PRZEDSZKOLE - DIETA STANDARDOWA 02.11 – 06.11.2026

	PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK
ŚNIADANIE	Płatki pełnoziarniste z liofilizowanymi owocami (20 g) z mlekiem (100 ml) (pszenica, jęczmień - gluten, mleko) Buchta drożdżowa (pszenica - gluten, jajka, mleko) - 20 g Konfitura z wiśni, bez cukru - 10 g Twarożek biały kruszony chudy (mleko) - 10 g Delikatny napar z dzikiej róży, bez cukru - 180 ml	Chleb pszenny (pszenica - gluten) - 20 g Chleb wieloziarnisty (pszenica, żyto, owies - gluten) - 20 g Masło (mleko) - 5 g Schab pieczony – 20 g Pasta jajeczna z majonezem (jajka, gorczyca) - 10 g Rzodkiewka - 5 g Ogórek zielony - 5 g Delikatny napar malinowy, bez cukru - 180 ml	Śniadaniowe racuszki na maślance z jabłkami i cynamonem (pszenica, orkisz - gluten, jajka, mleko) - 60 g Jogurt naturalny gęsty (mleko) - 10 g Mus truskawkowy, bez cukru - 10 g Herbatka owocowa, bez cukru - 180 ml	Chleb pszenny (pszenica - gluten) - 20 g Chleb żytni (żyto - gluten) - 20 g Masło (mleko) - 5 g Kiełbasa wieprzowa z pieca - 20 g Domowy ketchup z cukinii – 10 g Ogórek świeży - 5 g Pomidor malinowy – 5 g Delikatny napar czarnej herbaty, bez cukru - 180 ml	Tosty żytnie z serem maasdamer (żyto - gluten, mleko) - 60 g Delikatny dip czosnkowy (jajka, mleko, gorczyca) - 10 g Papryka czerwona - 5 g Ogórek kiszony - 5 g Herbatka cytrynowa, bez cukru - 180 ml
	Przekąska: jabłko – 60 g, pomarańcza – 60 g	Przekąska: gruszka – 60 g, śliwki – 60 g	Przekąska: banan – 60 g, jabłko - 60 g	Przekąska: czerwona pomarańcza - 60 g, gruszka – 60 g	Przekąska: mandarynka – 60 g, jabłko - 60 g
ZUPA	Wegetariański krem z pieczonej dyni z grzankami (9 g) z pudrem z nasion dyni, zabielany śmietanką 36% tł. (żyto - gluten, mleko, seler) – 250 ml	Domowy krupnik z kaszy jęczmiennej drobnej (30 g) z kurczakiem, ziemniakami (50 g) i natką pietruszki, niezabielany (jęczmień, seler) - 250 ml	Zupa jarzynowa z tartą brukselką i fasolką szparagową z ziemniakami (70 g), zabielana śmietanką 36% tł. (mleko, seler) – 250 ml	Intensywny rosół wołowo - drobiowy z makaronem nitki (70 g) i świeżym lubczykiem (pszenica - gluten, seler) – 250 ml	Wegetariańska zupa z przecieranych pomidorów z makaronem orzo (70 g), zabielana śmietanką 36% tł. (pszenica - gluten, mleko, seler) – 250 ml
II DANIE	Medaliony z fileta z indyka ze świeżą natką pietruszki panierowane z pieca (pszenica - gluten) – 90 g Ziemniaki parowane – 90 g Buraczki zasmażane na ciepło – 30 g Kompot śliwkowy, bez cukru – 180 ml	Makaron penne (120 g) z sosem śmietanowo -brokułowym na bazie mascarpone i parmezanu (50 g) (pszenica - gluten, mleko) Jesienna surówka z kolorowymi warzywami i sosem vinegret - 40 g Kompot porzeczkowy, bez cukru – 180 ml	Klopsiki z szynki wieprzowej (90 g) w sosie z duszonej papryki (20 g) (pszenica - gluten, jajka, seler) Kasza jęczmienna pęczka - 100 g Marchewka baby na ciepło – 40 g Kompot rabarbarowy, bez cukru – 180 ml	Kluski śląskie (140 g) z delikatnym miksowanym sosem z marchewki, pora, pomidorów i białej fasoli (50 g) (seler) Surówka z parzonej czerwonej kapusty z jabłkiem - 40 g Kompot jabłkowy, bez cukru – 180 ml	Kotleciki z dorady panierowane z pieca (pszenica - gluten, jajka, ryba) - 90 g Ziemniaki parowane – 90 g Surówka z kiszonej kapusty z mielonym kminkiem - 40 g Kompot jesienny, bez cukru – 180 ml
PODWIECZOREK	Chleb pszenny (pszenica - gluten) - 20 g Chleb graham (pszenica, żyto - gluten) - 20 g Masło (mleko) - 5 g Szynka z indyka - 10 g Ser mozzarella (mleko) - 10 g Ogórek świeży - 5 g Papryka - 5 g	Domowe ciasto owsiano - bananowe z agrestem i wanilią (pszenica, owies - gluten, mleko, jajka) - 60 g	Bajgiel pszenny (pszenica - gluten) – 20 g Masło (mleko) - 5 g Szynka z indyka - 10 g Ser Ricotta (mleko) - 10 g Ogórek małosolny – 5 g Papryka żółta - 5 g	Custard z kaszki kukurydzianej z musem jeżynowym (mleko, jajka) - 60 g Pieczywo wasa (żyto - gluten) - 10 g	Babeczki cytrynowe z borówkami i kruszonką jaglaną (pszenica, orkisz – gluten, jajka, mleko) - 60 g

„Baby Booom" Catering
Ul. Ochota 4ZW
32 – 020 Wieliczka
tel. 516-329-006

E-mail: catering@baby-booom.pl

PRZEDSZKOLE - DIETA WEGETARIAŃSKA 02.11 – 06.11.2026

	PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK
ŚNIADANIE	Płatki pełnoziarniste z liofilizowanymi owocami (20 g) z mlekiem (100 ml) (pszenica, jęczmień - gluten, mleko) Buchta drożdżowa (pszenica - gluten, jajka, mleko) - 20 g Konfitura z wiśni, bez cukru - 10 g Twarożek biały kruszony chudy (mleko) - 10 g Delikatny napar z dzikiej róży, bez cukru - 180 ml	Chleb pszenny (pszenica - gluten) - 20 g Chleb wieloziarnisty (pszenica, żyto, owies - gluten) - 20 g Masło (mleko) - 5 g Pasta jajeczna z majonezem (jajka, gorczyca) - 30 g Rzodkiewka - 5 g Ogórek zielony - 5 g Delikatny napar malinowy, bez cukru - 180 ml	Śniadaniowe racuszki na maślance z jabłkami i cynamonem (pszenica, orkisz - gluten, jajka, mleko) - 60 g Jogurt naturalny gęsty (mleko) - 10 g Mus truskawkowy, bez cukru - 10 g Herbatka owocowa, bez cukru - 180 ml	Chleb pszenny (pszenica - gluten) - 20 g Chleb żytni (żyto - gluten) - 20 g Masło (mleko) - 5 g Kiełbasa roślinna z pieca - 20 g Domowy ketchup z cukinii – 10 g Ogórek świeży - 5 g Pomidor malinowy – 5 g Delikatny napar czarnej herbaty, bez cukru - 180 ml	Tosty żytnie z serem maasdamer (żyto - gluten, mleko) - 60 g Delikatny dip czosnkowy (jajka, mleko, gorczyca) - 10 g Papryka czerwona - 5 g Ogórek kiszony - 5 g Herbatka cytrynowa, bez cukru - 180 ml
	Przekąska: jabłko – 60 g, pomarańcza – 60 g	Przekąska: gruszka – 60 g, śliwki – 60 g	Przekąska: banan – 60 g, jabłko - 60 g	Przekąska: czerwona pomarańcza - 60 g, gruszka – 60 g	Przekąska: mandarynka – 60 g, jabłko - 60 g
ZUPA	Wegetariański krem z pieczonej dyni z grzankami (9 g) z pudrem z nasion dyni, zabielany śmietanką 36% tł. (żyto - gluten, mleko, seler) – 250 ml	Domowy krupnik wegetariański z kaszy jęczmiennej drobnej (30 g) z ziemniakami (50 g) i natką pietruszki, niezabielany (jęczmień, seler) - 250 ml	Zupa jarzynowa na wywarze warzywnym z tartą brukselką i fasolką szparagową z ziemniakami (70 g), zabielana śmietanką 36% tł. (mleko, seler) – 250 ml	Rosół warzywny z makaronem nitki (70 g) i świeżym lubczykiem (pszenica - gluten, seler) – 250 ml	Wegetariańska zupa z przecieranych pomidorów z makaronem orzo (70 g), zabielana śmietanką 36% tł. (pszenica - gluten, mleko, seler) – 250 ml
II DANIE	Kotleciki jaglane z tofu z pieca (pszenica – gluten, soja) – 90 g Ziemniaki parowane – 90 g Buraczki zasmażane na ciepło – 30 g Kompot śliwkowy, bez cukru – 180 ml	Makaron penne (120 g) z sosem śmietanowo - brokułowym na bazie mascarpone i parmezanu (50 g) (pszenica - gluten, mleko) Jesienna surówka z kolorowymi warzywami i sosem vinegret - 40 g Kompot porzeczkowy, bez cukru – 180 ml	Klopsiki warzywne z ciecierzycą (90 g) w sosie z duszonej papryki (20 g) (pszenica - gluten, jajka, seler) Kasza jęczmienna pęczka - 100 g Marchewka baby na ciepło – 40 g Kompot rabarbarowy, bez cukru – 180 ml	Kluski śląskie (140 g) z delikatnym miksowanym sosem z marchewki, pora, pomidorów i białej fasoli (50 g) (seler) Surówka z parzonej czerwonej kapusty z jabłkiem - 40 g Kompot jabłkowy, bez cukru – 180 ml	Kotleciki z brokułowe z pieca (pszenica - gluten, jajka) - 90 g Ziemniaki parowane – 90 g Surówka z kiszonej kapusty z mielonym kminkiem - 40 g Kompot jesienny, bez cukru – 180 ml
PODWIECZOREK	Chleb pszenny (pszenica - gluten) - 20 g Chleb graham (pszenica, żyto - gluten) - 20 g Masło (mleko) - 5 g Ser mozzarella (mleko) - 20 g Ogórek świeży - 5 g Papryka - 5 g	Domowe ciasto owsiano - bananowe z agrestem i wanilią (pszenica, owies - gluten, mleko, jajka) - 60 g	Bajgiel pszenny (pszenica - gluten) – 20 g Masło (mleko) - 5 g Ser Ricotta (mleko) - 20 g Ogórek małosolny – 5 g Papryka żółta - 5 g	Custard z kaszki kukurydzianej z musem jeżynowym (mleko, jajka) - 60 g Pieczywo wasa (żyto - gluten) - 10 g	Babeczki cytrynowe z borówkami i kruszonką jaglaną (pszenica, orkisz – gluten, jajka, mleko) - 60 g

