

DATA I DZIEŃ TYGODNIA	OBIAD	
	Zupa	II danie
PONIEDZIAŁEK 08.06.2026	Zarzutka na wywarze mięсно warzywnym z ziemniakami 250 ml .	Udka z kurczaka pieczone 100/75 gr , kasza gryczana 140/120 gr , marchew z groszkiem zasmażana na maśle 130/100 gr , kompot wieloowocowy 200/150 ml , jabłko 100 gr .
WTOREK 09.06.2026	Ryżanka na wywarze mięsnym z warzywami , ziemniakami i natką pietruszki 250 ml .	Polędwiczki wieprzowa w sosie warzywnym 100/75 gr , ziemniaki z koperkiem 140/120 gr , kapusta zasmażana ze szczypiorem i koperkiem 130/100 g , kompot jabłkowo – wiśniowy 200/150 ml , banan 100 gr .
ŚRODA 10.06.2026	Szczawiowa na wywarze mięсно warzywnym z ziemniakami i natką pietruszki zabielana napojem owsianym 250 ml.	Kurczak w sosie curry 100/75 gr , ryż brązowy z koperkiem 140/120 gr , surówka z kapusty pekińskiej – marchewki – papryki – ogórka kiszzonego z oliwą z oliwek 130/100 gr, kompot jabłkowo - śliwkowy 200/150 ml , gruszka 100 gr.
CZWARTEK 11.06.2026	Kalafiorowa na wywarze mięsnym z warzywami , kaszą kukurydzianą i zieleniną zabielana napojem owsianym 250 ml.	Kotlet ziemniaczany w sosie pieczarkowym 3 szt surówka z marchewki i jabłka z oliwą z oliwek 130/100 g , kompot jabłkowo – wiśniowy 200/150 ml , banan 100 gr .
PIĄTEK 12.06.2026	Fasolowa na wywarze mięсно warzywnym z ziemniakami i natką pietruszki 250 ml .	Kiełbasa z grilla 100 gr , pieczywo mieszane , surówka z młodej kapusty z marchewką , papryką , oliwą z oliwek 130/100 gr , kompot wieloowocowy 200/150 ml , banan 100 gr .

DATA I DZIEŃ TYGODNIA	OBIAD	
	Zupa	II danie
PONIEDZIAŁEK 15.06.2026	Brokułowa na wywarze mięsnym z warzywami , kaszą kukurydzianą i zieleniną 250 ml .	Pulpet drobiowy w sosie pomidorowym 100/75 gr , kasza jaglana z koperkiem 140/120 gr , surówka szwedzka z ogórka kiszzonego – marchewki – papryki z oliwą z oliwek 130/ 100 gr, kompot wieloowocowy 200/150 ml , jabłko 100 gr .
WTOREK 16.06.2026	Ogórkowa na wywarze mięsno warzywnym z ziemniakami i natką pietruszki 250 ml .	Bitki wieprzowe w sosie pieczarkowym 100/75 gr , ziemniaki z koperkiem 140/120 gr , surówka z buraka , marchewki z ogórkiem kiszonym i oliwką 130/100 gr , kompot jabłkowo – wiśniowy 200/150 ml , banan 100 gr .
ŚRODA 17.06.2026	Barszcz czerwony na wywarze mięsno warzywnym z ziemniakami i natką pietruszki 250 ml.	Rumsztyk drobiowy z cebulą 100/75 gr , kasza gryczana z koperkiem 140/120 gr , fasolka szparagowa duszona na maśle 130/100 gr, kompot jabłkowo - śliwkowy 200/150 ml , jabłko 100 gr .
CZWARTEK 18.06.2026	Pomidorowa na wywarze mięsno warzywnym z makaronem b/g i natką pietruszki , zabelana napojem owsianym 250 ml ,	Karkówka pieczona w sosie warzywnym 100/75 gr , kuskus perłowy 140/120 gr , surówka z czerwonej kapusty – marchewki – ogórka kiszzonego z cytryną i oliwą z oliwek 130/100 gr , kompot wieloowocowy 200/150 ml , gruszka 100 gr.
PIĄTEK 19.06.2026	Grochowa na wywarze mięsno warzywnym z ziemniakami i natką pietruszki , zabelana napojem owsianym 250 ml .	Filet rybny panierowany 100/75 , komosa ryżowa z koperkiem 140/120 gr surówka z kapusty kiszzonej z marchewką i jabłkiem i oliwą z oliwek 130/100 gr , kompot jabłkowo - wiśniowy 200/150 ml, banan 100 gr .

