Arkadiusz Muszyński
ul. Olkuska 3, 32-085 Szyce
Tel. 505 621 213 lub 690 204 599

Jadłospis od 1.10. – 2.10.2026 r – menu żłobki

Czwartek - 1.10.26 r	
Śniadanie	**Zupa mleczna: lane kluski na mleku** /mleko, mąka pszenna- gluten, jajko/**, chleb żytni razowy z masłem** /mąka żytnia razowa 2000 – gluten, mąka pszenna 650 – gluten, kwas żytni – gluten, woda, drożdże, sól, masło z mleka/, **jajko, pomidor**
Obiad	**Krem z czerwonej soczewicy z pomidorami i kaszą jaglaną** /wywar warzywny: marchewka, seler, pomidory pelatti, soczewica, kasza jaglana, przyprawy/ **Kluski śląskie z sosem warzywnym, surówka chińska** /ziemniaki, mąka pszenna- gluten, mąka ziemniaczana, jajka, marchewka, seler, cukinia, papryka czerwona cebula, śmietana 30% z mleka, biała kapusta, marchewka, oliwa z oliwek, przyprawy/ **Kompot**
Podwieczorek	**Budyń czekoladowy** /mleko, skrobia ziemniaczana, skrobia kukurydziana, kakao, kurkumina, cukier/, **pieczywo chrupkie 3 zboża** /mąka pszenna, żytnia – gluten/
Piątek – 2.10.26 r	
Śniadanie	**Bułka grahamka z masłem** /mąka graham 2000 - gluten, mąka pszenna 650 – gluten, woda, drożdże, sól, masło z mleka/**, pasta włoska: twarożek z pomidorami suszonymi i bazylią** /ser biały z mleka, suszone pomidory, bazylia, olej lniany/, **kakao na mleku 2%**
Obiad	**Krupnik warzywny na kaszy jęczmiennej z ziemniakami i zieloną pietruszką** /kasza jęczmienna - gluten, ziemniaki, marchewka, pietruszka, seler, por, lubczyk, pietruszka natka, sól morska, śmietana z mleka, przyprawy/ **Paluszki rybne, ziemniaki, fasolka szparagowa z masłem** /filet z ryb białych, mąka typ 500 – gluten, olej słonecznikowy, woda, skrobia ziemniaczana, sól, drożdże, ziemniaki, fasolka, masło z mleka, przyprawy/ **Kompot**
Podwieczorek	**Ciasto „chlebek bananowy z nasionami chia”** /mąka pszenna – gluten, mąka razowa – gluten, jaja, banany, nasiona chia, olej rzepakowy, proszek do pieczenia – gluten, cukier trzcinowy/ **+ owoc sezonowy**