„Baby Booom" Catering
Ul. Ochota 4ZW
32 – 020 Wieliczka
tel. 516-329-006

E-mail: catering@baby-booom.pl

PRZEDSZKOLE - DIETA WEGAŃSKA 02.11 – 06.11.2026

	PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK
ŚNIADANIE	Płatki pełnoziarniste z liofilizowanymi owocami (20 g) z napojem roślinnym (100 ml) (pszenica, jęczmień - gluten) Ciabata pszenna (pszenica - gluten) - 20 g Konfitura z wiśni, bez cukru - 20 g Delikatny napar z dzikiej róży, bez cukru - 180 ml	Chleb pszenny (pszenica - gluten) - 20 g Chleb wieloziarnisty (pszenica, żyto, owies - gluten) - 20 g Margaryna roślinna - 5 g Pasta z czerwonej fasoli z suszonymi pomidorami - 30 g Rzodkiewka - 5 g Ogórek zielony - 5 g Delikatny napar malinowy, bez cukru - 180 ml	Wegańskie śniadaniowe racuszki na napoju roślinnym z jabłkami i cynamonem (pszenica, orkisz - gluten) - 60 g Jogurt roślinny - 10 g Mus truskawkowy, bez cukru - 10 g Herbatka owocowa, bez cukru - 180 ml	Chleb pszenny (pszenica - gluten) - 20 g Chleb żytni (żyto - gluten) - 20 g Margaryna roślinna - 5 g Kiełbasa roślinna z pieca - 20 g Domowy ketchup z cukinii – 10 g Ogórek świeży - 5 g Pomidor malinowy – 5 g Delikatny napar czarnej herbaty, bez cukru - 180 ml	Wegańskie tosty żytnie z serem wegańskim (żyto - gluten) - 60 g Delikatny dip czosnkowy na jogurcie roślinnym - 10 g Papryka czerwona - 5 g Ogórek kiszony - 5 g Herbatka cytrynowa, bez cukru - 180 ml
	Przekąska: jabłko – 60 g, pomarańcza – 60 g	Przekąska: gruszka – 60 g, śliwki – 60 g	Przekąska: banan – 60 g, jabłko - 60 g	Przekąska: czerwona pomarańcza - 60 g, gruszka – 60 g	Przekąska: mandarynka – 60 g, jabłko - 60 g
ZUPA	Wegetariański krem z pieczonej dyni z grzankami (9 g) z pudrem z nasion dyni, zabielany śmietanką roślinną (żyto - gluten, seler) – 250 ml	Domowy krupnik wegetariański z kaszy jęczmiennej drobnej (30 g) z ziemniakami (50 g) i natką pietruszki, niezabielany (jęczmień, seler) - 250 ml	Zupa jarzynowa na wywarze warzywnym z tartą brukselką i fasolką szparagową z ziemniakami (70 g), zabielana śmietanką roślinną (seler) – 250 ml	Rosół warzywny z makaronem nitki (70 g) i świeżym lubczykiem (pszenica - gluten, seler) – 250 ml	Wegetariańska zupa z przecieranych pomidorów z makaronem orzo (70 g), zabielana śmietanką roślinną (pszenica - gluten, seler) – 250 ml
II DANIE	Kotleciki jaglane z tofu z pieca(pszenica – gluten, soja) – 90 g Ziemniaki parowane – 90 g Buraczki zasmażane na ciepło – 30 g Kompot śliwkowy, bez cukru – 180 ml	Makaron penne (120 g) z sosem brokułowym na bazie śmietanki roślinnej (50 g) (pszenica - gluten) Jesienna surówka z kolorowymi warzywami i sosem vinegret - 40 g Kompot porzeczkowy, bez cukru – 180 ml	Klopsiki warzywne z ciecierzycą (bez jajek) (90 g) w sosie z duszonej papryki (20 g) (pszenica - gluten, seler) Kasza jęczmienna pęczka - 100 g Marchewka baby na ciepło – 40 g Kompot rabarbarowy, bez cukru – 180 ml	Kluski śląskie (140 g) z delikatnym miksowanym sosem z marchewki, pora, pomidorów i białej fasoli (50 g) (seler) Surówka z parzonej czerwonej kapusty z jabłkiem - 40 g Kompot jabłkowy, bez cukru – 180 ml	Kotleciki z brokułowe z pieca, bez jajek (pszenica - gluten) - 90 g Ziemniaki parowane – 90 g Surówka z kiszonej kapusty z mielonym kminkiem - 40 g Kompot jesienny, bez cukru – 180 ml
PODWIECZOREK	Chleb pszenny (pszenica - gluten) - 20 g Chleb graham (pszenica, żyto - gluten) - 20 g Margaryna roślinna - 5 g Pasta warzywna z ciecierzycy (seler) - 20 g Ogórek świeży - 5 g Papryka - 5 g	Domowe ciasto owsiano - bananowe z agrestem i wanilią, bez jajek, na napoju roślinnym (pszenica, owies - gluten) - 60 g	Bajgiel pszenny (pszenica - gluten) – 20 g Margaryna roślinna - 5 g Hummus paprykowy - 20 g Ogórek małosolny – 5 g Papryka żółta - 5 g	Wegański custard z kaszki kukurydzianej z musem jeżynowym - 60 g Pieczywo wasa (żyto - gluten) - 10 g	Wegańskie babeczki cytrynowe z borówkami, bez jajek, na napoju roślinnym (pszenica, orkisz – gluten) - 60 g

„Baby Booom" Catering
Ul. Ochota 4ZW
32 – 020 Wieliczka
tel. 516-329-006

E-mail: catering@baby-booom.pl

PRZEDSZKOLE - DIETA BEZ JAJEK I NABIAŁU 02.11 – 06.11.2026

	PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK
ŚNIADANIE	Płatki pełnoziarniste z liofilizowanymi owocami (20 g) z napojem roślinnym (100 ml) (pszenica, jęczmień - gluten) Ciabata pszenna (pszenica - gluten) - 20 g Konfitura z wiśni, bez cukru - 20 g Delikatny napar z dzikiej róży, bez cukru - 180 ml	Chleb pszenny (pszenica - gluten) - 20 g Chleb wieloziarnisty (pszenica, żyto, owies - gluten) - 20 g Margaryna roślinna - 5 g Pasta z czerwonej fasoli z suszonymi pomidorami - 10 g Schab pieczony – 20 g Rzodkiewka - 5 g Ogórek zielony - 5 g Delikatny napar malinowy, bez cukru - 180 ml	Wegańskie śniadaniowe racuszki na napoju roślinnym z jabłkami i cynamonem (pszenica, orkisz - gluten) - 60 g Jogurt roślinny - 10 g Mus truskawkowy, bez cukru - 10 g Herbatka owocowa, bez cukru - 180 ml	Chleb pszenny (pszenica - gluten) - 20 g Chleb żytni (żyto - gluten) - 20 g Margaryna roślinna - 5 g Kiełbasa wieprzowa z pieca - 20 g Domowy ketchup z cukinii – 10 g Ogórek świeży - 5 g Pomidor malinowy – 5 g Delikatny napar czarnej herbaty, bez cukru - 180 ml	Wegańskie tosty żytnie z serem wegańskim (żyto - gluten) - 60 g Delikatny dip czosnkowy na jogurcie roślinnym - 10 g Papryka czerwona - 5 g Ogórek kiszony - 5 g Herbatka cytrynowa, bez cukru - 180 ml
	Przekąska: jabłko – 60 g, pomarańcza – 60 g	Przekąska: gruszka – 60 g, śliwki – 60 g	Przekąska: banan – 60 g, jabłko - 60 g	Przekąska: czerwona pomarańcza - 60 g, gruszka – 60 g	Przekąska: mandarynka – 60 g, jabłko - 60 g
ZUPA	Wegetariański krem z pieczonej dyni z grzankami (9 g) z pudrem z nasion dyni, zabielany śmietanką roślinną (żyto - gluten, seler) – 250 ml	Domowy krupnik z kaszy jęczmiennej drobnej (30 g) z kurczakiem, ziemniakami (50 g) i natką pietruszki, niezabielany (jęczmień, seler) - 250 ml	Zupa jarzynowa z tartą brukselką i fasolką szparagową z ziemniakami (70 g), zabielana śmietanką roślinną (seler) – 250 ml	Intensywny rosół wołowo - drobiowy z makaronem nitki (70 g) i świeżym lubczykiem (pszenica - gluten, seler) – 250 ml	Wegetariańska zupa z przecieranych pomidorów z makaronem orzo (70 g), zabielana śmietanką roślinną (pszenica - gluten, seler) – 250 ml
II DANIE	Medaliony z fileta z indyka ze świeżą natką pietruszki panierowane z pieca (pszenica - gluten) – 90 g Ziemniaki parowane – 90 g Buraczki zasmażane na ciepło – 30 g Kompot śliwkowy, bez cukru – 180 ml	Makaron penne (120 g) z sosem śmietanowo -brokułowym na bazie mascarpone i parmezanu (50 g) (pszenica - gluten, mleko) Jesienna surówka z kolorowymi warzywami i sosem vinegret - 40 g Kompot porzeczkowy, bez cukru – 180 ml	Klopsiki z szynki wieprzowej (bez jajek)(90 g) w sosie z duszonej papryki (20 g) (pszenica - gluten, seler) Kasza jęczmienna pęczka - 100 g Marchewka baby na ciepło – 40 g Kompot rabarbarowy, bez cukru – 180 ml	Kluski śląskie (140 g) z delikatnym miksowanym sosem z marchewki, pora, pomidorów i białej fasoli (50 g) (seler) Surówka z parzonej czerwonej kapusty z jabłkiem - 40 g Kompot jabłkowy, bez cukru – 180 ml	Kotleciki z dorady panierowane bez jajek z pieca (pszenica - gluten, ryba) - 90 g Ziemniaki parowane – 90 g Surówka z kiszonej kapusty z mielonym kminkiem - 40 g Kompot jesienny, bez cukru – 180 ml
PODWIECZOREK	Chleb pszenny (pszenica - gluten) - 20 g Chleb graham (pszenica, żyto - gluten) - 20 g Margaryna roślinna - 5 g Szynka z indyka - 10 g Pasta warzywna z ciecierzycy (seler) - 10 g Ogórek świeży - 5 g Papryka - 5 g	Domowe ciasto owsiano - bananowe z agrestem i wanilią, bez jajek, na napoju roślinnym (pszenica, owies - gluten) - 60 g	Bajgiel pszenny (pszenica - gluten) – 20 g Margaryna roślinna - 5 g Szynka z indyka - 10 g Hummus paprykowy - 10 g Ogórek małosolny – 5 g Papryka żółta - 5 g	Wegański custard z kaszki kukurydzianej z musem jeżynowym - 60 g Pieczywo wasa (żyto - gluten) - 10 g	Wegańskie babeczki cytrynowe z borówkami, bez jajek, na napoju roślinnym (pszenica, orkisz – gluten) - 60 g

„Baby Booom" Catering
Ul. Ochota 4ZW
32 – 020 Wieliczka
tel. 516-329-006

E-mail: catering@baby-booom.pl

PRZEDSZKOLE - DIETA BEZGLUTENOWA 02.11 – 06.11.2026

	PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK
ŚNIADANIE	Płatki bezglutenowe z liofilizowanymi owocami (20 g) z mlekiem (100 ml) (mleko) Bułeczka bezglutenowa - 20 g Konfitura z wiśni, bez cukru - 10 g Twarożek biały kruszony chudy (mleko) - 10 g Delikatny napar z dzikiej róży, bez cukru - 180 ml	Chleb bezglutenowy - 40 g Masło (mleko) - 5 g Schab pieczony – 20 g Pasta jajeczna z majonezem (jajka, gorczyca) - 10 g Rzodkiewka - 5 g Ogórek zielony - 5 g Delikatny napar malinowy, bez cukru - 180 ml	Śniadaniowe racuszki bezglutenowe na maślance z jabłkami i cynamonem (jajka, mleko) - 60 g Jogurt naturalny gęsty (mleko) - 10 g Mus truskawkowy, bez cukru - 10 g Herbatka owocowa, bez cukru - 180 ml	Chleb bezglutenowy - 40 g Masło (mleko) - 5 g Kiełbasa wieprzowa z pieca - 20 g Domowy ketchup z cukinii – 10 g Ogórek świeży - 5 g Pomidor malinowy – 5 g Delikatny napar czarnej herbaty, bez cukru - 180 ml	Tosty bezglutenowa z serem maasdamer (mleko) - 60 g Delikatny dip czosnkowy (jajka, mleko, gorczyca) - 10 g Papryka czerwona - 5 g Ogórek kiszony - 5 g Herbatka cytrynowa, bez cukru - 180 ml
	Przekąska: jabłko – 60 g, pomarańcza – 60 g	Przekąska: gruszka – 60 g, śliwki – 60 g	Przekąska: banan – 60 g, jabłko - 60 g	Przekąska: czerwona pomarańcza - 60 g, gruszka – 60 g	Przekąska: mandarynka – 60 g, jabłko - 60 g
ZUPA	Wegetariański krem z pieczonej dyni z grzankami bezglutenowymi (9 g) z pudrem z nasion dyni, zabielany śmietanką 36% tł. (mleko, seler) – 250 ml	Domowy krupnik z kaszy jaglanej (30 g) z kurczakiem, ziemniakami (50 g) i natką pietruszki, niezabielany (seler) - 250 ml	Zupa jarzynowa z tartą brukselką i fasolką szparagową z ziemniakami (70 g), zabielana śmietanką 36% tł. (mleko, seler) – 250 ml	Intensywny rosół wołowo - drobiowy z bezglutenowym makaronem nitki (70 g) i świeżym lubczykiem (seler) – 250 ml	Wegetariańska zupa z przecieranych pomidorów z drobnym makaronem bezglutenowym (70 g), zabielana śmietanką 36% tł. (mleko, seler) – 250 ml
II DANIE	Medaliony z fileta z indyka ze świeżą natką pietruszki w panierce bezglutenowej z pieca – 90 g Ziemniaki parowane – 90 g Buraczki zasmażane na ciepło – 30 g Kompot śliwkowy, bez cukru – 180 ml	Makaron penne bezglutenowy (120 g) z sosem śmietanowo -brokułowym na bazie mascarpone i parmezanu (50 g) (mleko) Jesienna surówka z kolorowymi warzywami i sosem vinegret - 40 g Kompot porzeczkowy, bez cukru – 180 ml	Bezglutenowe klopsiki z szynki wieprzowej (90 g) w sosie z duszonej papryki (20 g) (jajka, seler) Ryż biały, gotowany - 100 g Marchewka baby na ciepło – 40 g Kompot rabarbarowy, bez cukru – 180 ml	Kluski śląskie (140 g) z delikatnym miksowanym sosem z marchewki, pora, pomidorów i białej fasoli (50 g) (seler) Surówka z parzonej czerwonej kapusty z jabłkiem - 40 g Kompot jabłkowy, bez cukru – 180 ml	Bezglutenowe kotleciki z dorady panierowane z pieca (jajka, ryba) - 90 g Ziemniaki parowane – 90 g Surówka z kiszonej kapusty z mielonym kminkiem - 40 g Kompot jesienny, bez cukru – 180 ml
PODWIECZOREK	Chleb bezglutenowy - 40 g Masło (mleko) - 5 g Szynka z indyka - 10 g Ser mozzarella (mleko) - 10 g Ogórek świeży - 5 g Papryka - 5 g	Bezglutenowe domowe ciasto bananowe z agrestem i wanilią (mleko, jajka) - 60 g	Bułeczka bezglutenowa – 20 g Masło (mleko) - 5 g Szynka z indyka - 10 g Ser Ricotta (mleko) - 10 g Ogórek małosolny – 5 g Papryka żółta - 5 g	Custard z kaszki kukurydzianej z musem jeżynowym (mleko, jajka) - 60 g Bezglutenowe pieczywo wasa - 10 g	Bezglutenowe babeczki cytrynowe z borówkami i kruszonką jaglaną (jajka, mleko) - 60 g

