

Szkoła jadłospis czerwiec

2026-06-01 Poniedziałek

obiad

1. **Zupa grochowa z kielbasą i grzankami (seler, mleko, gorczyca, soja, pszenica) (350g)**
 2. Ryż ugotowany (150g)
3. **Koktajl truskawkowy na kefirze (mleko) (250g)**
4. Kompot z owoców mieszanych (200g)

obiad

2026-06-02 Wtorek

obiad

1. **Zupa jarzynowa z lanym ciastem na wywarze warzywnym (seler, mleko, jaja, pszenica) (350g)**
2. **Makaron z kurczakiem w sosie jogurtowo-szpinakowym (pszenica, mleko) (300g)**
3. Kompot z owoców mieszanych (200g)

obiad

2026-06-03 Środa

obiad

1. **Zupa kalafiorowa z ryżem zabelana mlekiem na wywarze warzywnym (seler, mleko) (350g)**
 2. Pierś z kurczaka soute (100g)
 3. Ziemniaki gotowane (Szkoła) (150g)
 4. **Mizeria z jogurtem (mleko) (150g)**
 5. Kompot z owoców mieszanych (200g)

obiad

2026-06-05 Piątek

obiad

1. **Zupa grysikowa z natką pietruszki na wywarze warzywnym (pszenica, seler) (350g)**
2. **Paluszki rybne panierowane z dorsza (ryba, pszenica, jaja) (100g)**
 3. Ziemniaki gotowane (150g)
 4. Surówka z kapusty kiszonej (150g)
 5. Kompot z owoców mieszanych (200g)

obiad

W zakładzie używa się: zboża zawierające gluten, soja, mleko, skorupiaki, jaja, ryby, orzeszki ziemne/orzeszki arachidowe, orzechy (migdał, orzech laskowy, orzech włoski, nerkowiec, orzech pekan, orzech brazylijski, pistacja, orzech pistacjowy, orzech makadamia), seler, gorczyca, nasiona sezamu, dwutlenek siarki i siarczyny, łubin, mięczaki – niepotrzebne skreślić. Alergeny oznaczono zgodnie z Rozporządzeniem 1169/2011 Parlamentu Europejskiego i Rady.

2026-06-08 Poniedziałek

obiad

1. **Zupa krem z soczewicy zabelana jogurtem z grzankami (mleko, pszenica, żyto) (350g)**
2. **Naleśniki z serem białym (pszenica, jaja, mleko) 3 sztuki (300g)**
3. Kompot z owoców mieszanych (200g)

obiad

2026-06-09 Wtorek

obiad

1. **Zupa ogórkowa z ziemniakami na wywarze warzywnym zabelana mlekiem (seler, mleko) (350g)**
2. **Makaron pełnoziarnisty ugotowany (pszenica) (150g)**
3. Sos mięsno-pomidorowy (200g)
4. Kompot z owoców mieszanych (200g)

obiad

2026-06-10 Środa

obiad

1. **Barszcz czerwony z fasolą i ziemniakami na wywarze warzywnym (seler, mleko) (350g)**
2. **Pulpeciki wieprzowe gotowane (jaja, pszenica) (100g)**
3. **Sos koperkowy (mleko, pszenica) (150g)**
4. **Kasza jęczmienna ugotowana (150g)**
5. Surówka z kapusty czerwonej z jabłkiem (150g)
6. Kompot z owoców mieszanych (200g)

obiad

2026-06-11 Czwartek

obiad

1. **Rosół z makaronem (seler, pszenica, jaja) (350g)**
2. **Potrawka z kurczaka (mleko, pszenica) (200g)**
3. Ryż ugotowany (150g)
4. Surówka z marchewki i jabłka (150g)
5. Kompot z owoców mieszanych (200g)

obiad

2026-06-12 Piątek

obiad

1. **Zupa krupnik z kaszą jęczmienną na wywarze mięsno-warzywnym zabelana mlekiem (seler, jęczmień, mlek) (350g)**
2. **Paluszki rybne panierowane z dorsza (ryba, pszenica, jaja) (100g)**
3. Ziemniaki gotowane (150g)
4. Surówka z porów (150g)
5. Kompot z owoców mieszanych (200g)

obiad

W zakładzie używa się: zboża zawierające gluten, soja, mleko, skorupiaki, jaja, ryby, orzeszki ziemne/orzeszki arachidowe, orzechy (migdał, orzech laskowy, orzech włoski, nerkowiec, orzech pekan, orzech brazylijski, pistacja, orzech pistacjowy, orzech makadamia), seler, gorczyca, nasiona sezamu, dwutlenek siarki i siarczyny, łubin, mięczaki – niepotrzebne skreślić. Alergeny oznaczono zgodnie z Rozporządzeniem 1169/2011 Parlamentu Europejskiego i Rady.