Arkadiusz Muszyński
ul. Olkuska 3, 32-085 Szyce
Tel. 505 621 213 lub 690 204 599

Jadłospis od 5.10. – 9.10.2026 r – menu żłobki

Poniedziałek – 5.10.26 r	
Śniadanie	**Chleb pszenno-żytni z masłem** /mąka pszenna 650 – gluten, mąka żytnia 720 – gluten, kwas żytni – gluten, woda, drożdże, sól, masło z mleka/**, ser żółty** /z mleka/, **pomidor, herbata owocowa**
Obiad	**Zupa jarzynowa z zielonym groszkiem, drobną biała fasolką i ziemniakami** /wywar warzywny; marchewka, pietruszka, seler, por, kapusta włoska, brukselka, lubczyk, liść laurowy, pietruszka natka, ziemniaki, zielony groszek, fasolka biała mini, przyprawy/ **Ryż zapiekany z jabłkami i gruszkami oraz polewą jogurtową – cynamonową** /ryż biały, jabłka, gruszki, cynamon, jogurt z mleka, przyprawa: wanilia, miód/ **Woda mineralna**
Podwieczorek	**Chlebek kukurydziany z masłem** /mąka kukurydziana, mąka pszenna– gluten, mąka żytnia– gluten woda, drożdże, sól, olej rzepakowy, masło z mleka/**, pasztet pieczony** /mięso wp., jajko, mąka pszenna – gluten, mleko w proszku, mleko/**, ogórek kiszony**
Wtorek – 6.10.26 r	
Śniadanie	**Chleb graham z masłem** /mąka żytnia, pszenna – gluten, masło z mleka/, **pasta rybna z łososia** /łosoś – ryba, ser biały, papryka, cebula, przyprawy/**, kakao na mleku 2%**
Obiad	**Rosół z makaronem nitki, jarzynami i zieloną pietruszką** /wywar mięsny: mięso wołowe, marchewka, pietruszka, seler, por, kapusta włoska, lubczyk, pietruszka natka, makaron pszenny – mąka pszenna – gluten, przyprawy/ **Duszony filet z indyka w sosie neapolitańskim, kasza perłowa, surówka z białej kapusty z marchewką** /filet z indyka, cebula, czosnek, bazylia, oregano, pomidory pelati, kasza perłowa – gluten, biała kapusta, marchewka, cebula, oliwa z oliwek, przyprawy/ **Kompot**
Podwieczorek	**Rogalik z makiem** /mąka pszenna 650 – gluten, woda, drożdże, mak, sól, masło z mleka/**, domowa nutella** /mleko, orzechy laskowe, olej kokosowy, masło, kakao naturalne, mleko w proszku, cukier/ **+ ½ jabłka**
Środa – 7.10.26 r	
Śniadanie	**Zupa mleczna z płatkami kukurydzianymi** /mleko/, **chleb staropolski** (żytni domowy) **z masłem** /mąka żytnia 720 – gluten, mąka pszenna 650 – gluten, kwas żytni – gluten, woda, drożdże, sól, masło z mleka/, **schab pieczony, ogórek zielony**
Obiad	**Krem z białych warzyw z kaszą jaglaną** /kalafior, ziemniaki, pietruszka, karczochy, por, cebula, masło, naturalny bulion z warzyw, śmietana 30%, kasza jaglana, przyprawy/ **Pampuchy z musem z owoców leśnych** /mąka pszenna – gluten, jajko, mleko, drożdże, olej rzepakowy, jogurt naturalny z mleka, borówka, jeżyna, malina, cukier/ **Kompot**
Podwieczorek	**Kisiel truskawkowy** /skrobia ziemniaczana, kwas cytrynowy, aromat truskawkowy identyczny z naturalnym, sól, barwnik: ekstrakt z czarnej marchwi, koncentrat soku buraczanego, cukier/**, wafle ryżowe**

Czwartek – 8.10.26 r	
Śniadanie	**Kaszka manna na mleku** /mleko, kasza manna - gluten/**, chleb wiejski z masłem** /mąka pszenna – gluten, woda, mąka żytnia – gluten, drożdże, sól, olej rzepakowy, masło z mleka/**, szynka wiejska, papryka**
Obiad	**Zupa ogórkowa z ziemniakami** /wywar mięsny, ogórki kwaszone, ryż, koper, pietruszka natka, marchewka, pietruszka, seler, por, śmietana 30% z mleka, masło, ziemniaki, lubczyk, susz warzywny, przyprawy/ **Spaghetti bolońskie** /makaron świderki: mąka pszenna – gluten, mięso mielone wołowe, pomidory pelatti, czosnek, cebula, seler, marchew, por, ser mozzarella, przyprawy/ **Kompot**
Podwieczorek	**Ciasto „pumpkin pie" z dyni** /mąka pszenna – gluten, mąka razowa – gluten, jaja, puree z pieczonej dyni, olej rzepakowy, proszek do pieczenia – gluten, cukier waniliowy, cukier trzcinowy/ + **owoc sezonowy**
Piątek – 9.10.26 r	
Śniadanie	**Bułka grahamka z masłem** /mąka graham 2000 – gluten, mąka pszenna 650 – gluten, woda, drożdże, sól, masło z mleka/**, pasta jajeczna ze szczypiorkiem** /jajka, majonez, jogurt naturalny z mleka, szczypiorek/, **kakao na mleku 2%**
Obiad	**Zupa pomidorowa z makaronem** /wywar warzywny: marchewka, seler, koncentrat pomidorowy 30%, śmietana 30% z mleka, makaron pszenny- gluten, zielona pietruszka, przyprawy/ **Filet z dorsza panierowany, ziemniaki, surówka z kiszonej kapusty z marchewką i jabłkiem** /filet z dorsza – ryba, mąka typ 500 – gluten, bułka tarta – gluten, jajka, jogurt z mleka, ziemniaki, mleko, masło z mleka, kiszona kapusta, marchewka, jabłko, olej rzepakowy, przyprawy/ **Kompot**
Podwieczorek	**Pana cotta z musem z malin** /mleko, jogurt naturalny, śmietana 30%, cukier, żelatyna, maliny mrożone/, **pałki kukurydziane**

