

16.02-20.02.2026 Przedszkole

	Śniadanie	Obiad I Danie	Owoc	Obiad II Danie	Podwieczorek	Dieta Bezmleczna
16.02.2026 Poniedziałek	Płatki jęczmienne na mleku 220ml Chleb pszenny(pszenica, żyto) 40g z masłem (mleko) 6g, kielbasa sucha 30g, ogórek kiszony 60g, Herbata truskawkowa z syropem klonowym 200 ml	Zupa zimowa z groszkiem (woda, groszek , Marchew, Ziemniaki, Pietruszka, korzeń, kalafior, brokuł Seler korzeniowy, Por, Natka pietruszki, Śmietana 18% (mleko)250ml	Banan 65-85	Spaghetti z mięsem wieprzowym w sosie bolońskim (zawiera: pszenica, seler) z serem mozzarella (mleko) 230g, Kompot wiśniowy 200ml	Jabłko pieczone z kruszonką, cynamonem i migdałami - 1 szt. Herbata z miodem 200 ml	Ś: Płatki jęczmienne na mleku roślinnym, Masło roślinne, O::bez sera P:
17.02.2026 Wtorek	Chleb wieloziarnisty (pszenica, żyto) 50g z masłem (mleko) 6g, serek śmietankowy (mleko) 30g, papryka mix 60g Kakao (mleko) 200ml	Zupa krem z cukinii i brokuła (Woda, Ziemniaki, cukinia, brokuł Marchew, Pietruszka , Seler korzeniowy, Por, Cytryna, Koperek) z grzankami (pszenica) 250 ml	Jabłko 60 85-g	Ziemniaki z koperkiem 120g, Kotlet drobiowy panierowany (jajko, pszenica) 70g, mizeria (mleko) 90g, Kompot wielowocowy 200ml	Budyń czekoladowy (mleko, jajko, pszenica) – wyrób własny 150g Podplomyk bezcukrowy (pszenica, mleko) 2 Herbata malinowa z syropem z agawy 200ml	Ś: Masło roślinne, Kakao na mleku roślinnym O : jogurt roślinny do mizerii P: Budyń na mleku roślinnym,
18.02.2026 Środa	Zupa mleczna z makaronem (pszenica) 220ml Chłcha (jajka, pszenica) 50g z masłem (mleko)6g, dżem 30g, burak, kalarepka 60g, Herbata wiśniowa 200ml	Zupa kapuśniak z ziemniakami (Woda, kapusta kiszona , Ziemniaki, Marchew, Pietruszka, korzeń, Seler korzeniowy, Por) 250 ml	Gruszka 65-80g	Kasza jęczmienna/gryczana 120g, gulasz wieprzowy z warzywami (szynka wieprzowa, woda. Marchew, Olej rzepakowy Cebula, Pietruszka, korzeń, Mąka pszenna , Seler Por)90g, marchewka baby 90g Sok „ Pyłek ”(jabłko, pomarańcz, cytryna, kurkuma) 200ml	Ciasto drożdżowe z owocami (Mąka pszenna , typ 450, Mleko 2% Jaja kurze całe, Cukier, Olej rzepakowy, Proszek do pieczenia) – wypiek własny – 1 kawałek Mleko 200 ml	Ś: Masło roślinne, zupa mleczna na mleku roślinnym O:----- P: ciasto na mleku roślinnym, mleko roślinne do picia
19.02.2026 Czwartek	Stół szwedzki Chleb pszenno-żytni (pszenica, żyto) 60g z masłem (mleko) 6g ser żółty(mleko) 15g, szynka z kurczaka 15g, rzodkiewka, papryka, ogórek 60 Kawa inka (mleko, żyto, jęczmień) 200ml	Zupa koperkowa z ryżem (Woda, Marchew, ryż, Seler korzeniowy Pietruszka korzeń, Cebula, por, koperek) 250ml	Mandarynka 65-85g	Purée ziemniaczane 120g, paluszki rybne (ryba) 60g, surówka szwedzka 90g Kompot wiśniowy 200	Jogurt Shrekowy (banan, szpinak) 100g Rogal maślany (pszenica, jajko) 35g	Ś: Masło roślinne, ser roślinny O:, ----- P:-----
20.02.2026 Piątek	Bułka grahamka (pszenica, żyto) 50g z masłem (mleko) 6g, jajecznicza (jajko) 30g rzodkiew, szczypiorek 60g Kakao (mleko) 200 ml	Zupa z soczewicą i mięsem (Woda, Ziemniaki, mięso z fileta z indyka soczewica Marchew, Pietruszka, korzeń, Seler korzeniowy, Por, Koperek) 250ml	Mus „ Magiczny ” Jabłko, banan, truskawka lio ananas 65-85 g	Pierogi leniwe (mleko, pszenica, jajko) 180 g, surówka z jabłka i marchewki 90g I Sok „ Buraczana słodycz ” (jabłko, burak , cytryna) 200ml	Salatka owocowa (mandarynka, jabłka, banan) Chrupki kukurydziane 15g Herbata malinowa 200ml	: Masło roślinne, serek kozi Kakao na mleku roślinnym O:----- P: -----