2026-06-15 Poniedziałek

obiad

1. **Zupa grysikowa z fasolką szparagową zabelana jogurtem na wywarze mięsno-warzywnym (pszenica, seler, (350g)**
2. **Pierogi z mięsem (pszenica, jaja) (250g)**
3. Kompot z owoców mieszanych (200g)

obiad

2026-06-16 Wtorek

obiad

1. **Zupa koperkowa z lanym ciastem zabelana mlekiem na wywarze mięsno-warzywnym (pszenica, jaja, mleko, seler) (350g)**
2. Gulasz wieprzowy (200g)
3. Ryż ugotowany (150g)
4. **Surówka z kapusty pekińskiej (mleko) (150g)**
5. Kompot z owoców mieszanych (200g)

obiad

2026-06-17 Środa

obiad

1. **Zupa jarzynowa z ryżem na wywarze warzywnym zabelana jogurtem (seler, mleko) (350g)**
2. Mięso z udka kurczaka (100g)
3. Ziemniaki gotowane (150g)
4. Surówka z buraków (150g)
5. Kompot z owoców mieszanych (200g)

obiad

2026-06-18 Czwartek

obiad

1. **Żurek z ziemniakami zabelany mlekiem (mleko, pszenica, żyto, seler) (350g)**
2. **Łazanki z kapustą białą i kielbasą (pszenica, jaja, gorczyca, soja) (250g)**
3. Kompot z owoców mieszanych (200g)

obiad

2026-06-19 Piątek

obiad

1. **Zupa pomidorowa z makaronem zabelana mlekiem na wywarze warzywnym (mleko, seler, pszenica, jaja) (350g)**
2. **Filet z miruny w panierce (ryba, jaja, pszenica) (100g)**
3. Ziemniaki gotowane (150g)
4. Surówka z kapusty kiszonej (150g)
5. Kompot z owoców mieszanych (200g)

obiad

W zakładzie używa się: zboża zawierające gluten, soja, mleko, skorupiaki, jaja, ryby, orzeszki ziemne/orzeszki arachidowe, orzechy (migdał, orzech laskowy, orzech włoski, nerkowiec, orzech pekan, orzech brazylijski, pistacja, orzech pistacjowy, orzech makadamia), seler, gorczyca, nasiona sezamu, dwutlenek siarki i siarczyny, łubin, mięczaki – niepotrzebne skreślić. Alergeny oznaczono zgodnie z Rozporządzeniem 1169/2011 Parlamentu Europejskiego i Rady.

2026-06-22 Poniedziałek

obiad

1. Zupa kalafiorowa z ciecierzycą na wywarze mięsno-warzywnym (seler, mleko) (350g)
2. Pierogi ruskie (pszenica, jaja, mleko) 10 sztuk (300g)
3. Kompot z owoców mieszanych (200g)

obiad

2026-06-23 Wtorek

obiad

1. Kapuśniak z kwaszonej kapusty z kielbasą i ziemniakami (seler) (350g)
2. Makaron pełnoziarnisty ugotowany (pszenica) (150g)
3. Sos mięsno-pomidorowy (200g)
4. Kompot z owoców mieszanych (200g)

obiad

2026-06-24 Środa

obiad

1. Zupa krupnik z kaszą jęczmienną na wywarze mięsno-warzywnym zabieleną mlekiem (seler, jęczmień, mlek) (350g)
2. Schab wieprzowy w sosie własnym (100g)
3. Ziemniaki gotowane (150g)
4. Surówka z buraków (150g)
5. Kompot z owoców mieszanych (200g)

obiad

2026-06-25 Czwartek

obiad

1. Zupa grochowa z kielbasą i ziemniakami (seler, mleko, gorczyca, soja)(350g)
2. Makaron z jabłkami i cynamonem (pszenica, mleko) (250g)
3. Kompot z owoców mieszanych (200g)

obiad

2026-06-26 Piątek

obiad

1. Zupa ogórkowa z ryżem zabieleną mlekiem (seler, mleko) (350g)
2. Paluszki rybne panierowane z dorsza (ryba, pszenica, jaja) (100g)
3. Ziemniaki gotowane (150g)
4. Surówka z marchewki i jabłka (150g)
5. Kompot z owoców mieszanych (200g)

obiad

W zakładzie używa się: zboża zawierające gluten, soja, mleko, skorupiaki, jaja, ryby, orzeszki ziemne/orzeszki arachidowe, orzechy (migdał, orzech laskowy, orzech włoski, nerkowiec, orzech pekan, orzech brazylijski, pistacja, orzech pistacjowy, orzech makadamia), seler, gorczyca, nasiona sezamu, dwutlenek siarki i siarczyny, łubin, mięczaki – niepotrzebne skreślić. Alergeny oznaczono zgodnie z Rozporządzeniem 1169/2011 Parlamentu Europejskiego i Rady.