Arkadiusz Muszyński
ul. Olkuska 3, 32-085 Szyce
Tel. 505 621 213 lub 690 204 599

Jadłospis od 12.10. – 16.10.2026 r – menu żłobki

Poniedziałek – 12.10.26 r	
Śniadanie	**Płatki jaglane na mleku** /płatki jaglane, mleko/, **chleb słonecznikowy ciemny z masłem** /mąka pszenna 650 – gluten, mąka żytnia 720 – gluten, pszenica prażona, ziarna słonecznika, woda, drożdże, sól, masło z mleka/, **polędwica z indyka, ogórek zielony**
Obiad	**Zupa koperkowa z ryżem** /wywar mięsny: kaczka, śmietana 30% z mleka, marchewka, pietruszka, seler, por, kapusta włoska, pietruszka natka, lubczyk, ryż, przyprawy/ **Leniwe z musem truskawkowym i jogurtem naturalnym** /ziemniaki, ser biały z mleka, mąka pszenna – gluten, jajka, masło z mleka, truskawki, jogurt naturalny, cukier/ **Woda mineralna**
Podwieczorek	**Chleb pszenno-żytni z masłem** /mąka pszenna 650 – gluten, mąka żytnia 720 – gluten, kwas żytni – gluten, woda, drożdże, sól, masło z mleka/, **ser żółty** /z mleka/, **pomidor**
Wtorek – 13.10.26 r	
Śniadanie	**Chleb foremka „cegiełka" z masłem** /mąka pszenna 650 – gluten, mąka pszenna 500 – gluten, mąka żytnia 720 – gluten, kwas żytni – gluten, woda, drożdże, sól, masło z mleka/, **jajecznica** /jajka, masło z mleka/, **szczypiorek, kakao na mleku 2%**, mleko/
Obiad	**Zupa grysikowa na rosole** /wywar mięsny drobiowy: kurczak – warzywny: marchewka, seler, por; kapusta włoska, ziemniaki, masło, kasza manna z pszenicy – gluten, masło, zielona pietruszka, przyprawy/ **Eskalopki z kurczaka, ziemniaki, mizeria** /mięso mielone drobiowe, jajka, bułka tarta – gluten, cebula, ziemniaki, mleko, masło z mleka, świeży ogórek, śmietana 18% z mleka, olej, przyprawy/ **Kompot**
Podwieczorek	**Domowy deserek owocowy malinowy** /ser biały z mleka, jogurt naturalny z mleka, świeże maliny, cukier/ + **pieczywo chrupkie 3 zboża** /mąka pszenna, żytnia – gluten/
Środa – 14.10.26 r	
Śniadanie	**Chleb graham z masłem** /mąka graham 2000 – gluten, mąka pszenna – gluten, woda, drożdże, sól, masło z mleka/, **„frankfurterki" na ciepło, ketchup, pomidor, kawa zbożowa inka** /kawa inka – gluten/
Obiad	**Barszcz czerwony zabielany z ziemniakami** /wywar warzywny: marchewka, seler; wywar z buraków czerwonych, ziemniaki, śmietana 30% z mleka, zielona pietruszka, czosnek, przyprawy/ **Leczo wegetariańskie z soczewicą czerwoną, kasza bulgur** /kasza bulgur – gluten, papryka kolorowa, cukinia, passata pomidorowa, cebula, czosnek, soczewica czerwona, oliwa z oliwek, przyprawy/ **Kompot**
Podwieczorek	**Ciasto buraczane „brownie" z kawałkami gorzkiej czekolady** /mąka pszenna – gluten, mąka razowa – gluten, jaja, olej rzepakowy, kakao naturalne, buraki, gorzka czekolada, cukier trzcinowy, proszek do pieczenia – gluten/ **+ owoc sezonowy**

