

# JADŁOSPIS

DATA	OBIAD	GRAMATURA	ALERGENY
PONIEDZIAŁEK 04.05.2026	Zupa gulaszowa z ziemniakami, papryką czerwoną i mięsem wieprzowym.	300 ml	1,9
	Makaron z twarogiem i koktajlem truskawkowo – malinowym.	250 g	1,7
	Kompot owocowy/woda niegazowana. Marcheweczki słupki – deser.	250 ml 2 szt	
WTOREK 05.05.2026	Zupa ogórkowa z ziemniakami i włoszczyzną na wywarze drobiowym zabelana.	300 ml	7,9
	Potrąwka z kurczaka z warzywami (filet drobiowy, brokuły, marchew, groszek, kalafior, cebula.) Ryż na sypko.	150 g 150 g	
	Kompot owocowy/woda niegazowana. Jabłko – deser.	250 ml 1 sztuka	
ŚRODA 06.05.2026	Zupa z fasolki szparagowej z ziemniakami na wywarze drobiowym zabelana.	300 ml	7,9
	Kotlet mielony wieprzowy. Ziemniaki gotowane.	90 g 150 g	1,3
	Mizeria z ogórka zielonego w śmietanie. Kompot owocowy/woda niegazowana.	100 g 250 ml	7
CZWARTEK 07.05.2026	Zupa krupnik z kaszy jęczmiennej z ziemniakami na wywarze drobiowym klarowny.	300 ml	1,9
	Fasolka po meksykańsku z mięsem mielonym drobiowym z papryką czerwoną i kukurydzą w pomidorach.	150 g	1
	Chleb pszenno – żytni. Kompot owocowy/woda niegazowana. Pomarańcza ćwiartki – deser.	2 sztuki 250 ml 2 sztuki	1
PIĄTEK 08.05.2026	Zupa krem z białych warzyw wegetariański z grzankami zabelany.	300 ml	7,9
	Filet rybny miruna saute. Ziemniaki gotowane.	90 g 150 g	4
	Surówka z białej kapusty i marchwi w oliwie. Kompot owocowy/woda niegazowana.	100 g 250 ml	

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.

Stółowa szkolna zastrzega sobie prawo do niewielkich modyfikacji w jadłospisie.

genda: włoszczyzna – (marchew, seler, pietruszka, korzeń, por)

INTENDENT  
Włodarczyk  
Magdalena Wodniczka

# JADŁOSPIS

DATA	OBIAD	GRAMATURA	ALERGENY
<b>PONIEDZIAŁEK</b> <b>14.05.2026</b>	Zupa żurek z ziemniakami, jajkami białą kielbasą.	300 ml	1,3,7,9
	Kotlet drobiowy panierowany.	80 g	1,3
	Ziemniaki gotowane.	150 g	
	Surówka z kapusty pekińskiej i kopru. Kompot owocowy/woda niegazowana.	100 g 250 ml	
<b>WTOREK</b> <b>15.05.2026</b>	Zupa rybna z łososia w pomidorach z cukinią.	300 ml	4,9
	Łazanki z kapusty białej wegetariańskie.	250 g	1
	Kompot owocowy/woda niegazowana.	250 ml	
	Jabłko – deser.	1 sztuka	

\* 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.

Legenda: włoszczyzna – (marchew,seler,pietruszkakorzeń,por)

INTENDENT  
*Wodniczka*  
 Magdalena Wodniczka