„Baby Booom" Catering
Ul. Ochota 4ZW
32 – 020 Wieliczka
tel. 516-329-006

E-mail: catering@baby-booom.pl

PRZEDSZKOLE - DIETA STANDARDOWA 09.11 – 13.11.2026

	PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK
ŚNIADANIE	Chleb pszenny (pszenica - gluten) - 20 g Chleb żytni (żyto - gluten) - 20 g Masło (mleko) - 5 g Szynka wieprzowa - 20 g Pasta z serka brie z pieczoną papryką (mleko) - 10 g Pomidor malinowy – 5 g Ogórek świeży - 5 g Delikatny napar żurawinowy, bez cukru - 180 ml	Śniadaniowe naleśniki żytnie (pszenica, żyto - gluten, jajka, mleko) - 60 g Krem bananowo - kakaowy - 10 g Mus malinowy – 10 g Kawa zbożowa na mleku (żyto, jęczmień – gluten, mleko) - 180 ml	WOLNE	Płatki kukurydziane (20 g) z mlekiem (100 ml) (mleko) Chlebek drożdżowy (pszenica - gluten, jajka, mleko) - 20 g Konfitura jeżynowa, bez cukru - 10 g Serek fromage blanc (mleko) - 10 g Delikatny napar poziomkowy, bez cukru - 180 ml	Chleb pszenny (pszenica - gluten) - 20 g Chleb wieloziarnisty (pszenica, żyto, owies - gluten) - 20 g Masło (mleko) - 5 g Ser żółty edamski (mleko) - 20 g Plasterki gotowanego jajka ma twardo – 5 g Rzodkiewka - 5 g Pomidor malinowy – 5 g Delikatny napar z hibiskusa, bez cukru - 180 ml
	Przekąska: mandarynka – 60 g, jabłko – 60 g	Przekąska: śliwki – 60 g, gruszka - 60 g		Przekąska: jabłko – 60 g, pomarańcza - 60 g	Przekąska: banan – 60 g, gruszka - 60 g
ZUPA	Wegetariański barszczyk czerwony z ziemniakami (70 g), niezabielany (seler) – 250 ml	Jesienny krem z cukinii i groszku cukrowego z groszkiem ptysiowym (9 g), zabielany śmietanką 36% tł. (pszenica-gluten, jajka, mleko, seler) – 250 ml		Tradycyjna zupa pomidorowa z ryżem parabolicznym (70 g) zabielana śmietanką 36% tł. (pszenica - gluten, mleko, seler) – 250 ml	Wegetariańska zupa ogórkowa z tartymi warzywami z koperkiem i ziemniakami (70 g), zabielana śmietanką 36% tł. (mleko, seler) – 250 ml
II DANIE	Pierogi ruskie z klarowanym masełkiem (pszenica – gluten, mleko) - 140 g Kolorowa surówka z kapusty pekińskiej z sosem koperkowym - 40 g Kompot wieloowocowy, bez cukru – 180 ml	Nuggetsy z kurczaka w panierce kukurydzianej z pieca (jajka) - 90 g Ziemniaki parowane - 90 g Mizeria na śmietanie (mleko) - 40 g Kompot agrestowy, bez cukru – 180 ml		Roladka wieprzowo - wołowa (90 g) w sosie własnym (20 g) (pszenica - gluten, jajka, mleko) Kasza bulgur (pszenica - gluten), parowana - 100 g Surówka z tartego selera na śmietanie 18% tł. (mleko, seler) - 40 g Kompot jabłkowy, bez cukru – 180 ml	Filecik z dorsza panierowany z pieca (pszenica - gluten, jajka, ryba)- 90 g Ziemniaki parowane - 90 g Surówka z buraczków czerwonych na zimno - 40 g Kompot z owoców leśnych, bez cukru – 180 ml
PODWIECZOREK	Panna cotta z kefiru z frużeliną malinową z dodatkiem mięty (mleko) – 60 g Chrupki kukurydziane – 10 g	Paluchy z ciasta francuskiego z nadzieniem z sera havarti (pszenica - gluten, mleko) – 60 g Dip z bakłażana i pomidorów pelati – 10 g		Chleb pszenny (pszenica - gluten) - 20 g Chleb graham (pszenica, żyto - gluten) - 20 g Masło (mleko) - 5 g Ser żółty w plastrach (mleko) - 10 g Kabanos z indyka - 20 g Papryka żółta – 5 g Ogórek kiszony - 5 g	Jesienne ciasto dyniowo - pomarańczowe z cynamonem (pszenica, orkisz - gluten, jajka, mleko) - 60 g

„Baby Booom" Catering
Ul. Ochota 4ZW
32 – 020 Wieliczka
tel. 516-329-006

E-mail: catering@baby-booom.pl

PRZEDSZKOLE - DIETA WEGETARIAŃSKA 09.11 – 13.11.2026

	PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK
ŚNIADANIE	Chleb pszenny (pszenica - gluten) - 20 g Chleb żytni (żyto - gluten) - 20 g Masło (mleko) - 5 g Pasta z serka brie z pieczoną papryką (mleko) - 30 g Pomidor malinowy – 5 g Ogórek świeży - 5 g Delikatny napar żurawinowy, bez cukru - 180 ml	Śniadaniowe naleśniki żytnie (pszenica, żyto - gluten, jajka, mleko) - 60 g Krem bananowo - kakaowy - 10 g Mus malinowy – 10 g Kawa zbożowa na mleku (żyto, jęczmień – gluten, mleko) - 180 ml	WOLNE	Płatki kukurydziane (20 g) z mlekiem (100 ml) (mleko) Chlebek drożdżowy (pszenica - gluten, jajka, mleko) - 20 g Konfitura jeżynowa, bez cukru - 10 g Serek fromage blanc (mleko) - 10 g Delikatny napar poziomkowy, bez cukru - 180 ml	Chleb pszenny (pszenica - gluten) - 20 g Chleb wieloziarnisty (pszenica, żyto, owies - gluten) - 20 g Masło (mleko) - 5 g Ser żółty edamski (mleko) - 20 g Plasterki gotowanego jajka ma twardo – 5 g Rzodkiewka - 5 g Pomidor malinowy – 5 g Delikatny napar z hibiskusa, bez cukru - 180 ml
	Przekąska: mandarynka – 60 g, jabłko – 60 g	Przekąska: śliwki – 60 g, gruszka - 60 g		Przekąska: jabłko – 60 g, pomarańcza - 60 g	Przekąska: banan – 60 g, gruszka - 60 g
ZUPA	Wegetariański barszczyk czerwony z ziemniakami (70 g), niezabielany (seler) – 250 ml	Jesienny krem z cukinii i groszku cukrowego na wywarze warzywnym z groszkiem ptysiowym (9 g), zabielany śmietanką 36% tł. (pszenica- gluten, jajka, mleko, seler) – 250 ml		Tradycyjna zupa pomidorowa na wywarze warzywnym z ryżem parabolicznym (70 g) zabielana śmietanką 36% tł. (mleko, seler) – 250 ml	Wegetariańska zupa ogórkowa z tartymi warzywami z koperkiem i ziemniakami (70 g), zabielana śmietanką 36% tł. (mleko, seler) – 250 ml
II DANIE	Pierogi ruskie z klarowanym masełkiem (pszenica – gluten, mleko) - 140 g Kolorowa surówka z kapusty pekińskiej z sosem koperkowym - 40 g Kompot wieloowocowy, bez cukru – 180 ml	Nuggetsy z ciecierzycy w panierce kukurydzianej z pieca (jajka) - 90 g Ziemniaki parowane - 90 g Mizeria na śmietanie (mleko) - 40 g Kompot agrestowy, bez cukru – 180 ml		Kotleciki z tofu i ziemniaków (90 g) w sosie własnym (20 g) (pszenica - gluten, jajka, mleko, soja) Kasza bulgur (pszenica - gluten), parowana - 100 g Surówka z tartego selera na śmietanie 18% tł. (mleko, seler) - 40 g Kompot jabłkowy, bez cukru – 180 ml	Kotleciki wielowarzywne z pieca (pszenica - gluten, jajka) - 90 g Ziemniaki parowane - 90 g Surówka z buraczków czerwonych na zimno - 40 g Kompot z owoców leśnych, bez cukru – 180 ml
PODWIECZOREK	Panna cotta z kefiru z frużeliną malinową z dodatkiem mięty (na agarze) (mleko) – 60 g Chrupki kukurydziane – 10 g	Paluchy z ciasta francuskiego z nadzieniem z sera havarti (pszenica - gluten, mleko) – 60 g Dip z bakłażana i pomidorów pelati – 10 g		Chleb pszenny (pszenica - gluten) - 20 g Chleb graham (pszenica, żyto - gluten) - 20 g Masło (mleko) - 5 g Ser żółty w plastrach (mleko) - 10 g Kabanos roślinny - 20 g Papryka żółta – 5 g Ogórek kiszony - 5 g	Jesienne ciasto dyniowo - pomarańczowe z cynamonem (pszenica, orkisz - gluten, jajka, mleko) - 60 g

„Baby Booom" Catering
Ul. Ochota 4ZW
32 – 020 Wieliczka
tel. 516-329-006

E-mail: catering@baby-booom.pl

PRZEDSZKOLE - DIETA WEGAŃSKA 09.11 – 13.11.2026

	PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK
ŚNIADANIE	Chleb pszenny (pszenica - gluten) - 20 g Chleb żytni (żyto - gluten) - 20 g Margaryna roślinna - 5 g Pasta z grochu łuszczonego i pieczonych warzyw (seler) - 30 g Pomidor malinowy – 5 g Ogórek świeży - 5 g Delikatny napar żurawinowy, bez cukru - 180 ml	Śniadaniowe wegańskie naleśniki żytnie, bez jajek, na napoju roślinnym (pszenica, żyto - gluten) - 60 g Krem bananowo - kakaowy - 10 g Mus malinowy – 10 g Kawa zbożowa na napoju roślinnym (żyto, jęczmień – gluten) - 180 ml	WOLNE	Płatki kukurydziane (20 g) na napoju roślinnym (100 ml) Rogalik pszenny - 20 g Konfitura jeżynowa, bez cukru - 20 g Delikatny napar poziomkowy, bez cukru - 180 ml	Chleb pszenny (pszenica - gluten) - 20 g Chleb wieloziarnisty (pszenica, żyto, owies - gluten) - 20 g Margaryna roślinna - 5 g Smalczyk z białej fasoli z jabłkiem i cebulką – 30 g Rzodkiewka - 5 g Pomidor malinowy – 5 g Delikatny napar z hibiskusa, bez cukru - 180 ml
	Przekąska: mandarynka – 60 g, jabłko – 60 g	Przekąska: śliwki – 60 g, gruszka - 60 g		Przekąska: jabłko – 60 g, pomarańcza - 60 g	Przekąska: banan – 60 g, gruszka - 60 g
ZUPA	Wegetariański barszczyk czerwony z ziemniakami (70 g), niezabielany (seler) – 250 ml	Jesienny krem z cukinii i groszku cukrowego na wywarze warzywnym z grzankami (9 g), zabielany śmietanką roślinną (pszenica - gluten, seler) – 250 ml		Tradycyjna zupa pomidorowa na wywarze warzywnym z ryżem parabolicznym (70 g) zabielana śmietanką roślinną (seler) – 250 ml	Wegetariańska zupa ogórkowa z tartymi warzywami z koperkiem i ziemniakami (70 g), zabielana śmietanką roślinną (seler) – 250 ml
II DANIE	Pierogi a'la ruskie (pszenica – gluten) - 140 g Kolorowa surówka z kapusty pekińskiej z sosem koperkowym - 40 g Kompot wieloowocowy, bez cukru – 180 ml	Wegańskie nuggetsy z ciecierzycy w panierce kukurydzianej z pieca - 90 g Ziemniaki parowane - 90 g Mizeria na śmietanie roślinnej - 40 g Kompot agrestowy, bez cukru – 180 ml		Kotleciki z tofu i ziemniaków (bez jajek) (90 g) w sosie własnym na śmietanie roślinnej (20 g) (pszenica - gluten, soja) Kasza bulgur (pszenica - gluten), parowana - 100 g Surówka z tartego selera na śmietanie roślinnej (seler) - 40 g Kompot jabłkowy, bez cukru – 180 ml	Kotleciki wielowarzywne z pieca (bez jajek) (pszenica - gluten) - 90 g Ziemniaki parowane - 90 g Surówka z buraczków czerwonych na zimno - 40 g Kompot z owoców leśnych, bez cukru – 180 ml
PODWIECZOREK	Panna cotta na jogurcie roślinnym z frużeliną malinową z dodatkiem mięty (na agarze) – 60 g Chrupki kukurydziane – 10 g	Wegańskie paluchy z pesto bazyliowym (pszenica - gluten) – 60 g Dip z bakłażana i pomidorów pelati – 10 g		Chleb pszenny (pszenica - gluten) - 20 g Chleb graham (pszenica, żyto - gluten) - 20 g Margaryna roślinna - 5 g Pasta z zielonego groszku - 10 g Kabanos roślinny - 20 g Papryka żółta – 5 g Ogórek kiszony - 5 g	Wegańskie jesienne ciasto dyniowo - pomarańczowe z cynamonem, bez jajek, na jogurcie roślinnym (pszenica, orkisz - gluten) - 60 g