Czwartek – 15.10.26 r	
Śniadanie	**Bułka grahamka z masłem** /mąka graham 2000 – gluten, mąka pszenna 650 – gluten, woda, drożdże, sól, masło z mleka/**, wiejski twarożek ze szczypiorkiem** /ser biały z mleka, jogurt naturalny z mleka/**, herbata z cytryną**
Obiad	**Zupa jarzynowa z ziemniakami** /wywar warzywny; marchewka, pietruszka, seler, por, kapusta włoska, fasolka szparagowa, lubczyk, liść laurowy, pietruszka natka, ziemniaki, przyprawy/ **Pierogi z mięsem** /wołowina, cebula, mąka pszenna – gluten, przyprawy/, **sałatka z ogórka kiszonego i cebulki** /ogórek kiszony, cebula, przyprawy/ **Kompot**
Podwieczorek	**Budyń waniliowy „szarlotka” /**mleko, skrobia ziemniaczana, skrobia kukurydziana, kurkumina, cukier**/ z jabłkami, cynamonem i chrupkami kukurydzianymi**

Piątek – 16.10.26 r	
Śniadanie	**Zupa mleczna z płatkami owsianymi** /mleko, płatki owsiane – gluten/**, chałka z masłem** /mąka pszenna- gluten, mleko, masło z mleka, jajko, drożdże/ **i konfiturą owocową**
Obiad	**Krem z dyni, batatów i marchewki z mleczkiem kokosowym i kaszą jaglaną** /wywar warzywny: marchewka, bataty, dynia, seler, imbir, ziemniaki, śmietana 30% z mleka, mąka pszenna– gluten, mleczko kokosowe, kasza jaglana, przyprawy/ **Pulpeciki rybne w cieście naleśnikowym, ziemniaki, fasolka szparagowa z masłem** /filet z dorsza – ryba, mąka typ 500 – gluten, jajka, mleko, ziemniaki, fasolka, masło z mleka, przyprawy/ **Kompot**
Podwieczorek	**Mini „pizzerinki” z serem mozzarella** /mąka pszenna 650 – gluten, woda, drożdże, sól, olej rzepakowy, pomidory pelati, ser mozzarella z mleka, przyprawy/, **oliwki zielone i czarne**

