

JADŁOSPIS

DATA	OBIAD	GRAMATURA	ALERGENY
PONIEDZIAŁEK 16.02.2026	Zupa filipińska z filetem drobiowym i kukurydzą klarowna.	300 ml	9
	Makaron świderki z sosem serowym „mac and cheese”	250 g	1,7
	Kompot owocowy/woda niegazowana. Jabłko – deser.	250 ml 1 szt	
WTOREK 17.02.2026	Zupa żurek z ziemniakami, jajkiem i kielbasą wieprzową zabelany.	300 ml	1,3,7,9
	Kotlet mielony wieprzowy panierowany.	80 g	1,3
	Ziemniaki gotowane. Buraczki czerwone z cebulką. Kompot owocowy/woda niegazowana.	150 g 100 g 250 ml	
ŚRODA 18.02.2026	Zupa ogórkowa z ziemniakami na wywarze drobiowym zabelana.	300 ml	7,9
	Potrąka z kurczaka z warzywami (filet drobiowy, fasolka szparagowa, kalafior, marchew, groszek, cebula).	150 g	1
	Ryż na sypko. Kompot owocowy/woda niegazowana. Mandarynka – deser.	150 g 250 ml 1 szt	
CZWARTEK 19.02.2026	Zupa rosolnik z kaszą manną na wywarze drobiowym klarowny.	300 ml	9
	Łazanki z kapustą kiszoną, kielbasą i mięsem wieprzowym.	250 g	1
	Kompot owocowy/woda niegazowana. Banan – deser.	250 ml 1 szt	
PIĄTEK 20.02.2026	Zupa krem z kukurydzy z łososiem i pietruszką zieloną.	300 ml	1,3,7,9
	Butki na parze z sosem malinowo – truskawkowym na jogurcie naturalnym.	2 szt + 7 g	1,7
	Kompot owocowy/woda niegazowana. Marchew słupki – deser.	250 ml 2 szt	

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

ółówka szkolna zastrzega sobie prawo do niewielkich modyfikacji w jadłospisie.

INTENDENT
Wodniczka
Magdalena Wodniczka

JADŁOSPIS

DATA	OBIAD	GRAMATURA	ALERGENY
PONIEDZIAŁEK 23.02.2026	Zupa gulaszowa z ziemniakami, mięsem wieprzowym i papryką czerwoną.	300 ml	9
	Makaron kokardka z twarogiem i sosem truskawkowym na jogurcie naturalnym.	250 g	
	Kompot owocowy/woda niegazowana.	250 ml	
	Marchew słupki – deser.	2 szt	
WTOREK 24.02.2026	Zupa pomidorowa na wywarze drobiowym z ryżem zabelana.	300 ml	1,7,9
	Filet drobiowy panierowany w sezamie.	90 g	1,3
	Ziemniaki gotowane.	150 g	
	Surówka z białej kapusty i kukurydzy w oliwie.	100 g	
ŚRODA 25.02.2026	Kompot owocowy/woda niegazowana.	250 ml	
	Zupa krupnik z ziemniakami na wywarze drobiowym klarowny.	300 ml	9
	Fasolka po meksykańsku z mięsem wieprzowym, papryką czerwoną i żółą.	250 g	1
	Bułka graham.	1 szt	
CZWARTEK 26.02.2026	Kompot owocowy/woda niegazowana.	250 ml	
	Jabłko – deser.	1 szt	
	Zupa z zielonego groszku z ziemniakami na wywarze drobiowym zabelana.	300 ml	1,7,9
	Gulasz z szynki wieprzowej.	150 g	1
PIĄTEK 27.02.2026	Kasza pęczak na sypko.	150 g	
	Ogórek konserwowy.	2 szt	
	Kompot owocowy/woda niegazowana.	250 ml	
	Zupa barszcz czerwony z ziemniakami wegetariański zabelany.	300 ml	7,9
	Filet rybny miruna pieczony saute.	80 g	4
	Ziemniaki gotowane.	150 g	
	Surówka z kapusty kiszanej, marchwi i pory.	100 g	
	Kompot owocowy/woda niegazowana.	250 ml	

ni obiadowe przygotowywane są w piecu konwekcyjno – parowym.

pewnia on przygotowanie dań o lepszej jakości, soczystości, kolorze, z mniejszą zawartością tłuszczu. Pozwala zachować pełne wartości odżywcze żywności.

ółówka szkolna zastrzega sobie prawo do niewielkich modyfikacji w jadłospisie.

INTENDENT
Wodniczke
Magdalena Wodniczka