„Baby Booom" Catering
Ul. Ochota 4ZW
32 – 020 Wieliczka
tel. 516-329-006

E-mail: catering@baby-booom.pl

PRZEDSZKOLE - DIETA BEZ JAJEK I NABIAŁU 09.11 – 13.11.2026

	PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK
ŚNIADANIE	Chleb pszenny (pszenica - gluten) - 20 g Chleb żytni (żyto - gluten) - 20 g Margaryna roślinna - 5 g Szynka wieprzowa - 20 g Pasta z grochu łuszczonego i pieczonych warzyw (seler) - 10 g Pomidor malinowy – 5 g Ogórek świeży - 5 g Delikatny napar żurawinowy, bez cukru - 180 ml	Śniadaniowe wegańskie naleśniki żytnie, bez jajek, na napoju roślinnym (pszenica, żyto - gluten) - 60 g Krem bananowo - kakaowy - 10 g Mus malinowy – 10 g Kawa zbożowa na napoju roślinnym (żyto, jęczmień – gluten) - 180 ml	WOLNE	Płatki kukurydziane (20 g) na napoju roślinnym (100 ml) Rogalik pszenny - 20 g Konfitura jeżynowa, bez cukru - 20 g Delikatny napar poziomkowy, bez cukru - 180 ml	Chleb pszenny (pszenica - gluten) - 20 g Chleb wieloziarnisty (pszenica, żyto, owies - gluten) - 20 g Margaryna roślinna - 5 g Smalczyk z białej fasoli z jabłkiem i cebulką – 30 g Rzodkiewka - 5 g Pomidor malinowy – 5 g Delikatny napar z hibiskusa, bez cukru - 180 ml
	Przekąska: mandarynka – 60 g, jabłko – 60 g	Przekąska: śliwki – 60 g, gruszka - 60 g		Przekąska: jabłko – 60 g, pomarańcza - 60 g	Przekąska: banan – 60 g, gruszka - 60 g
ZUPA	Wegetariański barszczyk czerwony z ziemniakami (70 g), niezabielany (seler) – 250 ml	Jesienny krem z cukinii i groszku cukrowego na wywarze warzywnym z grzankami (9 g), zabielany śmietanką roślinną (pszenica - gluten, seler) – 250 ml		Tradycyjna zupa pomidorowa z ryżem parabolicznym (70 g) zabielana śmietanką roślinną (seler) – 250 ml	Wegetariańska zupa ogórkowa z tartymi warzywami z koperkiem i ziemniakami (70 g), zabielana śmietanką roślinną (seler) – 250 ml
II DANIE	Pierogi a'la ruskie (pszenica – gluten) - 140 g Kolorowa surówka z kapusty pekińskiej z sosem koperkowym - 40 g Kompot wieloowocowy, bez cukru – 180 ml	Nuggetsy z kurczaka w panierce kukurydzianej (bez jajek) z pieca - 90 g Ziemniaki parowane - 90 g Mizeria na śmietanie roślinnej - 40 g Kompot agrestowy, bez cukru – 180 ml		Roladka wieprzowo – wołowa (bez jajek) (90 g) w sosie własnym na śmietanie roślinnej (20 g) Kasza bulgur (pszenica - gluten), parowana - 100 g Surówka z tartego selera na śmietanie roślinnej (seler) - 40 g Kompot jabłkowy, bez cukru – 180 ml	Filecik z dorsza panierowany (bez jajek) z pieca (pszenica - gluten, ryba)- 90 g Ziemniaki parowane - 90 g Surówka z buraczków czerwonych na zimno - 40 g Kompot z owoców leśnych, bez cukru – 180 ml
PODWIECZOREK	Panna cotta na jogurcie roślinnym z frużeliną malinową z dodatkiem mięty – 60 g Chrupki kukurydziane – 10 g	Wegańskie paluchy z pesto bazyliowym (pszenica - gluten) – 60 g Dip z bakłażana i pomidorów pelati – 10 g		Chleb pszenny (pszenica - gluten) - 20 g Chleb graham (pszenica, żyto - gluten) - 20 g Margaryna roślinna - 5 g Pasta z zielonego groszku - 10 g Kabanos z indyka - 20 g Papryka żółta – 5 g Ogórek kiszony - 5 g	Wegańskie jesienne ciasto dyniowo - pomarańczowe z cynamonem, bez jajek, na jogurcie roślinnym (pszenica, orkisz - gluten) - 60 g

„Baby Booom" Catering
Ul. Ochota 4ZW
32 – 020 Wieliczka
tel. 516-329-006

E-mail: catering@baby-booom.pl

PRZEDSZKOLE - DIETA BEZGLUTENOWA 09.11 – 13.11.2026

	PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK
ŚNIADANIE	Chleb bezglutenowy – 40 g Masło (mleko) - 5 g Szynka wieprzowa - 20 g Pasta z serka brie z pieczoną papryką (mleko) - 10 g Pomidor malinowy – 5 g Ogórek świeży - 5 g Delikatny napar żurawinowy, bez cukru - 180 ml	Śniadaniowe naleśniki bezglutenowe (jajka, mleko) - 60 g Krem bananowo - kakaowy - 10 g Mus malinowy – 10 g Kakao na mleku (mleko) - 180 ml	WOLNE	Płatki kukurydziane (20 g) z mlekiem (100 ml) (mleko) Bułeczka bezglutenowa - 20 g Konfitura jeżynowa, bez cukru - 10 g Serek fromage blanc (mleko) - 10 g Delikatny napar poziomkowy, bez cukru - 180 ml	Chleb bezglutenowy – 40 g Masło (mleko) - 5 g Ser żółty edamski (mleko) - 20 g Plasterki gotowanego jajka ma twardo – 5 g Rzodkiewka - 5 g Pomidor malinowy – 5 g Delikatny napar z hibiskusa, bez cukru - 180 ml
	Przekąska: mandarynka – 60 g, jabłko – 60 g	Przekąska: śliwki – 60 g, gruszka - 60 g		Przekąska: jabłko – 60 g, pomarańcza - 60 g	Przekąska: banan – 60 g, gruszka - 60 g
ZUPA	Wegetariański barszczyk czerwony z ziemniakami (70 g), niezabielany (seler) – 250 ml	Jesienny krem z cukinii i groszku cukrowego z grzankami bezglutenowymi (9 g), zabielany śmietanką 36% tł. (mleko, seler) – 250 ml		Tradycyjna zupa pomidorowa z ryżem parabolicznym (70 g) zabielana śmietanką 36% tł. (mleko, seler) – 250 ml	Wegetariańska zupa ogórkowa z tartymi warzywami z koperkiem i ziemniakami (70 g), zabielana śmietanką 36% tł. (mleko, seler) – 250 ml
II DANIE	Bezglutenowe pierogi ruskie z klarowanym masełkiem (mleko) - 140 g Kolorowa surówka z kapusty pekińskiej z sosem koperkowym - 40 g Kompot wieloowocowy, bez cukru – 180 ml	Nuggetsy z kurczaka w panierce kukurydzianej z pieca (jajka) - 90 g Ziemniaki parowane - 90 g Mizeria na śmietanie (mleko) - 40 g Kompot agrestowy, bez cukru – 180 ml		Bezglutenowa roladka wieprzowo - wołowa (90 g) w sosie własnym (20 g) (jajka, mleko) Kasza gryczana niepalona, parowana - 100 g Surówka z tartego selera na śmietanie 18% tł. (mleko, seler) - 40 g Kompot jabłkowy, bez cukru – 180 ml	Filecik z dorsza w panierce bezglutenowej z pieca (jajka, ryba)- 90 g Ziemniaki parowane - 90 g Surówka z buraczków czerwonych na zimno - 40 g Kompot z owoców leśnych, bez cukru – 180 ml
PODWIECZOREK	Panna cotta z kefiru z frużeliną malinową z dodatkiem mięty (mleko) – 60 g Chrupki kukurydziane – 10 g	Paluchy bezglutenowe z nadzieniem z sera havarti (mleko) – 60 g Dip z bakłażana i pomidorów pelati – 10 g		Chleb bezglutenowy - 40 g Masło (mleko) - 5 g Ser żółty w plastrach (mleko) - 10 g Kabanos z indyka - 20 g Papryka żółta – 5 g Ogórek kiszony - 5 g	Bezglutenowe jesienne ciasto dyniowo - pomarańczowe z cynamonem (jajka, mleko) - 60 g

„Baby Booom" Catering
Ul. Ochota 4ZW
32 – 020 Wieliczka
tel. 516-329-006

E-mail: catering@baby-booom.pl

PRZEDSZKOLE - DIETA STANDARDOWA 16.11 – 20.11.2026

	PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK
ŚNIADANIE	Budyń śmietankowo - jaglany z musem żurawinowym (mleko) – 100 g Chlebek mleczny z kruszonką (pszenica - gluten, mleko, jajka) – 20 g Serek philadelphia (mleko) - 10 g Konfitura agrestowo -jabłkowa, bez cukru - 10 g Delikatny napar pomarańczowy, bez cukru - 180 ml	Chleb pszenny (pszenica - gluten) - 20 g Chleb ze słonecznikiem (pszenica, żyto, jęczmień - gluten) - 20 g Masło (mleko) - 5 g Kiełbaski z indyka na ciepło - 20 g Domowy ketchup na bazie dyni piżmowej i pomidorków koktajlowych z oregano – 10 g Rzodkiewka - 5 g Ogórek świeży - 5 g Delikatny napar herbaty rooibos, bez cukru - 180 ml	Sandwich na ciepło z serem i szynką (pszenica - gluten, mleko) - 60 g Dip z pieczonej i wędzonej papryki - 10 g Ogórki kiszone - 5 g Papryka żółta – 5 g Delikatny napar jeżynowy, bez cukru - 180 ml	Chleb pszenny (pszenica - gluten) - 20 g Chleb graham (pszenica, żyto - gluten) - 20 g Masło (mleko) - 5 g Wędlina drobiowa – 20 g Jajko sadzone z pieca - 30 g Pomidor malinowy - 5 g Ogórek świeży - 5 g Delikatny napar z dzikiej róży, bez cukru - 180 ml	Jaglane pancakesy z pieca na skyrze (mleko, jajka) - 60 g Konfitura morelowo-pomarańczowa, bez cukru - 10 g Gęsta śmietana 18% (mleko) - 10 g Kakao na mleku (mleko) - 180 ml
	Przekąska: jabłko – 60 g, mandarynka - 60 g	Przekąska: śliwka – 60 g, gruszka – 60 g	Przekąska: pomarańcza – 60 g, jabłko - 60 g	Przekąska: banan – 60 g, gruszka - 60 g	Przekąska: brzoskwinia – 60 g, jabłko – 60 g
ZUPA	Domowa zupa z pomidorów malinowych z makaronem zacierka, zabielana śmietanką 36% tł. (pszenica - gluten, jajka, mleko) - 250 ml	Wegetariański krem z kalafiora i ziemniaków z grzankami ziołowymi (9 g), zabielany śmietanką 36% tł. (żyto - gluten, mleko, seler) – 250 ml	Rosół domowy z czterech mięs z makaronem nitki i natką pietruszki (pszenica - gluten, seler) - 250 ml	Zupa z tartych jesiennych warzywa z ziemniakami (70 g), zieloną fasolką i porem, zabielana śmietanką 36% tł. (mleko, seler) - 250 ml	Wegetariańska zupa brokułowa z drobnym makaronem muszelki (70 g), zabielana śmietanką 36% tł. (pszenica – gluten, mleko, seler) – 250 ml
II DANIE	Sznycelki wieprzowo - cielęce w panierce z bułki tartej z pieca (pszenica - gluten, jajka) – 90 g Ziemniaki parowane - 90 g Żółta fasolka szparagowa parowana z oliwą czosnkową - 40 g Kompot śliwkowy, bez cukru – 180 ml	Makaron fusilli (120 g) z gęstym sosem porowo - serowym i miksowaną cieciorką (100 g) (pszenica - gluten, mleko, jajka) Surówka szwedzka z jesiennymi warzywami - 40 g Kompot jabłkowy, bez cukru – 180 ml	Filecik z kurczaka marynowany w jogurcie i papryce wędzonej (90 g) w sosie własnym (20 g) (mleko) Kasza jęczmienna mazurska, parowana - 90 g Surówka z tartej marchewki i jabłka z olejem z pestek winogron – 40 g Kompot aroniowy, bez cukru – 180 ml	Gnocchi ziemniaczane (90 g) z sosem a'la boloński na bazie czerwonej soczewicy i warzyw (100 g) (pszenica - gluten, seler) Brokuł parowany z masłem klarowanym – 40 g Kompot wieloowocowy, bez cukru – 180 ml	Sznycelki z halibuta panierowane z pieca (pszenica - gluten, jajka, ryba) – 90 g Ziemniaki parowane - 90 g Surówka z czerwonej kiszonej kapusty z warzywami tartymi - 40 g Kompot z owoców leśnych, bez cukru – 180 ml
PODWIECZOREK	Bagietka pszenna (pszenica - gluten) - 20 g Masło (mleko) - 5 g Wędlina wieprzowa – 20 g Bryndza z twarogu (mleko) - 10 g Ogórek małosolny - 5 g Papryka żółta – 5 g	Gofry tradycyjne (pszenica - gluten, jajka, mleko) – 60 g Konfitura truskawkowa, bez cukru - 10 g Skyr naturalny (mleko) – 20 g	Ciasto buraczano-kakaowe z wiśniami i kruszonką owsianą (pszenica, owies - gluten, mleko) - 60 g	Śmietankowy deserek a'la „mleczna kanapka" (owies - gluten, mleko) – 60 g Wafle ryżowe - 10 g	Precel pszenny (pszenica - gluten)- 40 g Masło (mleko) - 5 g Ser żółty ementaler (mleko) - 20 g Ogórek kiszony - 5 g Papryka czerwona - 5 g