Arkadiusz Muszyński
ul. Olkuska 3, 32-085 Szyce
Tel. 505 621 213 lub 690 204 599

Jadłospis od 19.10. – 23.10.2026 r – menu żłobki

Poniedziałek – 19.10.26 r	
Śniadanie	**Kaszka orkiszowa na mleku** /kasza orkiszowa- gluten, mleko/, **chleb pszenno-żytni z masłem** /mąka pszenna 650 – gluten, mąka żytnia 720 – gluten, kwas żytni – gluten, woda, drożdże, sól, masło z mleka/, **szynka wiejska, pomidor**
Obiad	**Zupa ogórkowa z ziemniakami** /wywar mięsny, ogórki kwaszone, ryż, koper, pietruszka natka, marchewka, pietruszka, seler, por, śmietana 30% z mleka, masło, ziemniaki, lubczyk, susz warzywny, przyprawy/ **Pieczeń rzymska w sosie pieczeniowym, ryż basmati, marchewka gotowana „mini"** /mięso mielone wieprzowo – wołowe, jajka, mąka pszenna - gluten, śmietana 30% z mleka, przecier pomidorowy, ryż basmati, marchewka, przyprawy/ **Woda mineralna**
Podwieczorek	**Chlebek kukurydziany z masłem** /mąka kukurydziana, mąka pszenna– gluten, mąka żytnia– gluten woda, drożdże, sól, olej rzepakowy, masło z mleka/**, mozzarella** /z mleka/ **z oliwkami zielonymi i czarnymi oraz pomidorem**

Wtorek – 20.10.26 r	
Śniadanie	**Bułka kajzerka z masłem** /mąka pszenna 500 – gluten, woda, drożdże, sól, masło z mleka/, **zielona pasta z awokado z serem białym, pieczonymi warzywami i mielonymi pestkami słonecznika** /ser biały z mleka, awokado, marchewka, brokuł, cukinia, pestki słonecznika, jogurt naturalny z mleka/, **herbata z cytryną**
Obiad	**Krem wielowarzywny z kaszą jaglaną** /wywar warzywny: marchewka, seler, brokuł, kalafior, groszek zielony, jogurt naturalny z mleka, kasza jaglana, sól przyprawy/ **Wolno pieczony schab w sosie własnym, kasza jęczmienna, surówka z buraczków z jabłkiem** /schab, mąka typ 500 – gluten, kasza jęczmienna – gluten, buraki, jabłko, przyprawy/ **Kompot**
Podwieczorek	**Mango lassi** /jogurt z mleka, mleko, mango, cynamon, kardamon/ **+ pałki kukurydziane**

Środa – 21.10.26 r	
Śniadanie	**Pszenica w miodzie z mlekiem 2%** /gluten, mleko/**, chleb żytni razowy z masłem** /mąka żytnia razowa 2000 – gluten, mąka pszenna 650 – gluten, kwas żytni – gluten, woda, drożdże, sól, masło z mleka/, **ser żółty** /z mleka/**, pomidor**
Obiad	**Rosół z makaronem nitki, jarzynami i zieloną pietruszką** /wywar mięsny: mięso wołowe, marchewka, pietruszka, seler, por, kapusta włoska, lubczyk, pietruszka natka, makaron pszenny - mąka pszenna – gluten, przyprawy/ **Filet drobiowy zapiekany z serem mozzarella i pomidorem, ziemniaki, sałatka „coleslaw"** /filet z kurczaka, ser mozzarella z mleka, pomidor, ziemniaki, mleko, masło z mleka, kapusta biała, cebula. marchewka, majonez, cytryna, przyprawy/ **Kompot**
Podwieczorek	**Chałka z masłem** /mąka pszenna 500 – gluten, woda, drożdże, sól, masło z mleka/ **+ powidła śliwkowe + marchewka gotowana „mini"**

