

JADŁOSPIS

DATA	OBIAD	GRAMATURA	ALERGENY
CZWARTEK 03.09.2026	Zupa jarzynowa z ziemniakami na wywarze drobiowym zabelana.	300 ml	7,9
	Spaghetti bolońskie z mięsem mielonym drobiowym i serem żółtym tartym. (Makaron z pszenicy durum, filet drobiowy, pomidory, cebula, marchew, seler por, czosnek).	250 g	1
	Kompot owocowy/woda niegazowana.	----- 250 ml	
	Jabłko – deser.	1 szt	
PIĄTEK 04.09.2026	Zupa rybna na łososiu w pomidorach z fasolką szparagową klarowna.	300 ml	4,9
	Ryż z zapiekаныmi jabłkami w cynamonie.	250 g	
	Sos waniliowy na jogurcie typu greckiego.	10 g	7
	Kompot owocowy/woda niegazowana. Marcheweczki słupki – deser.	250 ml 2 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.

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

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

INDEPENDENT
Wodiczka
Magdalena Wodiczka

JADŁOSPIS

DATA	OBIAD	GRAMATURA	ALERGENY
PONIEDZIAŁEK 07.09.2026	Zupa ogórkowa z włoszczyzną na wywarze drobiowym z koperkiem zabelana.	300 ml	7,9
	Makaron pene rurki z pszenicy durum z sosem 4 sery.	250 g	1,7
	Kompot owocowy/woda niegazowana.	250 ml	
	Pomarańcza ćwiartki – deser.	2 szt	
WTOREK 08.09.2026	Zupa krupnik z kaszy jęczmiennej z włoszczyzną klarowny.	300 ml	9
	Kotlet mielony wieprzowy panierowany.	80 g	1,3
	Ziemniaki gotowane.	150 g	
	Buraczki czerwone z cebulką w oliwie.	100 g	
ŚRODA 09.09.2026	Kompot owocowy/woda niegazowana	250 ml	
	Zupa barszcz czerwony z włoszczyzną, ziemniakami na wywarze drobiowym zabelany.	300 ml	7,9
	Łazanki z kapusty białej z kiełbasą wieprzową.	250 g	1
	Kompot owocowy/woda niegazowana.	250 ml	
CZWARTEK 10.09.2026	Banan- deser.	1 szt	
	Zupa brokułowa z ziemniakami i włoszczyzną na wywarze drobiowym zabelana.	300 ml	7,9
	Gulasz drobiowy duszony.	150 g	7
	Kasza jęczmienna na sypko.	150 g	
PIĄTEK 11.09.2026	Surówka z czerwonej kapusty i jabłka.	100 g	
	Kompot owocowy/woda niegazowana	250 ml	
	Zupa krem pieczarkowy z włoszczyzną zabelany.	300 ml	7,9
	Filet rybny miruna panierowana w płatkach kukurydzianych.	90 g	1,3,4
	Ziemniaki gotowane.	150 g	
	Surówka z kapusty białej, marchwi i ogórka korniszowego.	100 g	
	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)

INTENDENT
Woochiczka
Magdalena Wodiczka