„Baby Booom" Catering
Ul. Ochota 4ZW
32 – 020 Wieliczka
tel. 516-329-006

E-mail: catering@baby-booom.pl

PRZEDSZKOLE - DIETA WEGETARIAŃSKA 16.11 – 20.11.2026

	PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK
ŚNIADANIE	Budyń śmietankowo - jaglany z musem żurawinowym (mleko) – 100 g Chlebek mleczny z kruszonką (pszenica - gluten, mleko, jajka) – 20 g Serek philadelphia (mleko) - 10 g Konfitura agrestowo -jabłkowa, bez cukru - 10 g Delikatny napar pomarańczowy, bez cukru - 180 ml	Chleb pszenny (pszenica - gluten) - 20 g Chleb ze słonecznikiem (pszenica, żyto, jęczmień - gluten) - 20 g Masło (mleko) - 5 g Kiełbaski roślinne na ciepło - 20 g Domowy ketchup na bazie dyni piżmowej i pomidorków koktajlowych z oregano – 10 g Rzodkiewka - 5 g Ogórek świeży - 5 g Delikatny napar herbaty rooibos, bez cukru - 180 ml	Sandwich na ciepło z serem (pszenica - gluten, mleko) - 60 g Dip z pieczonej i wędzonej papryki - 10 g Ogórki kiszone - 5 g Papryka żółta – 5 g Delikatny napar jeżynowy, bez cukru - 180 ml	Chleb pszenny (pszenica - gluten) - 20 g Chleb graham (pszenica, żyto - gluten) - 20 g Masło (mleko) - 5 g Jajko sadzone z pieca - 50 g Pomidor malinowy - 5 g Ogórek świeży - 5 g Delikatny napar z dzikiej róży, bez cukru - 180 ml	Jaglane pancakesy z pieca na skyrze (mleko, jajka) - 60 g Konfitura morelowo-pomarańczowa, bez cukru - 10 g Gęsta śmietana 18% (mleko) - 10 g Kakao na mleku (mleko) - 180 ml
	Przekąska: jabłko – 60 g, mandarynka - 60 g	Przekąska: śliwka – 60 g, gruszka – 60 g	Przekąska: pomarańcza – 60 g, jabłko - 60 g	Przekąska: banan – 60 g, gruszka - 60 g	Przekąska: brzoskwinia – 60 g, jabłko – 60 g
ZUPA	Domowa zupa z pomidorów malinowych na wywarze warzywnym z makaronem zacierka, zabielana śmietanką 36% tł. (pszenica - gluten, jajka, mleko) - 250 ml	Wegetariański krem z kalafiora i ziemniaków z grzankami ziołowymi (9 g), zabielany śmietanką 36% tł. (żyto - gluten, mleko, seler) – 250 ml	Rosół warzywny z makaronem nitki i natką pietruszki (pszenica - gluten, seler) - 250 ml	Zupa z tartych jesiennych warzywa na wywarze warzywnym z ziemniakami (70 g), zieloną fasolką i porem, zabielana śmietanką 36% tł. (mleko, seler) - 250 ml	Wegetariańska zupa brokułowa z drobnym makaronem muszelki (70 g), zabielana śmietanką 36% tł. (pszenica – gluten, mleko, seler) – 250 ml
II DANIE	Sznycelki warzywne z czerwoną fasolą w panierce z bułki tartej z pieca (pszenica - gluten, jajka) – 90 g Ziemniaki parowane - 90 g Żółta fasolka szparagowa parowana z oliwą czosnkową - 40 g Kompot śliwkowy, bez cukru – 180 ml	Makaron fusilli (120 g) z gęstym sosem porowo - serowym i miksowaną cieciorką (100 g) (pszenica - gluten, mleko, jajka) Surówka szwedzka z jesiennymi warzywami - 40 g Kompot jabłkowy, bez cukru – 180 ml	Tofu marynowany w jogurcie i papryce wędzonej (90 g) (mleko) Kasza jęczmienna mazurska, parowana - 90 g Surówka z tartej marchewki i jabłka z olejem z pestek winogron – 40 g Kompot aroniowy, bez cukru – 180 ml	Gnocchi ziemniaczane (90 g) z sosem a'la boloński na bazie czerwonej soczewicy i warzyw (100 g) (pszenica - gluten, seler) Brokuł parowany z masłem klarowanym – 40 g Kompot wieloowocowy, bez cukru – 180 ml	Sznycelki z kalafiora i żółtej soczewicy panierowane z pieca (pszenica - gluten, jajka, ryba) – 90 g Ziemniaki parowane - 90 g Surówka z czerwonej kiszonej kapusty z warzywami tartymi - 40 g Kompot z owoców leśnych, bez cukru – 180 ml
PODWIECZOREK	Bagietka pszenna (pszenica - gluten) - 20 g Masło (mleko) - 5 g Bryndza z twarogu (mleko) - 30 g Ogórek małosolny - 5 g Papryka żółta – 5 g	Gofry tradycyjne (pszenica - gluten, jajka, mleko) – 60 g Konfitura truskawkowa, bez cukru - 10 g Skyr naturalny (mleko) – 20 g	Ciasto buraczano-kakaowe z wiśniami i kruszonką owsianą (pszenica, owies - gluten, mleko) - 60 g	Śmietankowy deserek a'la „mleczna kanapka" (owies - gluten, mleko) – 60 g Wafle ryżowe - 10 g	Precel pszenny (pszenica - gluten)- 40 g Masło (mleko) - 5 g Ser żółty ementaler (mleko) - 20 g Ogórek kiszony - 5 g Papryka czerwona - 5 g

„Baby Booom" Catering
Ul. Ochota 4ZW
32 – 020 Wieliczka
tel. 516-329-006

E-mail: catering@baby-booom.pl

PRZEDSZKOLE - DIETA WEGAŃSKA 16.11 – 20.11.2026

	PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK
ŚNIADANIE	Budyń jaglany na napoju roślinnym z musem żurawinowym – 100 g Rogalik pszenny (pszenica - gluten) – 20 g Konfitura agrestowo -jabłkowa, bez cukru - 20 g Delikatny napar pomarańczowy, bez cukru - 180 ml	Chleb pszenny (pszenica - gluten) - 20 g Chleb ze słonecznikiem (pszenica, żyto, jęczmień - gluten) - 20 g Margaryna roślinna - 5 g Kiełbaski roślinne na ciepło - 20 g Domowy ketchup na bazie dyni piżmowej i pomidorków koktajlowych z oregano – 10 g Rzodkiewka - 5 g Ogórek świeży - 5 g Delikatny napar herbaty rooibos, bez cukru - 180 ml	Sandwich na ciepło z serem wegańskim (pszenica - gluten) - 60 g Dip z pieczonej i wędzonej papryki - 10 g Ogórki kiszone - 5 g Papryka żółta – 5 g Delikatny napar jeżynowy, bez cukru - 180 ml	Chleb pszenny (pszenica - gluten) - 20 g Chleb graham (pszenica, żyto - gluten) - 20 g Margaryna roślinna - 5 g Pasta z ciecierzycy z olejem dyniowym - 30 g Pomidor malinowy - 5 g Ogórek świeży - 5 g Delikatny napar z dzikiej róży, bez cukru - 180 ml	Wegańskie jaglane pancakesy z pieca na jogurcie roślinnym - 60 g Konfitura morelowo-pomarańczowa, bez cukru - 10 g Śmietana roślinna - 10 g Kakao na napoju roślinnym - 180 ml
	Przekąska: jabłko – 60 g, mandarynka - 60 g	Przekąska: śliwka – 60 g, gruszka – 60 g	Przekąska: pomarańcza – 60 g, jabłko - 60 g	Przekąska: banan – 60 g, gruszka - 60 g	Przekąska: brzoskwinia – 60 g, jabłko – 60 g
ZUPA	Domowa zupa z pomidorów malinowych na wywarze warzywnym z makaronem drobnym, zabielana śmietanką roślinną (pszenica - gluten) - 250 ml	Wegetariański krem z kalafiora i ziemniaków z grzankami ziołowymi (9 g), zabielany śmietanką roślinną (żyto - gluten, seler) – 250 ml	Rosół warzywny z makaronem nitki i natką pietruszki (pszenica - gluten, seler) - 250 ml	Zupa z tartych jesiennych warzywa na wywarze warzywnym z ziemniakami (70 g), zieloną fasolką i porem, zabielana śmietanką roślinną (seler) - 250 ml	Wegetariańska zupa brokułowa z drobnym makaronem muszelki (70 g), zabielana śmietanką roślinną (pszenica – gluten, seler) – 250 ml
II DANIE	Sznycelki warzywne z czerwoną fasolą (bez jajek) w panierce z bułki tartej z pieca (pszenica - gluten) – 90 g Ziemniaki parowane - 90 g Żółta fasolka szparagowa parowana z oliwą czosnkową - 40 g Kompot śliwkowy, bez cukru – 180 ml	Makaron fusilli (120 g) z gęstym sosem porowym na śmietanie roślinnej i miksowaną cieciorką (100 g) (pszenica - gluten) Surówka szwedzka z jesiennymi warzywami - 40 g Kompot jabłkowy, bez cukru – 180 ml	Tofu marynowany w jogurcie roślinnym i papryce wędzonej (90 g) Kasza jęczmienna mazurska, parowana - 90 g Surówka z tartej marchewki i jabłka z olejem z pestek winogron – 40 g Kompot aroniowy, bez cukru – 180 ml	Gnocchi ziemniaczane (90 g) z sosem a'la boloński na bazie czerwonej soczewicy i warzyw (100 g) (pszenica - gluten, seler) Brokuł parowany z masłem klarowanym – 40 g Kompot wieloowocowy, bez cukru – 180 ml	Sznycelki z kalafiora i żółtej soczewicy (bez jajek) panierowane z pieca (pszenica - gluten, ryba) – 90 g Ziemniaki parowane - 90 g Surówka z czerwonej kiszonej kapusty z warzywami tartymi - 40 g Kompot z owoców leśnych, bez cukru – 180 ml
PODWIECZOREK	Bagietka pszenna (pszenica - gluten) - 20 g Margaryna roślinna - 5 g Hummus marchewkowy – 30 g Ogórek małosolny - 5 g Papryka żółta – 5 g	Wegańskie gofry tradycyjne, bez jajek, na napoju roślinnym (pszenica – gluten) – 60 g Konfitura truskawkowa, bez cukru - 10 g Skyr roślinny – 20 g	Wegańskie ciasto buraczano-kakaowe z wiśniami i kruszonką owsianą, na napoju roślinnym (pszenica, owies - gluten) - 60 g	Deserek a'la „mleczna kanapka" na jogurcie roślinnym (owies - gluten) – 60 g Wafle ryżowe - 10 g	Precel pszenny (pszenica - gluten) - 40 g Margaryna roślinna - 5 g Smalczyk z białej fasoli z jabłkiem i cebulą - 20 g Ogórek kiszony - 5 g Papryka czerwona - 5 g

