

JADŁOSPIS

DATA	OBIAD	GRAMATURA	ALERGENY
PONIEDZIAŁEK 15.06.2026	Zupa barszcz biały z jajkiem, kielbasą wieprzową i ziemniakami zabelany.	300 ml	3,7,9
	Makaron z twarogiem i koktajlem truskawkowym na jogurcie greckim.	250 g	1,7
	Kompot owocowy/woda niegazowana.	250 ml	
	Marcheweczki słupki – deser.	2 szt	
WTOREK 16.06.2026	Zupa ogórkowa z ziemniakami na wywarze drobiowym zabelana z koperkiem.	300 ml	7,9
	Filet drobiowy w pięciu smakach z warzywami (włoszczyzna paski, kalafior, brokuł, pieczarki, ananas, kukurydza, cebula, kapusta pekińska).	150 g	1
	Ryż na sypko.	150 g	
	Kompot owocowy/woda niegazowana. Jabłko – deser.	250 g 1 szt	
ŚRODA 17.06.2026	Zupa pieczarkowa z ziemniakami na wywarze drobiowym zabelana.	300 ml	7,9
	Bogracz mięsno - warzywny (mięso wieprzowe, ziemniaki, papryka czerwona, papryka żółta, marchew, cebula, pieczarki, cukinia).	150 g	
	Kompot owocowy/woda niegazowana.	250 ml	
CZWARTEK 18.06.2026	Zupa rosolnik z kaszą manną klarowny.	300 ml	9
	Kotlet mielony wieprzowy panierowany.	80 g	1,3
	Ziemniaki młode gotowane.	150 g	
	Salata lodowa ze śmietaną. Kompot owocowy/woda niegazowana.	100 g 250 ml	7
PIĄTEK 19.06.2026	Zupa rybna na łososiu w pomidorach z cukinią klarowna.	300 ml	4,9
	Łazanki z młodej kapusty wegetariańskie.	250 g	
	Kompot owocowy/woda niegazowana.	250 ml	
	Banan – deser.	1 szt	

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.

Stółówka szkolna zastrzega sobie prawo do niewielkich modyfikacji w jadłospisie.

Legenda: włoszczyzna – (marchew, seler, pietruszka korzeń, por).

INDEPENDENT
Wodniczka
Małdalena Wodniczka

JADŁOSPIS

DATA	OBIAD	GRAMATURA	ALERGENY
PONIEDZIAŁEK 22.06.2026	Zupa krupnik z kaszą jęczmienną i ziemniakami na wywarze drobiowym klarowny.	300 ml	1,9
	Spaghetti bolońskie wegetariańskie z tartym serem żółtym.	250 g	1,7
	Kompot owocowy/woda niegazowana.	250 ml	
	Jabłko – deser.	1 szt	
WTOREK 23.06.2026	Zupa pomidorowa z ryżem na wywarze drobiowym.	300 ml	7,9
	Filet drobiowy saute w ziołach.	90 g	
	Ziemniaki młode gotowane.	150 g	
	Mizeria z ogórka zielonego w śmietanie.	100 g	7
ŚRODA 24.06.2026	Kompot owocowy/woda niegazowana.	250 ml	
	Zupa z botwinki z ziemniakami na wywarze drobiowym zabelana.	300 ml	7,9
	Risotto wielowarzywne z jajkiem.	250 g	4
	Kompot owocowy/woda niegazowana.	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.

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

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