 27.02.2026	Barszcz czerwony na wywarze mięsno warzywnym z ziemniakami i natką pietruszki , zabelana napojem owsianym 250 ml .	Kotlet rybny mielony 100/75 , ryż brązowy z koperkiem 180/160 gr , surówka z kapusty kiszzonej z marchewką i jabłkiem i oliwą z oliwek 130/100 gr , kompot jabłkowo - wiśniowy 200/150 ml, jabłko 100 gr

DATA I DZIEŃ TYGODNIA	ŚNIADANIE	OBIAD		PODWIECZOREK
	PRZEDSZKOLE	ZUPA	II DANIE	PRZEDSZKOLE
PONIEDZIAŁEK 16.02.2026	Płatki owsiane na mleku 200 ml pieczywo mieszane 35 gr , szynka wieprzowa 20 gr , pomidor , ogórek 30g , masło 6g Herbata owocowa 150 ml.	Jarzynowa na wywarze mięsno warzywnym z kaszą kukurydzianą i zieleniną 250 ml .	Sznyce z piersi kurczaka panierowane 100/75 kasza gryczana z koperkiem 160/140 gr , fasolka szparagowa zielona na maśle 130/100 kompot wieloowocowy 200/150 ml , jabłko 1 szt .	Jarzynowa na wywarze mięsno warzywnym z kaszą kukurydzianą 200 ml jabłko 100 gr .
WTOREK 17.02.2026	Jajko na twardo 0,5 szt ze szczypiorkiem, pieczywo mieszane 35 gr , rzodkiewka , pomidor 30 gr , masło 6g , Kakao 200 ml,	Ryżanka na wywarze mięsno warzywnym z ziemniakami i zieleniną 250 ml .	Bitki wieprzowe w sosie warzywnym 100/75 ziemniaki z koperkiem 160/140 gr surówka z pora , ogórka kiszzonego , marchewki , papryki , jabłka z oliwą z oliwek 130/100 g , kompot jabłkowo – wiśniowy 200/150 ml , banan 1 szt .	Ryżanka z ziemniakami i natką pietruszki 200 ml banan 100 gr .
ŚRODA 18.02.2026	Płatki jaglane na mleku 200 ml , pieczywo mieszane 35 gr , wędlina drobiowa 20 gr , sałata , pomidor 30 gr , masło 6g , Herbatka owocowa 150 ml.	Pieczarkowa na wywarze mięsno warzywnym z ziemniakami i natką pietruszki 250 ml.	Filet rybny panierowany 100/75 gr , ryż brązowy z koperkiem 160/140 gr , surówka z kapusty pekińskiej , marchewki , papryki , ogórka z oliwką 130/100g , kompot jabłkowo - śliwkowy 200/150 ml , jabłko 1 szt.	Pieczarkowa z ziemniakami i natką pietruszki 200 ml jabłko 100 gr
CZWARTEK 19.02.2026	Płatki ryżowe na mleku 200 ml , szynka 20 gr , masło 6g , pieczywo mieszane 35 gr , ogórek kiszony , papryka czerwona 30 gr . Herbatka malinowa 150 ml.	Brokułowa na wywarze mięsno warzywnym z kaszą kukurydzianą i zieleniną 250 ml.	Sos boloński z warzywami w sosie pomidorowym 120/85gr , makaron spaghetti b/g 160/140 gr , ogórek kiszony ćwiartki 130/100 g kompot wieloowocowy 200/150 ml , mandarynka 1 szt .	Brokułowa z kaszą kukurydzianą i zieleniną 200 ml , mandarynka 100 gr .
PIĄTEK 20.02.2026	Twarożek 60 g , ze szczypiorkiem , masło 6g , pieczywo mieszane 35 g , Pomidor , rzodkiewka 30g , Herbata owocowa 150 ml .	Zupa z czerwoną soczewicą z ziemniakami i natką pietruszki 250 ml	Gulasz warzywny w sosie pomidorowym 200/125g ryż brązowy z koperkiem 160/140 gr , kompot jabłkowo wiśniowy 200/150ml banan 1 szt .	Zupa z czerwoną soczewicą z ziemniakami 200 ml banan 100 gr .