„Baby Booom" Catering
Ul. Ochota 4ZW
32 – 020 Wieliczka
tel. 516-329-006

E-mail: catering@baby-booom.pl

PRZEDSZKOLE - DIETA BEZ JAJEK I NABIAŁU 16.11 – 20.11.2026

	PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK
ŚNIADANIE	Budyń jaglany na napoju roślinnym z musem żurawinowym – 100 g Rogalik pszenny (pszenica - gluten) – 20 g Konfitura agrestowo -jabłkowa, bez cukru - 20 g Delikatny napar pomarańczowy, bez cukru - 180 ml	Chleb pszenny (pszenica - gluten) - 20 g Chleb ze słonecznikiem (pszenica, żyto, jęczmień - gluten) - 20 g Margaryna roślinna - 5 g Kiełbaski z indyka na ciepło - 20 g Domowy ketchup na bazie dyni piżmowej i pomidorków koktajlowych z oregano – 10 g Rzodkiewka - 5 g Ogórek świeży - 5 g Delikatny napar herbaty rooibos, bez cukru - 180 ml	Sandwich na ciepło z szynką i serem wegańskim (pszenica - gluten) - 60 g Dip z pieczonej i wędzonej papryki - 10 g Ogórki kiszone - 5 g Papryka żółta – 5 g Delikatny napar jeżynowy, bez cukru - 180 ml	Chleb pszenny (pszenica - gluten) - 20 g Chleb graham (pszenica, żyto - gluten) - 20 g Margaryna roślinna - 5 g Wędlina drobiowa – 20 g Jajko sadzone z pieca - 30 g Pomidor malinowy - 5 g Ogórek świeży - 5 g Delikatny napar z dzikiej róży, bez cukru - 180 ml	Wegańskie jaglane pancakesy z pieca na jogurcie roślinnym - 60 g Konfitura morelowo-pomarańczowa, bez cukru - 10 g Śmietana roślinna - 10 g Kakao na napoju
	Przekąska: jabłko – 60 g, mandarynka - 60 g	Przekąska: śliwka – 60 g, gruszka – 60 g	Przekąska: pomarańcza – 60 g, jabłko - 60 g	Przekąska: banan – 60 g, gruszka - 60 g	Przekąska: brzoskwinia – 60 g, jabłko – 60 g
ZUPA	Domowa zupa z pomidorów malinowych z makaronem drobnym, zabielana śmietanką roślinną (pszenica - gluten) - 250 ml	Wegetariański krem z kalafiora i ziemniaków z grzankami ziołowymi (9 g), zabielany śmietanką roślinną (żyto - gluten, seler) – 250 ml	Rosół domowy z czterech mięs z makaronem nitki i natką pietruszki (pszenica - gluten, seler) - 250 ml	Zupa z tartych jesiennych warzywa z ziemniakami (70 g), zieloną fasolką i porem, zabielana śmietanką roślinną (seler) - 250 ml	Wegetariańska zupa brokułowa z drobnym makaronem muszelki (70 g), zabielana śmietanką roślinną (pszenica – gluten, seler) – 250 ml
II DANIE	Sznycelki wieprzowo - cielęce (bez jajek) w panierce z bułki tartej z pieca (pszenica - gluten) – 90 g Ziemniaki parowane - 90 g Żółta fasolka szparagowa parowana z oliwą czosnkową - 40 g Kompot śliwkowy, bez cukru – 180 ml	Makaron fusilli (120 g) z gęstym sosem porowym na śmietanie roślinnej i miksowaną cieciorką (100 g) (pszenica - gluten) Surówka szwedzka z jesiennymi warzywami - 40 g Kompot jabłkowy, bez cukru – 180 ml	Filecik z kurczaka marynowany w jogurcie roślinnym i papryce wędzonej (90 g) w sosie własnym (20 g) Kasza jęczmienna mazurska, parowana - 90 g Surówka z tartej marchewki i jabłka z olejem z pestek winogron – 40 g Kompot aroniowy, bez cukru – 180 ml	Gnocchi ziemniaczane (90 g) z sosem a'la boloński na bazie czerwonej soczewicy i warzyw (100 g) (pszenica - gluten, seler) Brokuł parowany z masłem klarowanym – 40 g Kompot wieloowocowy, bez cukru – 180 ml	Sznycelki z halibuta panierowane (bez jajek) z pieca (pszenica - gluten, ryba) – 90 g Ziemniaki parowane - 90 g Surówka z czerwonej kiszonej kapusty z warzywami tartymi - 40 g Kompot z owoców leśnych, bez cukru – 180 ml
PODWIECZOREK	Bagietka pszenna (pszenica - gluten) - 20 g Margaryna roślinna - 5 g Hummus marchewkowy – 10 g Wędlina wieprzowa – 20 g Ogórek małosolny - 5 g Papryka żółta – 5 g	Wegańskie gofry tradycyjne, bez jajek, na napoju roślinnym (pszenica – gluten) – 60 g Konfitura truskawkowa, bez cukru - 10 g Skyr roślinny – 20 g	Wegańskie ciasto buraczano-kakaowe z wiśniami i kruszonką owsianą, na napoju roślinnym (pszenica, owies - gluten) - 60 g	Deserek a'la „mleczna kanapka" na jogurcie roślinnym (owies - gluten) – 60 g Wafle ryżowe - 10 g	Precel pszenny (pszenica - gluten) - 40 g Margaryna roślinna - 5 g Smalczyk z białej fasoli z jabłkiem i cebulą - 20 g Ogórek kiszony - 5 g Papryka czerwona - 5 g

„Baby Booom" Catering
Ul. Ochota 4ZW
32 – 020 Wieliczka
tel. 516-329-006

E-mail: catering@baby-booom.pl

PRZEDSZKOLE - DIETA BEZGLUTENOWA 16.11 – 20.11.2026

	PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK
ŚNIADANIE	Budyń śmietankowo - jaglany z musem żurawinowym (mleko) – 100 g Bułeczka bezglutenowa – 20 g Serek philadelphia (mleko) - 10 g Konfitura agrestowo -jabłkowa, bez cukru - 10 g Delikatny napar pomarańczowy, bez cukru - 180 ml	Chleb bezglutenowy - 40 g Masło (mleko) - 5 g Kiełbaski z indyka na ciepło - 20 g Domowy ketchup na bazie dyni piżmowej i pomidorków koktajlowych z oregano – 10 g Rzodkiewka - 5 g Ogórek świeży - 5 g Delikatny napar herbaty rooibos, bez cukru - 180 ml	Sandwich bezglutenowy na ciepło z serem i szynką (mleko) - 60 g Dip z pieczonej i wędzonej papryki - 10 g Ogórki kiszone - 5 g Papryka żółta – 5 g Delikatny napar jeżynowy, bez cukru - 180 ml	Chleb bezglutenowy - 40 g Masło (mleko) - 5 g Wędlina drobiowa – 20 g Jajko sadzone z pieca - 30 g Pomidor malinowy - 5 g Ogórek świeży - 5 g Delikatny napar z dzikiej róży, bez cukru - 180 ml	Jaglane pancakesy z pieca na skyrze (mleko, jajka) - 60 g Konfitura morelowo-pomarańczowa, bez cukru - 10 g Gęsta śmietana 18% (mleko) - 10 g Kakao na mleku (mleko) - 180 ml
	Przekąska: jabłko – 60 g, mandarynka - 60 g	Przekąska: śliwka – 60 g, gruszka – 60 g	Przekąska: pomarańcza – 60 g, jabłko - 60 g	Przekąska: banan – 60 g, gruszka - 60 g	Przekąska: brzoskwinia – 60 g, jabłko – 60 g
ZUPA	Domowa zupa z pomidorów malinowych z makaronem bezglutenowym, zabielana śmietanką 36% tł. (mleko) - 250 ml	Wegetariański krem z kalafiora i ziemniaków z grzankami bezglutenowymi (9 g), zabielany śmietanką 36% tł. (mleko, seler) – 250 ml	Rosół domowy z czterech mięs z makaronem bezglutenowym i natką pietruszki (seler) - 250 ml	Zupa z tartych jesiennych warzywa z ziemniakami (70 g), zieloną fasolką i porem, zabielana śmietanką 36% tł. (mleko, seler) - 250 ml	Wegetariańska zupa brokułowa z drobnym makaronem bezglutenowym (70 g), zabielana śmietanką 36% tł. (mleko, seler) – 250 ml
II DANIE	Bezglutenowe sznycelki wieprzowo - cielęce w panierce bezglutenowej z pieca (jajka) – 90 g Ziemniaki parowane - 90 g Żółta fasolka szparagowa parowana z oliwą czosnkową - 40 g Kompot śliwkowy, bez cukru – 180 ml	Makaron bezglutenowy (120 g) z gęstym sosem porowo - serowym i miksowaną cieciorką (100 g) (mleko, jajka) Surówka szwedzka z jesiennymi warzywami - 40 g Kompot jabłkowy, bez cukru – 180 ml	Filecik z kurczaka marynowany w jogurcie i papryce wędzonej (90 g) w sosie własnym (20 g) (mleko) Kasza jaglana, parowana - 90 g Surówka z tartej marchewki i jabłka z olejem z pestek winogron – 40 g Kompot aroniowy, bez cukru – 180 ml	Bezglutenowe gnocchi ziemniaczane (90 g) z sosem a'la boloński na bazie czerwonej soczewicy i warzyw (100 g) (seler) Brokuł parowany z masłem klarowanym – 40 g Kompot wieloowocowy, bez cukru – 180 ml	Sznycelki z halibuta panierowane z pieca (pszenica - gluten, jajka, ryba) – 90 g Ziemniaki parowane - 90 g Surówka z czerwonej kiszonej kapusty z warzywami tartymi - 40 g Kompot z owoców leśnych, bez cukru – 180 ml
PODWIECZOREK	Bułeczka bezglutenowa - 20 g Masło (mleko) - 5 g Wędlina wieprzowa – 20 g Bryndza z twarogu (mleko) - 10 g Ogórek małosolny - 5 g Papryka żółta – 5 g	Gofry bezglutenowe (jajka, mleko) – 60 g Konfitura truskawkowa, bez cukru - 10 g Skyr naturalny (mleko) – 20 g	Bezglutenowe ciasto buraczano-kakaowe z wiśniami i kruszonką owsianą (mleko) - 60 g	Bezglutenowy śmietankowy deserek a'la „mleczna kanapka" (mleko) – 60 g Wafle ryżowe - 10 g	Bułeczka bezglutenowa - 40 g Masło (mleko) - 5 g Ser żółty ementaler (mleko) - 20 g Ogórek kiszony - 5 g Papryka czerwona - 5 g