DATA I DZIEŃ TYGODNIA	ŚNIADANIE	OBIAD		PODWIECZOREK
	PRZEDSZKOLE	ZUPA	II DANIE	PRZEDSZKOLE
PONIEDZIAŁEK 08.06.2026	Płatki owsiane na mleku 200 ml pieczywo mieszane 35 gr , szynka wieprzowa 20 gr , pomidor , ogórek kiszony 30g , masło 6g Herbata owocowa 150 ml.	Zarzutka na wywarze mięsno warzywnym z ziemniakami i zielenią 250 ml .	Udka z kurczaka pieczone 100/75 kasza gryczana z koperkiem 140/100 gr , marchew z groszkiem zasmażana na maśle 130/100 kompot wieloowocowy 200/150 ml , jabłko 100 gr .	Zarzutka na wywarze mięsno warzywnym 200 ml jabłko 100 gr .
WTOREK 09.06.2026	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 zielenią 250 ml .	Polędwiczki wieprzowe w sosie warzywnym 100/75 gr ziemniaki z koperkiem 140/100 gr kapusta zasmażana ze szczypiorem i koperkiem 130/100 g , kompot jabłkowo – wiśniowy 200/150 ml , banan 100 gr .	Ryżanka z ziemniakami i natką pietruszki 200 ml banan 100 gr .
ŚRODA 10.06.2026	Płatki jaglane na mleku 200 ml , pieczywo mieszane 35 gr , wędlina drobiowa 20 gr , sałata , pomidor 30 gr , masło 6g , Herbatka owocowa 150 ml.	Szczawiowa na wywarze mięsno warzywnym z ziemniakami i natką pietruszki 250 ml.	Kurczak w sosie curry 100/75 gr , ryż brązowy z koperkiem 140/100 gr , surówka z kapusty pekińskiej , marchewki , papryki , ogórka z oliwką 130/100g , kompot jabłkowo - śliwkowy 200/150 ml , gruszka 100 gr.	Szczawiowa z ziemniakami i natką pietruszki 200 ml gruszka 100 gr
CZWARTEK 11.06.2026	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.	Kalafiorowa na wywarze mięsno warzywnym z kaszą kukurydzianą i zielenią 250 ml.	Kotlet ziemniaczany w sosie pieczarkowym 3/2 szt , surówka z marchewki i jabłka z oliwą z oliwek 130/100 gr , kompot jabłkowo – wiśniowy 200/150 ml , banan 100 gr .	Kalafiorowa z kaszą kukurydzianą i zielenią 200 ml , banan 100 gr .
PIĄTEK 12.06.2026	Twarożek 60 g , ze szczypiorkiem , masło 6g , pieczywo mieszane 35 g , Pomidor , rzodkiewka 30g , Herbata owocowa 150 ml .	Fasolowa na wywarze mięsno warzywnym z ziemniakami i natką pietruszki 250 ml .	Kiełbasa z grilla 100 gr , pieczywo mieszane surówka z kapusty białej , marchewki , ogórka kiszzonego , papryki z oliwą z oliwek 130/100 kompot wieloowocowy 200/150 ml , banan 100 gr .	Fasolowa z ziemniakami 200 ml banan 100 gr .

DATA I DZIEŃ TYGODNIA	ŚNIADANIE	OBIAD		PODWIECZOREK
	PRZEDSZKOLE	Zupa	II danie	PRZEDSZKOLE
PONIEDZIAŁEK 15.06.2026	Pieczywo mieszane 35g , szynka wieprzowa 20 g , ogórek 30 g , rzodkiewka , masło 6g , kakao 200 ml , Herbatka malinowa 150ml.	Brokułowa na wywarze mięsno warzywnym z kaszą kukurydzianą i zieleniną 250 ml .	Pulpet drobiowy w sosie pomidorowym 100/75 gr , kasza jaglana z koperkiem 140/100 gr , surówka szwedzka 130/ 100 gr, kompot wieloowocowy 200/150 ml , jabłko 100 gr .	Brokułowa z kaszą kukurydzianą i zieleniną 200 ml jabłko 100 gr .
WTOREK 16.06.2026	Płatki jaglane na mleku 200ml, pieczywo mieszane 35g, szynka wieprzowa 20g, sałata , pomidor 30g, masło 6g , Herbatka owocowa 150ml.	Ogórkowa na wywarze mięsno warzywnym z ziemniakami i zieleniną 250 ml	Bitki wieprzowe w sosie pieczarkowym 100/75 ziemniaki z koperkiem 140/100 gr , surówka z buraka z marchewką , ogórkiem kiszonym i oliwką z oliwek 130/100 gr kompot jabłkowo - wiśniowy 200/150 ml , banan 100 gr .	Ogórkowa z ziemniakami i natką pietruszki 200 ml banan 100 gr .
ŚRODA 17.06.2026	Kasza manna na mleku 200ml, szynka drobiowa 20g, pieczywo mieszane 35g, ogórek 30g, sałata 20g , masło 6g Herbatka z cytryną 150ml.	Barszcz czerwony na wywarze mięsno warzywnym z ziemniakami i zieleniną 250 ml.	Rumszyk drobiowy z cebulą 100/75 gr , kasza gryczana z koperkiem 140/100 gr , fasolka szparagowa na maśle 130/100 gr, kompot jabłkowo - śliwkowy 200/150 ml , jabłko 100 gr .	Barszcz czerwony z ziemniakami i natką pietruszki 200 ml jabłko 100 gr .
CZWARTEK 18.06.2026	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 makaronem b/g i zieleniną 250 ml .	Karkówka pieczona w sosie warzywnym 100/75 gr , kuskus perłowy 140/100 gr , surówka z czerwonej kapusty , marchewki , z ogórkiem kiszonym i oliwką 130/100 g kompot wieloowocowy 200/150 ml, gruszka 100 gr.	Pomidorowa z makaronem b/g i natką pietruszki 200 gruszka 100 gr .
PIĄTEK 19.06.2026	Płatki owsiane na mleku 200ml, pieczywo mieszane 35g, ser żółty 20g, pomidor 30g, rzodkiewka 30 gr , masło 6g , Herbatka owocowa 150ml.	Grochowa na wywarze mięsno warzywnym z ziemniakami i zieleniną 250 ml .	Filet rybny panierowany 100/ 75 gr komosa ryżowa z koperkiem 140/100 gr , surówka z kapusty kiszonej , marchewki , jabłka z oliwą z oliwek 130/100 gr , kompot jabłkowo - wiśniowy 200/150 ml , banan 1 szt .	Grochowa z ziemniakami i natką pietruszki 200 banan 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