

Szkoła jadłospis 01.09.2026 - 02.10.2026

2026-09-01 Wtorek

obiad

1. **Zupa ogórkowa z ryżem zabelana jogurtem (seler, mleko) (300g)**
2. **Makaron pełnoziarnisty ugotowany (pszenica) (150g)**
3. Sos z czerwonej soczewicy z warzywami (150g)
4. Kompot z owoców mieszanych b/c (200g)

2026-09-02 Środa

obiad

1. **Zupa jarzynowa z lanym ciastem na wywarze warzywnym zabelana mlekiem (seler, mleko, jaja, pszenica) (300g)**
2. Gulasz wieprzowy (150g)
3. **Kasza bulgur ugotowana (pszenica) (150g)**
4. Surówka z kapusty czerwonej z jabłkiem (100g)
5. Kompot z owoców mieszanych b/c (200g)

2026-09-03 Czwartek

obiad

1. **Rosół z makaronem (seler, pszenica, jaja) (300g)**
2. **Stripsy drobiowe (90g)**
3. Ziemniaki gotowane (150g)
4. **Surówka colesław z jogurtem (mleko) (100g)**
5. Kompot z owoców mieszanych b/c (200g)

2026-09-04 Piątek

obiad

1. **Zupa pomidorowa z makaronem na wywarze warzywnym zabelana mlekiem (mleko, seler, pszenica, jaja) (300g)**
2. **Paluszki rybne panierowane z mintaja (ryba, pszenica, jaja) (90g)**
3. Ziemniaki gotowane (150g)
4. Surówka z kapusty kiszzonej (100g)
5. Kompot z owoców mieszanych b/c (200g)

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.

Firma zastrzega sobie prawo do wprowadzania zmian w jadłospisie.

2026-09-07 Poniedziałek

obiad

1. Zupa grysikowa z natką pietruszki na wywarze warzywnym zabelana mlekiem (pszenica, seler, mleko) (300g)
2. Pierogi ruskie (pszenica, jaja, mleko) 10 sztuk (300g)
3. Kompot z owoców mieszanych b/c (200g)

2026-09-08 Wtorek

obiad

1. Zupa krem z soczewicy z grzankami razowymi i pestkami dyni ze śmietanką sojową (pszenica, żyto) (300g)
2. Ryż ugotowany (150g)
3. Jabłka pieczone z cynamonem (120g)
4. Kompot z owoców mieszanych b/c (200g)

2026-09-09 Środa

obiad

1. Barszcz czerwony z ziemniakami zabelany mlekiem na wywarze warzywnym (seler) (300g)
2. Pulpeciki z indyka gotowane (jaja, pszenica) (100g)
3. Sos koperkowy (mleko, pszenica) (100g)
4. Kasza bulgur ugotowana (pszenica) (150g)
5. Surówka z buraków (100g)
6. Kompot z owoców mieszanych b/c (200g)

2026-09-10 Czwartek

obiad

1. Żurek z ziemniakami i kiebasą zabelany mlekiem (mleko, pszenica, żyto, seler) (300g)
2. Makaron pełnoziarnisty ugotowany (pszenica) (150g)
3. Sos mięsno-pomidorowy (150g)
4. Kompot z owoców mieszanych b/c (200g)

2026-09-11 Piątek

obiad

1. Zupa krupnik z kaszą jęczmienną na wywarze warzywnym zabelana mlekiem (seler, jęczmień, mlek (300g)
2. Filet z miruny w panierce (ryba, jaja, pszenica) (100g)
3. Ziemniaki gotowane (150g)
4. Surówka z porów (100g)
5. Kompot z owoców mieszanych b/c (200g)

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.
Firma zastrzega sobie prawo do wprowadzania zmian w jadłospisie.

2026-09-14 Poniedziałek

obiad

1. **Zupa koperkowa z lanym ciastem na wywarze warzywnym (pszenica, jaja, mleko, seler) (300g)**
2. Ryż brązowy ugotowany(150g)
3. **Koktajl truskawkowy na kefirze (mleko) (150g)**
4. **Orzechy włoskie (40g)**
5. Kompot z owoców mieszanych b/c (200g)

2026-09-15 Wtorek

obiad

1. **Zupa brokułowa z ryżem na wywarze warzywnym zabieleną mlekiem (mleko, seler) (300g)**
2. **Makaron pełnoziarnisty ugotowany (pszenica) (150g)**
3. **Indyk w sosie szpinakowo-śmietanowym (pszenica, mleko) (150g)**
4. Kompot z owoców mieszanych b/c (200g)

2026-09-16 Środa

obiad

1. **Krem pieczarkowy zabieleny jogurtem z grzankami razowymi (mleko, pszenica, żyto) (300g)**
2. Mięso z udka kurczaka (100g)
3. Ziemniaki gotowane (150g)
4. **Mizeria z jogurtem (mleko) (100g)**
5. Kompot z owoców mieszanych b/c (200g)