Czwartek - 22.10.26 r	
Śniadanie	**Chleb staropolski** (żytni domowy) **z masłem** /mąka żytnia 720 - gluten, mąka pszenna 650 – gluten, kwas żytni - gluten, woda, drożdże, sól, masło z mleka/, **pasta rybna z łososia** /łosoś - ryba, ser biały, papryka, cebula, przyprawy/**, herbata z cytryną**
Obiad	**Barszcz biały z ziemniakami** /kiełbasa, barszcz w butelce - gluten, ziemniaki, marchewka, pietruszka, seler, por, czosnek, liść laurowy, majeranek, koper, lubczyk, śmietana 30% z mleka, sól morska, pieprz/ **Naleśniki z serem białym i polewą ze świeżych malin** /mąka pszenna - gluten, mąka żytnia- gluten, jajka, mleko 1,5%, ser biały z mleka, jogurt naturalny z mleka, świeże maliny, cukier brązowy/ **Kompot**
Podwieczorek	**Ciasto marchewkowo - jabłkowe** /mąka pszenna - gluten, mąka razowa – gluten, jajka, marchewka, jabłko, olej rzepakowy, proszek do pieczenia – gluten, cukier trzcinowy/ **+ owoc sezonowy**
Piątek – 23.10.26 r	
Śniadanie	**Bułka grahamka z masłem** /mąka graham 2000 - gluten, mąka pszenna 650 – gluten, woda, drożdże, sól, masło z mleka/**, jajko, sos ketchupowo – majonezowy, szczypiorek, kakao na mleku 2%**
Obiad	**Zupa pomidorowa z ryżem /**wywar warzywny: marchewka, pietruszka, seler, koncentrat pomidorowy 30%, śmietana 30% z mleka, ryż, przyprawy/ **Chrupiąca rybka w płatkach owsianych, ziemniaki, surówka z kiszonej kapusty z marchewką i jabłkiem** /filet z dorsza - ryba, mąka pszenna - gluten, mąka kukurydziana, płatki owsiane – gluten, bułka tarta, jajka, mleko 2%, ziemniaki, mleko, masło z mleka, kiszona kapusta, marchewka, jabłko, olej rzepakowy, przyprawy/ **Kompot**
Podwieczorek	**Serek ziarnisty** /twaróg ziarnisty, śmietanka pasteryzowana, sól/, **grissini /**mąka pszenna – gluten, olej słonecznikowy, sól, drożdże, oliwa z oliwek**/, papryka**

Arkadiusz Muszyński
ul. Olkuska 3, 32-085 Szyce
Tel. 505 621 213 lub 690 204 599

Jadłospis od 26.10. – 30.10.2026 r – menu żłobki

Poniedziałek – 26.10.26 r	
Śniadanie	**Zupa mleczna: lane kluski na mleku** /mleko, mąka pszenna- gluten, jajko/**, chleb pszenno-żytni z masłem** /mąka pszenna 650 – gluten, mąka żytnia 720 - gluten, kwas żytni - gluten, woda, drożdże, sól, masło z mleka/, **polędwica z indyka, ogórek zielony**
Obiad	**Żurek staropolski z ziemniakami** /wywar mięsny (kiełbasa) – warzywny: marchewka, pietruszka, seler, ziemniaki, zakwas żurku, mąka żytnia - gluten, śmietana 30% z mleka, przyprawy/ **Spaghetti ala bolońskie z soczewicą** /makaron świderki: mąka pszenna – gluten, pomidory pelati, soczewica czerwona, czosnek, cebula, seler, marchew, por, przyprawy/ **Woda mineralna**
Podwieczorek	**Chleb z siemieniem lnianym z masłem** /mąka pszenna – gluten, woda, mąka żytnia – gluten, drożdże, sól, olej rzepakowy, siemię lniane, masło z mleka/, **ser żółty** /z mleka/**, pomidor**
Wtorek – 27.10.26 r	
Śniadanie	**Chleb graham z masłem** /mąka graham 2000 - gluten, mąka pszenna – gluten, woda, drożdże, sól, masło z mleka/, **twarożek biały** /ser biały z mleka/ **+ konfitura owocowa, kawa zbożowa inka** /kawa inka – gluten, mleko/
Obiad	**Krem z pieczonej papryki i pomidorów z kaszą jaglaną** /wywar mięsny drobiowy: indyk; warzywny: marchewka, seler, pomidory pelatti, papryka, śmietana 30% z mleka, kasza jaglana, przyprawy/ **Sznycelek mielony, kasza gryczana, kapusta zasmażana** /mięso mielone wieprzowe, jajka, bułka tarta – gluten, cebula, czosnek, kasza gryczana, mleko, masło z mleka, kapusta biała, mąka orkiszowa - gluten, koperek, przyprawy/ **Kompot**
Podwieczorek	**Pieczywo chrupkie 3 zboża** /mąka pszenna, żytnia – gluten/, **domowy humus** /ciecierzyca pomidor, suszony pomidor, olej rzepakowy, sezam/ **+ marchewka gotowana „mini”**
Środa - 28.10.26 r	
Śniadanie	**Zupa mleczna z płatkami jęczmiennymi i żurawiną** /mleko, płatki jęczmienne - gluten/**, chleb staropolski** (żytni domowy) **z masłem** /mąka żytnia 720 - gluten, mąka pszenna 650 – gluten, kwas żytni - gluten, woda, drożdże, sól, masło z mleka/, **pasta jajeczna ze szczypiorkiem** /jajka, majonez, jogurt naturalny z mleka, szczypiorek/
Obiad	**Zupa kalafiorowa z makaronem i zieloną pietruszką** /kalafior, marchewka, pietruszka, seler, por, kapusta włoska, śmietana 30% z mleka, makaron pszenny – gluten, pietruszka natka, lubczyk, sól morska, majeranek, koper, pieprz/ **Nuggetsy z kurczaka (pieczone) w płatkach kukurydzianych marynowane w mleku**, **ziemniaki, mizeria** /filet z kurczaka, płatki kukurydziane, jajka, mleko 2%, mąka orkiszowa-gluten, ziemniaki, mleko, masło z mleka, świeży ogórek, jogurt grecki z mleka, przyprawy/ **Kompot**
Podwieczorek	**Mus owocowy (malinowy) z jogurtem naturalnym** /jogurt z mleka/**, ciasteczka kruche domowe** /masło, tłuszcz roślinny, cukier puder, proszek do pieczenia, cukier waniliowy, mąka pszenna, żółtka jajek, cukier/