DATA I DZIEŃ TYGODNIA	ŚNIADANIE	OBIAD		PODWIECZOREK
	PRZEDSZKOLE	Zupa	II danie	PRZEDSZKOLE
PONIEDZIAŁEK 23.02.2026	Pieczyno mieszane 35g , twarożek ze szczypiorkiem i rzodkiewką 40g , [dzieci z dietą szynka wieprzowa 20 g] , pomidor 30 g , masło 6g , Herbatka malinowa 150ml.	Brokułowa na wywarze mięsno warzywnym z kaszą kukurydzianą i zieleciną 250 ml .	Pulpet drobiowy w sosie pomidorowym 100/75 gr , kasza jagłana z koperkiem 160/140 gr , surówka szwedzka 130/ 100 gr, kompot wieloowocowy 200/150 ml , kiwi 1 szt .	Brokułowa z kaszą kukurydziana i zieleciną 200 ml , kiwi 100 gr .
WTOREK 24.02.2026	Płatki jagłane na mleku 200ml, pieczywo mieszane 35g, szynka wieprzowa 20g, sałata , pomidor 30g, masło 6g , Herbatka owocowa 150ml.	Zarzutka na wywarze mięsno warzywnym z ziemniakami i zieleciną 250 ml	Bitki wieprzowe w sosie pieczarkowym 100/75 ziemniaki z koperkiem 160/140 gr , buraczki tarte duszone na maśle 130/100 gr kompot jabłkowo - wiśniowy 200/150 ml , banan 1 szt .	Zarzutka z ziemniakami i natką pietruszki 200 ml banan 100 gr .
ŚRODA 25.02.2026	Kasza manna na mleku 200ml, szynka drobiowa 20g, pieczywo mieszane 35g, ogórek 30g, sałata 20g , masło 6g Herbatka z cytryną 150ml.	Grochowa na wywarze mięsno warzywnym z ziemniakami i zieleciną 250 ml.	Kotlet drobiowy mielony 100/75 gr , kasza gryczana z koperkiem 160/140 gr , surówka z białej kapusty - marchewki – papryki – ogórka kiszzonego 130/100 gr, kompot jabłkowo - śliwkowy 200/150 ml , jabłko 1 szt .	Grochowa z ziemniakami i natką pietruszki 200 ml jabłko 100 gr .
CZWARTEK 26.02.2026	Płatki ryżowe na mleku 200ml, pieczywo mieszane 35g, szynka wieprzowa 20g, ogórek kiszony 30g, papryka czerwona 20g ,masło 6g Herbatka malinowa 150ml.	Pomidorowa na wywarze mięsno warzywnym z ryżem i zieleciną 250 ml .	Szynka pieczona w sosie koperkowym 100/75 gr , ziemniaki z koperkiem 160/140 gr surówka z czerwonej kapusty , marchewki , z ogórkiem kiszonym i oliwką 130/100 g kompot wieloowocowy 200/150 ml, gruszka 1 szt.	Pomidorowa z ryżem i natką pietruszki 200 gruszka 100 gr .
PIĄTEK 27.02.2026	Płatki owsiane na mleku 200ml, pieczywo mieszane 35g, ser żółty 20g, pomidor 30g, rzodkiewka 30 gr , masło 6g , Herbatka owocowa 150ml.	Barszcz czerwony na wywarze mięsno warzywnym z ziemniakami i zieleciną 250 ml .	Kotlet rybny mielony 100/ 75 gr ryż brązowy z koperkiem 160/140 gr , surówka z kapusty kiszzonej , marchewki , jabłka z oliwą z oliwek 130/100 gr , kompot jabłkowo - wiśniowy 200/150 ml , jabłko 100 gr.	Barszcz czerwony z ziemniakami i natką pietruszki 200 jabłko 100 gr.

Alergeny występujące w posiłkach:

1. Gluten 2. Ryby i produkty pochodne 3. Mleko i produkty pochodne 4. Gorczyca i produkty pochodne 5. Jaja i produkty pochodne 6. Soja i produkty pochodne
7. Seler i produkty pochodne 8. Nasiona sezamu i produkty pochodne 9. Orzeszki ziemne i produkty pochodne 10. Orzechy i produkty pochodne

Zgodnie z informacjami od producentów użyte produkty gotowe (np. kakao, herbata, dżem, ketchup, koncentrat pomidorowy, produkty z mięsa) mogą zawierać śladowe ilości alergenów: glutenu, mleka łącznie z laktozą, jaj, soi, orzechów, selera i gorzycy.

Alergeny wykluczone z obiadów:

1. Gluten 2. Mleko i produkty pochodne

* Stołówka zastrzega sobie zmiany w jadłospisie