Zastrzegamy sobie prawo zmian w jadłospisie. Substancje lub produkty powodujące alergie lub reakcje nietolerancji zaznaczono pogrubioną czcionką. Dziennika Urzędowego Unii Europejskiej L 304/43. W Przedszkolu Samorządowym w Kobierzycach w kuchni używa się: zboża zawierające gluten, soję, mleko, jaja, ryby, seler, gorczycę, nasiona sezamu, orzechy. Każda potrawa może zawierać wyżej wymienione alergeny w podawanych potrawach. Jadłospis opracowany jest dla dzieci o 1400kcal.

23.02-27.02.2026 Przedszkole

	Śniadanie	Obiad I Danie	Owoc	Obiad II Danie	Podwieczorek	
23.02.2026 Poniedziałek	Chleb pszenny (pszenica, żyto) 50g, z masłem (mleko) 6g, pasztet drobiowy 30g, papryka, ogórek 60g Kawa inka (mleko, jęczmień, żyto) 200ml	Zupa brokułowa z ziemniakami (Woda, Brokuł, Marchew, Ziemniaki, Pietruszka, korzeń, Seler korzeniowy, Śmietana(mleko) 30%, Por) 250ml	Jabłko 65-85g	Makaron świderki (pszenica) 120g z gulaszem drobiowym (mięso z piersi kurczaka, bez skóry, Woda, Marchew, Olej rzepakowy, Cebula, Pietruszka, korzeń, Mąka pszenna, typ 450, Seler korzeniowy, Por) 90g, warzywa na parze 90g, Kompot truskawkowy 200ml	Chalka (jajka pszenica) 35g z masłem (mleko) 4g z bananem i kiwi 35g Herbata owocowa z miodem 200 ml	Ś: Masło roślinne kawa inka na mleku roślinnym, O:Zupa niezabielana P: masło roślinne
24.02.2026 Wtorek	Płatki orkiszowe na mleku 220g, chleb z ziarnem (pszenica, żyto) 40g z masłem (mleko) 6g, powidła 30g, kalarepka, burak 60g, Herbata owocowa 200ml	Zupa pomidorowa z ryżem (Woda, Marchew, Pietruszka, korzeń, Seler korzeniowy, Por, Natka pietruszki, przecier pomidorowy Śmietana (mleko) 30%, makaron (mąka makaronowa pszenna.) 250 ml	Gruszka 65-85 g	Ziemniaki z koperkiem 120g, kotlet mielony (jajko, pszenica) 90 g groszek z marchewką 90g Kompot wieloowocowy 200 ml	Kasza manna na mleku kokosowym z malinami 120g Biszkopty bezcukrowe 30g. Napar rumiankowy 200ml	Ś: Masło roślinne Płatki orkiszowe na mleku roślinnym, O:Zupa niezabielana, P:-----
25.02.2026 Środa	Bułka pszenna (pszenica) 50g z masłem (mleko) 6g, jajko gotowane 60g, ogórek kiszony rzodkiewka 60g Kakao (mleko) 200ml	Krem z marchewki i batatów (Woda, batat Ziemniaki, , Marchew, Pietruszka Seler korzeniowy, Por, Cytryna, Koperek) z grzankami (pszenica, żyto) 250ml	Melon 65-85g	Kaszotto (kasza kus kus, mięso wieprzowe, cukinia, papryka, marchewka, brokuł, Cebula, Olej rzepakowy) Sok „Filemon ”(jabłko, gruszka, szpinak, limonka) 200ml	Mus owocowy „ Złoty skarb ” – jabłko, marchew morela lio truskawka 100g Biszkopty bezcukrowe (jajko, pszenica, mleko) 24g Lemoniada z cytryną i miodem 200 ml	Ś: Masło roślinne, Kakao na mleku roślinnym O:----- P:-----