2026-09-17 Czwartek

obiad

1. **Zupa kalafiorowa z ciecierzycą na wywarze warzywnym z dodatkiem śmietanki sojowej (seler) (300g)**
2. **Łazanki z kapustą białą i kiełbasą (pszenica, jaja, gorczyca, soja) (250g)**
3. Kompot z owoców mieszanych b/c (200g)

2026-09-18 Piątek

obiad

1. **Zupa pomidorowa z makaronem na wywarze warzywnym zabieleną mlekiem (mleko, seler, pszenica, jaja) (300g)**
2. **Paluszki rybne panierowane z mintaja (ryba, pszenica, jaja) (90g)**
3. Ziemniaki gotowane (150g)
4. Surówka z kapusty kiszzonej (100g)
5. Kompot z owoców mieszanych b/c (200g)

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.

Firma zastrzega sobie prawo do wprowadzania zmian w jadłospisie.

2026-09-21 Poniedziałek

obiad

1. **Zupa grysikowa z fasolką szparagową na wywarze warzywnym zabelana mlekiem (pszenica, seler, mleko)** (300g)
2. **Pierogi z mięsem (pszenica, jaja)** 10 sztuk (250g)
3. Kompot z owoców mieszanych (200g)

2026-09-22 Wtorek

obiad

1. **Zupa jarzynowa z lanym ciastem na wywarze warzywnym zabelana mlekiem (seler, mleko, jaja, pszenica)** (300g)
2. Ryż brązowy ugotowany(150g)
3. **Gulasz warzywny po meksykańsku z fasolą czerwoną (seler, pszenica)** (200g)
4. Kompot z owoców mieszanych (200g)

2026-09-23 Środa

obiad

1. **Zupa krupnik z kaszą jęczmienną na wywarze mięsno-warzywnym zabelana mlekiem (seler, jęczmień, mleko)** (300g)
2. Schab wieprzowy w sosie własnym (100g)
3. Ziemniaki gotowane (150g)
4. Surówka z buraków (100g)
5. Kompot z owoców mieszanych (200g)

2026-09-24 Czwartek

obiad

1. **Zupa krem z soczewicy niezabelana z grzankami razowymi i pestkami dyni (pszenica, żyto)** (300g)
2. **Makaron z serem białym i malinami (pszenica, mleko)** (250g)
3. Kompot z owoców mieszanych (200g)

2026-09-25 Piątek

obiad

1. **Zupa ogórkowa z ryżem zabelana mlekiem (seler, mleko)** (300g)
2. **Filet z miruny w panierce (ryba, jaja, pszenica)** (100g)
3. Ziemniaki gotowane (150g)
4. Surówka z marchewki i jabłka (100g)
5. Kompot z owoców mieszanych (200g)

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.

Firma zastrzega sobie prawo do wprowadzania zmian w jadłospisie.

2026-09-28 Poniedziałek

obiad

1. **Zupa koperkowa z ryżem na wywarze warzywnym zabieleną mlekiem (seler, mleko) (300g)**
2. **Naleśniki z serem białym (pszenica, jaja, mleko) 3 sztuki (300g)**
3. Kompot z owoców mieszanych b/c (200g)

2026-09-29 Wtorek

obiad

1. **Krem pieczarkowy zabieleny jogurtem z grzankami razowymi (mleko, pszenica, żyto) (300g)**
2. Ryż brązowy ugotowany (150g)
3. **Potrawka z kurczaka z marchewką (pszenica) (250g)**
4. Kompot z owoców mieszanych b/c (200g)

2026-09-30 Środa

obiad

1. **Zupa kalafiorowa z lanym ciastem zabieleną mlekiem (pszenica, jaja, mleko, seler) (300g)**
2. **Kotlety sojowe (soja) (100g)**
3. Ziemniaki gotowane (150g)
4. **Mizeria z jogurtem (mleko) (100g)**
5. Kompot z owoców mieszanych b/c (200g)

2026-10-01 Czwartek

obiad

1. **Zupa grochowa z ziemniakami (seler, mleko) (300g)**
2. **Zrazik wieprzowy duszony w sosie pomidorowym (pszenica, jaja) (100g)**
3. **Kasza bulgur ugotowana (pszenica) (150g)**
4. **Surówka colesław z jogurtem (mleko) (100g)**
5. Kompot z owoców mieszanych b/c (200g)

2026-10-02 Piątek

obiad

1. **Zupa pomidorowa z makaronem na wywarze mięsno-warzywnym (mleko, seler, pszenica, jaja) (300g)**
2. **Paluszki rybne panierowane z mintaja (ryba, pszenica, jaja) (90g)**
3. Ziemniaki gotowane (150g)
4. Surówka z kapusty pekińskiej (100g)
5. Kompot z owoców mieszanych (200g)

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.

Firma zastrzega sobie prawo do wprowadzania zmian w jadłospisie.