

PIĄTEK 18.09.2026	Zupa krem paprykowo – marchwiowy wegetariański z ciociorką.	300 ml	1,7,9	198
	Filet rybny miruna saute w ziołach i pieprzu cytrynowym.	90 g	4	130
	Ziemniaki gotowane.	150 g		115
	Surówka z marchwi, pory i jabłka na oleju rzepakowym.	100 g		75
	Kompot owocowy na bazie owoców mrożonych niesłodzony (truskawka, czerwona porzeczka, wiśnia, malina).	250 ml		25
PONIEDZIAŁEK 21.09.2026	-----	-----		
	Zupa filipińska z ziemniakami filetem drobiowym i kukurydzą klarowna.	300 ml	9	180
	Makaron świderki z pszenicy durum z sosem szpinakowo – serowym.	250 g	1,9	240
	Kompot owocowy na bazie owoców mrożonych niesłodzony (truskawka, czerwona porzeczka, wiśnia, malina).	250 ml		25
	Brzoskwinia – deser.	-----		
WTOREK 22.09.2026	1 szt			45
	Zupa pieczarkowa z ziemniakami na wywarze drobiowym zabelana.	300 ml	7,9	145
	Pulpet drobiowy w sosie pomidorowym.	150 g	1	180
	Kasza jęczmienna na sypko.	150 g		140
	Surówka z ogórka kiszzonego i zielonego w oliwie.	100 g		56
ŚRODA 23.09.2026	Kompot owocowy na bazie owoców mrożonych niesłodzony (truskawka, czerwona porzeczka, wiśnia, malina).	250 ml		25
	-----	-----		
	Zupa krupnik z kaszy pęczak z ziemniakami na wywarze drobiowym klarowny.	300 ml	9	180
	Bogracz wegetariański (ziemniaki, papryka czerwona, cukinia, pieczarki, cebula, marchew, fasolka szparagowa, pomidory, czosnek).	300 g		220
	Chleb razowy ciemny.	-----		
CZWARTEK 24.09.2026	Kompot owocowy na bazie owoców mrożonych niesłodzony (truskawka, czerwona porzeczka, wiśnia, malina).	2 kromki	1	40
	Banan – deser.	250 ml		25
	-----	-----		
	1 szt			70
	Zupa z fasolki szparagowej żółtej z ziemniakami na wywarze drobiowym zabelana.	300 ml	7,9	190
CZWARTEK 24.09.2026	Stek wieprzowy z szynki z cebulką i majerankiem.	90 g	1,3	200
	Ziemniaki gotowane.	150 g		115
	Surówka z kapusty czerwonej i jabłka na oleju rzepakowym.	100 g		65
	Kompot owocowy na bazie owoców mrożonych niesłodzony (truskawka, czerwona porzeczka, wiśnia, malina).	250 ml		25
	-----	-----		

INDEPENDENT
Wodniczka
Małdalena Wodniczka

PIĄTEK 25.09.2026	Zupa krem kukurydziany z ziemniakami i włoszczyzną wegetariański.	300 ml	9	196
	Paluszki rybne z fileta w panierce.	4 szt	1,3,4	112
	Ziemniaki gotowane.	150 g		115
	Surówka z kapusty kiszzonej i marchwi w oliwie.	100 g		60
	Kompot owocowy na bazie owoców mrożonych niesłodzony (truskawka, czerwona porzeczka, wiśnia, malina).	250 ml		25

* 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)

INTENDENT
Wodniczka
Magdalena Wodniczka