26.02.2026 Czwartek	Płatki owsiane na mleku 220g, Bułka veca (pszenica, żyto) 40g z masłem (mleko) 6g, serek kozi 30g , szczypior, pomidor 60g, Herbata miętowa 200ml	Krupnik gotowany na króliku z kaszą jęczmienną, ziemniakami i mięsem (Woda, Królik, Marchew, Ziemniaki, Mięso z indyka, Pietruszka, korzeń, Seler korzeniowy, Por, Natka pietruszki) 250 ml	Banan 65-85g	Ryż z jabłkiem i brzoskwinia, polewa jogurtowa (mleko) 230g Kompot śliwkowy 200ml	Chleb pszenny (pszenica, żyto) 50g, z masłem (mleko) 6g, wędlina drobiowa, ogórek, papryka żółta 50g Herbata rumiankowa z miodem 200 ml	Ś: Masło roślinne Płatki owsiane mleku roślinnym, O: Ryż na mleku roślinnym, polewa z jogurtu roślinnego P:-masło roślinne
27.02.2026 Piątek	Chleb pszenno-żytni (pszenica, żyto) 50g z masłem (mleko) 6g, pasta z sardynek i twarogu (jajko, ryba, gorczyca, mleko) 30g, rzodkiew, sałata lodowa 60g, Kawa inka (mleko, żyto, jęczmień) 200 ml	Rosół z makaronem na wywarze z kaczki (Woda, Marchew, Pietruszka, korzeń, Seler korzeniowy, Por, makaron (mąka makaronowa pszenna.) 250 ml Banan 65-80g	Mus owocowy 65 - 85g	Ziemniaki z koperkiem 120g potrawka z kurczaka (pszenica) 90g surówka buraczki z cebulą) 90g Sok „Eliksir elfów ” (jabłko, gruszka, czerwona porzeczka) 200ml	Ciasto bananowe (Mąka pszenna, typ 450, Mleko 2%, banan, Jaja kurze całe, Olej rzepakowy, Cukier) – wypiek własny – 1 kawałek Kakao (mleko) 200ml	Ś: Masło roślinne, Kawa inka na mleku roślinnym, pasta z samych sardynek O:----- P: ciasto z mlekiem roślinnym Kakao na mleku roślinne

Zastrzegamy sobie prawo zmian w jadłospisie. Substancje lub produkty powodujące alergie lub reakcje nietolerancji zaznaczono pogrubioną czcionką. Dziennika Urzędowego Unii Europejskiej L 304/43. W Przedszkolu Samorządowym w Kobierzycach w kuchni używa się: zboża zawierające gluten, soję, mleko, jaja, ryby, seler, gorczycę, nasiona sezamu, orzechy. Każda potrawa może zawierać wyżej wymienione alergeny w podawanych potrawach. Jadłospis opracowany jest dla dzieci o 1400kca