Czwartek – 29.10.26 r	
Śniadanie	**Chleb wiejski z masłem** /mąka pszenna 650 – gluten, mąka żytnia 720 – gluten, woda, drożdże, sól, masło z mleka/, **parówka na ciepło** /100% z szynki/, **ketchup, papryka, herbata z cytryną**
Obiad	**Barszcz czerwony zabielany z ziemniakami** /wywar warzywny: marchewka, seler; wywar z buraków czerwonych, ziemniaki, śmietana 30% z mleka, zielona pietruszka, czosnek, przyprawy/ **Pierogi z serem białym i musem jagodowym** /mąka pszenna - gluten, ser z mleka, jagody, cukier/ **Kompot**
Podwieczorek	**Mini „pizzerinki" z serem mozzarella** /mąka pszenna 650 – gluten, woda, drożdże, sól, olej rzepakowy, pomidory pelati, ser mozzarella z mleka, przyprawy/, **oliwki zielone i czarne**

Piątek – 30.10.26 r	
Śniadanie	**Bułka grahamka z masłem** /mąka graham 2000 - gluten, mąka pszenna 650 – gluten, woda, drożdże, sól, masło z mleka/**, pasta: twarożek typu „tzatziki"** /ser biały z mleka, jogurt naturalny z mleka, ogórek zielony/**, kakao na mleku 2%**
Obiad	**Krupnik warzywny na kaszy jęczmiennej z ziemniakami i zieloną pietruszką** /kasza jęczmienna - gluten, ziemniaki, marchewka, pietruszka, seler, por, lubczyk, pietruszka natka, sól morska, śmietana z mleka, przyprawy/ **Paluszki rybne, ziemniaki, fasolka szparagowa z masłem** /filet z ryb białych, mąka typ 500 - gluten, olej słonecznikowy, woda, skrobia ziemniaczana, sól, drożdże, ziemniaki, fasolka, masło z mleka, przyprawy/ **Kompot**
Podwieczorek	**Racuszki z jabłkami** /mleko 2,0%, mąka pszenna- gluten, jajka, jabłka, olej, cukier/ **+ owoc sezonowy**