„Baby Booom" Catering
Ul. Ochota 4ZW
32 – 020 Wieliczka
tel. 516-329-006

E-mail: catering@baby-booom.pl

PRZEDSZKOLE - DIETA STANDARDOWA 23.11 – 27.11.2026

	PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK
ŚNIADANIE	Chleb pszenny (pszenica- gluten) - 20 g Chleb żytni (żyto - gluten) - 20 g Masło (mleko) - 5 g Omlecik jajeczny z serem provolone (mleko, jajka) - 30 g Szynka z kurczaka - 20 g Papryka czerwona - 5 g Ogórek świeży – 5 g Delikatny napar owocowy, bez cukru - 180 ml	Grillowane panini żytnie z salami (pszenica - gluten) - 60 g Domowy sos BBQ (soja) - 10 g Papryka żółta – 5 g Sałata lodowa - 5 g Delikatny napar zielonej herbaty, bez cukru - 180 ml	Chleb pszenny (pszenica- gluten) - 20 g Chleb graham (pszenica, żyto - gluten) - 20 g Masło (mleko) - 5 g Wędlina wieprzowa - 20 g Ser żółty podwędzany (mleko) - 10 g Pomidor - 5 g Rzodkiewka - 5 Delikatny napar cytrynowy, bez cukru - 180 ml	Jaglanka na mleku z musem truskawkowym (mleko) – 100 g Maślane pieczywo (pszenica- gluten, jajka, mleko) – 20 g Konfitura truskawkowa, bez cukru - 10 g Serek do smarowania (mleko) – 10 g Delikatny napar z malinowy, bez cukru - 180 ml	Croissant francuski pieczony (pszenica - gluten, jajka, mleko) - 40 g Serek bieluch naturalny (mleko) - 10 g Konfitura pigwowa bez cukru - 10 g Kawa zbożowa na mleku, bez cukru (jęczmień, żyto - gluten, mleko) - 180 ml
	Przekąska: jabłko – 60 g, pomarańcza – 60 g	Przekąska: mandarynka – 60 g., gruszka - 60 g	Przekąska: gruszka – 60 g, brzoskwinia - 60 g	Przekąska: śliwka – 60 g, jabłko- 60 g	Przekąska: banan – 60 g, gruszka- 60 g
ZUPA	Wegetariańska zupa z grochu łuskanego z ziemniakami (70 g) i majerankiem, niezabielana (seler) - 250 ml	Barszczyk czerwony z jajkiem, zabielany śmietanką 36% tł. (jajka, mleko) – 250 ml	Wegetariański krem pomidorowo - ziemniaczany z groszkiem ptysiowym (9 g), zabielany śmietanką 36% tł. (pszenica - gluten, jajka, mleko) - 250 ml	Rosół z kaczki z pieczonymi warzywami korzennymi z makaronem nitki (70 g) (pszenica - gluten, seler) – 250 ml	Delikatny barszczyk biały z ziemniakami (70 g), zabielany śmietanką 36% tł. (pszenica - gluten, seler) – 250 ml
II DANIE	Pampuchy drożdżowe (100 g) z musem borówkowym (50 g) (pszenica - gluten jajka, mleko) Kompot porzeczkowy, bez cukru – 180 ml	Kotlecik pożarski z indyka z porem i czosnkiem panierowany z pieca (pszenica- gluten. jajka) – 90 g Ziemniaki parowane – 90 g Marchewka kostka zasmażana na ciepło (mleko) - 40 g Kompot wieloowocowy, bez cukru – 180 ml	Kotleciki ziemniaczane panierowane w pełnoziarnistej panierce z pieca (pszenica - gluten) – 150 g Sos koperkowy na śmietanie roślinnej na ciepło - 20 g Surówka z ogórków małosolnych i marchewki z koperkiem i olejem lnianym - 40 g Kompot wiśniowy, bez cukru – 180 ml	Filet drobiowy saute z pieca (90 g) w miksowanym sosie ratatuille (20 g) Ryż brązowy, parowany - 100 g Surówka z białej kapusty z tartymi warzywami z dipem jogurtowym (mleko) - 40 g Kompot jabłkowy, bez cukru – 180 ml	Filecik z dorady panierowany z pieca (pszenica - gluten, jajka, ryba) - 90 g Ziemniaki parowane – 90 g Surówka z tartej kalarepy i marchewki na jogurcie naturalnym (mleko) - 40 g Kompot rabarbarowy, bez cukru – 180 ml
PODWIECZOREK	Weka pszenna (pszenica - gluten) – 40 g Masło (mleko) - 5 g Wędlina podsuszana - 20 g Ser rycki w plastrach (mleko) – 10 g Ogórek małosolny - 5 g Rzodkiewka - 5 g	Galaretka z musu z prażonych jabłek i dyni hokaido – 100 g Pieczywo kukurydziane - 10 g	Ucierane ciasto twarogowe z czerwoną porzeczką (pszenica - gluten, jajka, mleko) – 60 g	Bułeczka pszenna (pszenica - gluten) - 40 g Masło (mleko) - 5 g Ser biały w plastrach (mleko) – 20 g Hummus z pieczonych warzyw jesiennych – 10 g Pomidor malinowy – 5 g Ogórek kiszony - 5 g	Marchewkowe muffinki cytrynowe z kardamonem (pszenica - gluten jajka, mleko) - 60 g

„Baby Booom" Catering
Ul. Ochota 4ZW
32 – 020 Wieliczka
tel. 516-329-006

E-mail: catering@baby-booom.pl

PRZEDSZKOLE - DIETA WEGETARIAŃSKA 23.11 – 27.11.2026

	PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK
ŚNIADANIE	Chleb pszenny (pszenica- gluten) - 20 g Chleb żytni (żyto - gluten) - 20 g Masło (mleko) - 5 g Omlecik jajeczny (jajka) - 40 g Papryka czerwona - 5 g Ogórek świeży – 5 g Delikatny napar owocowy, bez cukru - 180 ml	Grillowane panini żytnie z serem salami (pszenica - gluten, mleko) - 60 g Domowy sos BBQ (soja) - 10 g Papryka żółta – 5 g Sałata lodowa - 5 g Delikatny napar zielonej herbaty, bez cukru - 180 ml	Chleb pszenny (pszenica- gluten) - 20 g Chleb graham (pszenica, żyto - gluten) - 20 g Masło (mleko) - 5 g Ser żółty podwędzany (mleko) - 30 g Pomidor - 5 g Rzodkiewka - 5 Delikatny napar cytrynowy, bez cukru - 180 ml	Jaglanka na mleku z musem truskawkowym (mleko) – 100 g Maślane pieczywo (pszenica- gluten, jajka, mleko) – 20 g Konfitura truskawkowa, bez cukru - 10 g Serek do smarowania (mleko) – 10 g Delikatny napar z malinowy, bez cukru - 180 ml	Croissant francuski pieczony (pszenica - gluten, jajka, mleko) - 40 g Serek bieluch naturalny (mleko) - 10 g Konfitura pigwowa bez cukru - 10 g Kawa zbożowa na mleku, bez cukru (jęczmień, żyto - gluten, mleko) - 180 ml
	Przekąska: jabłko – 60 g, pomarańcza – 60 g	Przekąska: mandarynka – 60 g., gruszka - 60 g	Przekąska: gruszka – 60 g, brzoskwinia - 60 g	Przekąska: śliwka – 60 g, jabłko- 60 g	Przekąska: banan – 60 g, gruszka- 60 g
ZUPA	Wegetariańska zupa z grochu łuskanego z ziemniakami (70 g) i majerankiem, niezabielana (seler) - 250 ml	Barszczyk czerwony na wywarze warzywnym z jajkiem, zabielany śmietanką 36% tł. (jajka, mleko) – 250 ml	Wegetariański krem pomidorowo - ziemniaczany z groszkiem ptysiowym (9 g), zabielany śmietanką 36% tł. (pszenica - gluten, jajka, mleko) - 250 ml	Rosół warzywny z pieczonymi warzywami korzennymi z makaronem nitki (70 g) (pszenica - gluten, seler) – 250 ml	Delikatny barszczyk biały na wywarze warzywnym z ziemniakami (70 g), zabielany śmietanką 36% tł. (pszenica - gluten, seler) – 250 ml
II DANIE	Pampuchy drożdżowe (100 g) z musem borówkowym (50 g) (pszenica - gluten jajka, mleko) Kompot porzeczkowy, bez cukru – 180 ml	Kotlecik warzywny z białą fasolą i porem panierowany z pieca (pszenica - gluten. jajka) – 90 g Ziemniaki parowane – 90 g Marchewka kostka zasmażana na ciepło (mleko) - 40 g Kompot wieloowocowy, bez cukru – 180 ml	Kotleciki ziemniaczane panierowane w pełnoziarnistej panierce z pieca (pszenica - gluten) – 150 g Sos koperkowy na śmietanie roślinnej na ciepło - 20 g Surówka z ogórków małosolnych i marchewki z koperkiem i olejem lnianym - 40 g Kompot wiśniowy, bez cukru – 180 ml	Tofu (to g) w miksowanym sosie ratatuille (20 g) Ryż brązowy, parowany - 100 g Surówka z białej kapusty z tartymi warzywami z dipem jogurtowym (mleko) - 40 g Kompot jabłkowy, bez cukru – 180 ml	Kotleciki buraczane z kaszą jaglaną z pieca (pszenica - gluten, jajka) - 90 g Ziemniaki parowane – 90 g Surówka z tartej kalarepy i marchewki na jogurcie naturalnym (mleko) - 40 g Kompot rabarbarowy, bez cukru – 180 ml
PODWIECZOREK	Weka pszenna (pszenica - gluten) – 40 g Masło (mleko) - 5 g Wędlina podsuszana - 20 g Ser rycki w plastrach (mleko) – 10 g Ogórek małosolny - 5 g Rzodkiewka - 5 g	Galaretka (na agarze) z musu z prażonych jabłek i dyni hokaido – 100 g Pieczywo kukurydziane - 10 g	Ucierane ciasto twarogowe z czerwoną porzeczką (pszenica - gluten, jajka, mleko) – 60 g	Bułeczka pszenna (pszenica - gluten) - 40 g Masło (mleko) - 5 g Ser mozzarella (mleko) – 20 g Hummus z pieczonych warzyw jesiennych – 10 g Pomidor malinowy – 5 g Ogórek kiszony - 5 g	Marchewkowe muffinki cytrynowe z kardamonem (pszenica - gluten jajka, mleko) - 60 g

„Baby Booom" Catering
Ul. Ochota 4ZW
32 – 020 Wieliczka
tel. 516-329-006

E-mail: catering@baby-booom.pl

PRZEDSZKOLE - DIETA WEGAŃSKA 23.11 – 27.11.2026

	PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK
ŚNIADANIE	Chleb pszenny (pszenica- gluten) - 20 g Chleb żytni (żyto - gluten) - 20 g Margaryna roślinna - 5 g Guacamole z zieloną cebulką - 30 g Papryka czerwona - 5 g Ogórek świeży – 5 g Delikatny napar owocowy, bez cukru - 180 ml	Grillowane panini żytnie z serem wegańskim (pszenica - gluten) - 60 g Domowy sos BBQ (soja) - 10 g Papryka żółta – 5 g Sałata lodowa - 5 g Delikatny napar zielonej herbaty, bez cukru - 180 ml	Chleb pszenny (pszenica- gluten) - 20 g Chleb graham (pszenica, żyto - gluten) - 20 g Margaryna roślinna - 5 g Pasta z białej fasoli z majerankiem (soja) - 30 g Pomidor - 5 g Rzodkiewka - 5 Delikatny napar cytrynowy, bez cukru - 180 ml	Jaglanka na napoju roślinnym z musem truskawkowym – 100 g Ciabata pszenna (pszenica - gluten) – 20 g Konfitura truskawkowa, bez cukru - 20 g Delikatny napar z malinowy, bez cukru - 180 ml	Rogalik pszenny (pszenica – gluten) - 40 g Margaryna roślinna - 5 g Konfitura pigwowa bez cukru - 20 g Kawa zbożowa na napoju roślinnym, bez cukru (jęczmień, żyto - gluten) - 180 ml
	Przekąska: jabłko – 60 g, pomarańcza – 60 g	Przekąska: mandarynka – 60 g., gruszka - 60 g	Przekąska: gruszka – 60 g, brzoskwinia - 60 g	Przekąska: śliwka – 60 g, jabłko- 60 g	Przekąska: banan – 60 g, gruszka- 60 g
ZUPA	Wegetariańska zupa z grochu łuskanego z ziemniakami (70 g) i majerankiem, niezabielana (seler) - 250 ml	Barszczyk czerwony na wywarze warzywnym z ziemniakami, zabielany śmietanką roślinną – 250 ml	Wegetariański krem pomidorowo - ziemniaczany z grzankami (9 g), zabielany śmietanką roślinną (pszenica - gluten) - 250 ml	Rosół warzywny z pieczonymi warzywami korzennymi z makaronem nitki (70 g) (pszenica - gluten, seler) – 250 ml	Delikatny barszczyk biały na wywarze warzywnym z ziemniakami (70 g), zabielany śmietanką roślinną (pszenica - gluten, seler) – 250 ml
II DANIE	Wegańskie pampuchy drożdżowe (100 g) z musem borówkowym na jogurcie roślinnym (50 g) (pszenica – gluten) Kompot porzeczkowy, bez cukru – 180 ml	Kotlecik warzywny z białą fasolą i porem (bez jajek) panierowany z pieca (pszenica - gluten) – 90 g Ziemniaki parowane – 90 g Marchewka kostka zasmażana na ciepło, ze śmietanką roślinną - 40 g Kompot wieloowocowy, bez cukru – 180 ml	Kotleciki ziemniaczane panierowane w pełnoziarnistej panierce z pieca (pszenica - gluten) – 150 g Sos koperkowy na śmietanie roślinnej na ciepło - 20 g Surówka z ogórków małosolnych i marchewki z koperkiem i olejem lnianym - 40 g Kompot wiśniowy, bez cukru – 180 ml	Tofu (to g) w miksowanym sosie ratatuille (20 g) (soja) Ryż brązowy, parowany - 100 g Surówka z białej kapusty z tartymi warzywami z dipem na jogurcie roślinnym - 40 g Kompot jabłkowy, bez cukru – 180 ml	Kotleciki buraczane z kaszą jaglaną (bez jajek) z pieca (pszenica - gluten) - 90 g Ziemniaki parowane – 90 g Surówka z tartej kalarepy i marchewki na jogurcie roślinnym - 40 g Kompot rabarbarowy, bez cukru – 180 ml
PODWIECZOREK	Weka pszenna (pszenica - gluten) – 40 g Margaryna roślinna - 5 g Plasterki pieczonego tofu (soja) – 30 g Ogórek małosolny - 5 g Rzodkiewka - 5 g	Galaretka (na agarze) z musu z prażonych jabłek i dyni hokaido – 100 g Pieczywo kukurydziane - 10 g	Wegańskie ciasto z czerwoną porzeczką, bez jajek, na napoju roślinnym (pszenica - gluten) – 60 g	Bułeczka pszenna (pszenica - gluten) - 40 g Margaryna roślinna - 5 g Hummus z pieczonych warzyw jesiennych – 30 g Pomidor malinowy – 5 g Ogórek kiszony - 5 g	Marchewkowe muffinki cytrynowe z kardamonem, bez jajek, na jogurcie roślinnym (pszenica - gluten) - 60 g

