

JADŁOSPIS

DATA	OBIAD	GRAMATURA	ALERGENY
PONIEDZIAŁEK 19.01.2026	Zupa bolońska z mięsem wieprzowym z ziemniakami w pomidorach.	300 ml	7,9
	Makaron tagliatelle ze szpinakiem duszonym.	250 g	1,7
	Kompot owocowy/woda niegazowana. Jabłko – deser.	250 ml 1 szt	
WTOREK 20.01.2026	Zupa z fasolki szparagowej z ziemniakami na wywarze drobiowym.	300 ml	7,9
	Pulpet drobiowy mielony w sosie pomidorowym.	130 g	1,3
	Ziemniaki gotowane. Ogórek kiszony słupki. Kompot owocowy/woda niegazowana.	150 g 2 sztuki 250 ml	
ŚRODA 21.01.2026	Zupa krupnik z kaszą jęczmienną i ziemniakami na wywarze drobiowym klarowny.	300 ml	9
	Bigos wiejski z kapusty kiszonej i białej z kiełbasą i mięsem wieprzowym.	280 g	1
	Chleb pszenno – żytni. Kompot owocowy/woda niegazowana. Pomarańcza ćwiartki – deser.	2 kromki 250 ml 2 sztuki	
CZWARTEK 22.01.2026	Zupa pomidorowa z ryżem na wywarze drobiowym zabelana.	300 ml	7,9
	Kotlet schabowy panierowany.	90 g	1,3
	Ziemniaki gotowane. Mizeria z ogórka zielonego w jogurcie. Kompot owocowy/woda niegazowana.	150 g 100 g 250 ml	7
PIĄTEK 23.01.2026	Tajska zupa z pomidorami i duszonym łososiem.	300 ml	4,9
	Ryż z koktajlem truskawkowym na jogurcie naturalnym.	280 g	7
	Kompot owocowy/woda niegazowana. Marcheweczki słupki – deser.	250 ml 3 sztuki	

* Dania obiadowe przygotowywane są w piecu konwekcyjno – parowym.

Zapewnia on przygotowanie dań o lepszej jakości, soczystości, kolorze, z mniejszą zawartością tłuszczu.

* Stołówka szkolna zastrzega sobie prawo do niewielkich modyfikacji w jadłospisie.

JADŁOSPIS

DATA	OBIAD	GRAMATURA	ALERGENY
PONIEDZIAŁEK 26.01.2026	Zupa kalafiorowa z ziemniakami na wywarze drobiowym zabelana.	300 ml	7,9
	Spaghetti bolońskie wegetariańskie z serem żółtym.	280 g	1
	Kompot owocowy/woda niegazowana. Banan – deser.	250 ml 1 sztuka	
WTOREK 27.01.2026	Zupa pieczarkowa z ziemniakami na wywarze drobiowym zabelana.	300 ml	7,9
	Filet drobiowy pieczony saute w ziołach. Ziemniaki gotowane.	90 g 150 g	
	Surówka z kapusty pekińskiej, marchwi i kopru. Kompot owocowy/woda niegazowana.	100 g 250 ml	
ŚRODA 28.01.2026	Zupa koperkowa z ziemniakami na wywarze drobiowym zabelana.	300 ml	7,9
	Fasolka po bretońsku z kiełbasą i mięsem wieprzowym w pomidorach. Chleb pszenno – żytni.	300 g 2 kromki	1
	Kompot owocowy/woda niegazowana. Jabłko – deser.	250 ml 1 sztuka	
CZWARTEK 29.01.2026	Zupa kapuśniak z kapusty kiszonej z ziemniakami na wywarze drobiowym klarowny.	300 ml	9
	Gulasz z szynki wieprzowej. Kasza pęczak na sypko.	150 g 150 g	
	Surówka z ogórka kiszzonego i zielonego w musztardzie. Kompot owocowy/woda niegazowana.	100 g 250 ml	
PIĄTEK 30.01.2026	Zupa krem paprykowo – ziemniaczany wegetariański.	300 ml	7,9
	Filet rybny miruna panierowany. Risotto warzywne (ryż, marchew, brokuł, kukurydza, cebula, fasolka szparagowa).	85 g 150 g	
	Kompot owocowy/woda niegazowana. Pomarańcz ćwiartki – deser.	250 ml 2 sztuki	

* Dania obiadowe przygotowywane są w piecu konwekcyjno – parowym.
Zapewnia on przygotowanie dań o lepszej jakości, soczystości, kolorze, z mniejszą zawartością tłuszczu. Pozwala zachować pełne wartości odżywcze żywności.

* Stołówka szkolna zastrzega sobie prawo do niewielkich modyfikacji w jadłospisie.