„Baby Booom" Catering
Ul. Ochota 4ZW
32 – 020 Wieliczka
tel. 516-329-006

E-mail: catering@baby-booom.pl

PRZEDSZKOLE - DIETA BEZ JAJEK I NABIAŁU 23.11 – 27.11.2026

	PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK
ŚNIADANIE	Chleb pszenny (pszenica- gluten) - 20 g Chleb żytni (żyto - gluten) - 20 g Margaryna roślinna - 5 g Guacamole z zieloną cebulką - 10 g g Szynka z kurczaka - 20 g Papryka czerwona - 5 g Ogórek świeży – 5 g Delikatny napar owocowy, bez cukru - 180 ml	Grillowane panini żytnie z salami (pszenica - gluten) - 60 g Domowy sos BBQ (soja) - 10 g Papryka żółta – 5 g Sałata lodowa - 5 g Delikatny napar zielonej herbaty, bez cukru - 180 ml	Chleb pszenny (pszenica- gluten) - 20 g Chleb graham (pszenica, żyto - gluten) - 20 g Margaryna roślinna - 5 g Pasta z białej fasoli z majerankiem (soja) - 10 g Wędlina wieprzowa - 20 g Pomidor - 5 g Rzodkiewka - 5 Delikatny napar cytrynowy, bez cukru - 180 ml	Jaglanka na napoju roślinnym z musem truskawkowym – 100 g Ciabata pszenna (pszenica - gluten) – 20 g Konfitura truskawkowa, bez cukru - 20 g Delikatny napar z malinowy, bez cukru - 180 ml	Rogalik pszenny (pszenica – gluten) - 40 g Margaryna roślinna - 5 g Konfitura pigwowa bez cukru - 20 g Kawa zbożowa na napoju roślinnym, bez cukru (jęczmień, żyto - gluten) - 180 ml
	Przekąska: jabłko – 60 g, pomarańcza – 60 g	Przekąska: mandarynka – 60 g., gruszka - 60 g	Przekąska: gruszka – 60 g, brzoskwinia - 60 g	Przekąska: śliwka – 60 g, jabłko- 60 g	Przekąska: banan – 60 g, gruszka- 60 g
ZUPA	Wegetariańska zupa z grochu łuskanego z ziemniakami (70 g) i majerankiem, niezabielana (seler) - 250 ml	Barszczyk czerwony z ziemniakami, zabielany śmietanką roślinną – 250 ml	Wegetariański krem pomidorowo - ziemniaczany z grzankami (9 g), zabielany śmietanką roślinną (pszenica - gluten) - 250 ml	Rosół z kaczki z pieczonymi warzywami korzennymi z makaronem nitki (70 g) (pszenica - gluten, seler) – 250 ml	Delikatny barszczyk biały z ziemniakami (70 g), zabielany śmietanką roślinną (pszenica - gluten, seler) – 250 ml
II DANIE	Wegańskie pampuchy drożdżowe (100 g) z musem borówkowym na jogurcie roślinnym (50 g) (pszenica – gluten) Kompot porzeczkowy, bez cukru – 180 ml	Kotlecik pożarski z indyka z porem i czosnkiem (bez jajek) panierowany z pieca (pszenica- gluten) – 90 g Ziemniaki parowane – 90 g Marchewka kostka zasmażana na ciepło, ze śmietanką roślinną - 40 g Kompot wieloowocowy, bez cukru – 180 ml	Kotleciki ziemniaczane panierowane w pełnoziarnistej panierce z pieca (pszenica - gluten) – 150 g Sos koperkowy na śmietanie roślinnej na ciepło - 20 g Surówka z ogórków małosolnych i marchewki z koperkiem i olejem lnianym - 40 g Kompot wiśniowy, bez cukru – 180 ml	Filet drobiowy saute z pieca (90 g) w miksowanym sosie ratatuille (20 g) Ryż brązowy, parowany - 100 g Surówka z białej kapusty z tartymi warzywami z dipem na jogurcie roślinnym - 40 g Kompot jabłkowy, bez cukru – 180 ml	Filecik z dorady panierowany (bez jajek) z pieca (pszenica - gluten, ryba) - 90 g Ziemniaki parowane – 90 g Surówka z tartej kalarepy i marchewki na jogurcie roślinnym - 40 g Kompot rabarbarowy, bez cukru – 180 ml
PODWIECZOREK	Weka pszenna (pszenica - gluten) – 40 g Margaryna roślinna - 5 g Wędlina podsuszana - 30 g Ogórek małosolny - 5 g Rzodkiewka - 5 g	Galaretka z musu z prażonych jabłek i dyni hokaido – 100 g Pieczywo kukurydziane - 10 g	Wegańskie ciasto z czerwoną porzeczką, bez jajek, na napoju roślinnym (pszenica - gluten) – 60 g	Bułeczka pszenna (pszenica - gluten) - 40 g Margaryna roślinna - 5 g Hummus z pieczonych warzyw jesiennych – 30 g Pomidor malinowy – 5 g Ogórek kiszony - 5 g	Marchewkowe muffinki cytrynowe z kardamonem, bez jajek, na jogurcie roślinnym (pszenica - gluten) - 60 g

„Baby Booom" Catering
Ul. Ochota 4ZW
32 – 020 Wieliczka
tel. 516-329-006

E-mail: catering@baby-booom.pl

PRZEDSZKOLE - DIETA BEZGLUTENOWA 23.11 – 27.11.2026

	PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK
ŚNIADANIE	Chleb bezglutenowy - 40 g Masło (mleko) - 5 g Omlecik jajeczny z serem provolone (mleko, jajka) - 30 g Szynka z kurczaka - 20 g Papryka czerwona - 5 g Ogórek świeży – 5 g Delikatny napar owocowy, bez cukru - 180 ml	Grillowana bułeczka bezglutenowa z salami - 60 g Domowy sos BBQ (soja) - 10 g Papryka żółta – 5 g Sałata lodowa - 5 g Delikatny napar zielonej herbaty, bez cukru - 180 ml	Chleb bezglutenowy - 40 g Masło (mleko) - 5 g Wędlina wieprzowa - 20 g Ser żółty podwędzany (mleko) - 10 g Pomidor - 5 g Rzodkiewka - 5 Delikatny napar cytrynowy, bez cukru - 180 ml	Jaglanka na mleku z musem truskawkowym (mleko) – 100 g Bułeczka bezglutenowa – 20 g Konfitura truskawkowa, bez cukru - 10 g Serek do smarowania (mleko) – 10 g Delikatny napar z malinowy, bez cukru - 180 ml	Rogalik bezglutenowy - 40 g Serek bieluch naturalny (mleko) - 10 g Konfitura pigwowa bez cukru - 10 g Kakao na mleku, bez cukru (mleko) - 180 ml
	Przekąska: jabłko – 60 g, pomarańcza – 60 g	Przekąska: mandarynka – 60 g., gruszka - 60 g	Przekąska: gruszka – 60 g, brzoskwinia - 60 g	Przekąska: śliwka – 60 g, jabłko- 60 g	Przekąska: banan – 60 g, gruszka- 60 g
ZUPA	Wegetariańska zupa z grochu łuskanego z ziemniakami (70 g) i majerankiem, niezabielana (seler) - 250 ml	Barszczyk czerwony z jajkiem, zabielany śmietanką 36% tł. (jajka, mleko) – 250 ml	Wegetariański krem pomidorowo - ziemniaczany z grzankami bezglutenowymi (9 g), zabielany śmietanką 36% tł. (mleko) - 250 ml	Rosół z kaczki z pieczonymi warzywami korzennymi z makaronem nitki (70 g) (pszenica - gluten, seler) – 250 ml	Zupa jarzynowa z ziemniakami (70 g), zabielana śmietanką 36% tł. (seler) – 250 ml
II DANIE	Bezglutenowe pampuchy drożdżowe (100 g) z musem borówkowym (50 g) (jajka, mleko) Kompot porzeczkowy, bez cukru – 180 ml	Bezglutenowy kotlecik pożarski z indyka z porem i czosnkiem panierowany z pieca (jajka) – 90 g Ziemniaki parowane – 90 g Marchewka kostka zasmażana na ciepło (mleko) - 40 g Kompot wieloowocowy, bez cukru – 180 ml	Bezglutenowe kotleciki ziemniaczane panierowane w pełnoziarnistej panierce z pieca– 150 g Sos koperkowy na śmietanie roślinnej na ciepło - 20 g Surówka z ogórków małosolnych i marchewki z koperkiem i olejem lnianym - 40 g Kompot wiśniowy, bez cukru – 180 ml	Filet drobiowy saute z pieca (90 g) w miksowanym sosie ratatuille (20 g) Ryż brązowy, parowany - 100 g Surówka z białej kapusty z tartymi warzywami z dipem jogurtowym (mleko) - 40 g Kompot jabłkowy, bez cukru – 180 ml	Filecik z dorady w panierce bezglutenowej z pieca (jajka, ryba) - 90 g Ziemniaki parowane – 90 g Surówka z tartej kalarepy i marchewki na jogurcie naturalnym (mleko) - 40 g Kompot rabarbarowy, bez cukru – 180 ml
PODWIECZOREK	Chleb bezglutenowy – 40 g Masło (mleko) - 5 g Wędlina podsuszana - 20 g Ser rycki w plastrach (mleko) – 10 g Ogórek małosolny - 5 g Rzodkiewka - 5 g	Galaretka z musu z prażonych jabłek i dyni hokaido – 100 g Pieczywo kukurydziane - 10 g	Bezglutenowe ucierane ciasto twarogowe z czerwoną porzeczką (jajka, mleko) – 60 g	Bułeczka bezglutenowa- 40 g Masło (mleko) - 5 g Ser biały w plastrach (mleko) – 20 g Hummus z pieczonych warzyw jesiennych – 10 g Pomidor malinowy – 5 g Ogórek kiszony - 5 g	Bezglutenowe marchewkowe muffinki cytrynowe z kardamonem (jajka, mleko) - 60 g

„Baby Booom" Catering
Ul. Ochota 4ZW
32 – 020 Wieliczka
tel. 516-329-006

E-mail: catering@baby-booom.pl

Informacje ogólne

Nie używamy półproduktów , wszystkie pasty, serki ,pasztety, nadzienia , kompoty, lemoniady, musy ,kisiele, galaretki, budynie i inne desery robimy sami podobnie jak ciasta i inne wypieki
Mamy doskonałe źródło mięsa, ryb i wędlin, kiełbasek również bezglutenowych
W trosce o najwyższą jakość i świeżość potraw zastrzegamy sobie prawo do niewielkich zmian w jadłospisie związanych z dostępnością odpowiedniej jakości produktów, szczególnie sezonowych
Preferujemy łagodne napary ziołowe i owocowe. Podajemy również okazjonalnie rozcieńczony napar z dobrych gatunków herbat zielonych i czarnych. DLA DZIECI ZAWSZE DOSTĘPNA JEST RÓWNIEŻ WODA
Lista składników alergennych wg. wymagań Sanepid oraz rozporządzenia 1169/2011 – załącznik II do rozporządzenia 1169/2011

1. ***Zboża zawierające gluten (tj. pszenica, żyto, jęczmień, owies, pszenica orkisz, kamut lub ich odmiany hybrydowe) oraz produkty pochodne.***
2. ***Skorupiaki i produkty pochodne.***
3. ***Jaja i produkty pochodne.***
4. ***Ryby i produkty pochodne.***
5. ***Orzeszki ziemne (orzeszki arachidowe) i produkty pochodne)***
6. ***Soja i produkty pochodne.***
7. ***Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą).***
8. ***Orzechy, tj. migdały, orzechy laskowe, orzechy włoskie, orzechy nerkowca, orzeszki pekan, orzechy brazylijskie, pistacje/orzechy pistacjowe, orzechy makadamia lub orzechy Queensland i produkty pochodne.***
9. ***Seler i produkty pochodne.***
10. ***Gorczyca i produkty pochodne.***
11. ***Nasiona sezamu i produkty pochodne.***
12. ***Dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach powyżej 10 mg/kg lub 10 mg/l w przeliczeniu na SO2.***
13. ***Łubin i produkty pochodne.***
14. ***Mięczaki 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 gorczycy.
Przypominamy jednocześnie, że w żywieniu dziecka nie powinno się ograniczać produktów alergizujących, chyba, że występuje wyraźne wskazanie lekarza.

„Baby Booom" Catering
Ul. Ochota 4ZW
32 – 020 Wieliczka
tel. 516-329-006

E-mail: catering@baby-booom.pl