

Menu Szkoła 04-08.04.2026

	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek	piątek
Zupa	Krem Jarzynowy z grzankami (09)	Zacierka na rosole z natką pietruszki (01, 03, 09)	Krupnik z indyka z ziemniakami i tartymi warzywami, niezabielany (jęczmień, seler) (01,09).	Kapuśniak na żeberku z ziemniakami i zieloną pietruszką (09)	Barszcz czerwony na wywarze warzywnym z jajkiem (03;09)
II danie	Kopytka z masłem , jogurtem naturalnym i brązowym cukrem (01,03,07) Kompot domowy bez cukru	Spaghetti z mięsem wieprzowym i serem żółtym (01, 03, 07) Kompot owocowy	Klopsiki w sosie pomidorowym (01, 03) Puree ziemniaczane z masłem (07) Surówka warzywna (07) Kompot wieloowocowy bez cukru	Filet z kurczaka z pieca w panierce z dodatkiem sezamu (01, 03, 11) Ziemniaki gotowane skropione olejem Surówka z marchewki i groszku na ciepło (12) Kompot wieloowocowy bez cukru	Naleśniki z dżemem truskawkowym, jogurtem naturalnym i polewą malinową, (01, 03, 07) Kompot domowy

Legenda alergenów 01-Zboża zawierające gluten, 03-Jaja i produkty pochodne, 04-Ryby i produkty pochodne, 07-Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą), 09-Seler i produkty pochodne, 10-Gorczyca i produkty pochodne Liczbą oznaczono alergeny zgodnie z Rozporządzeniem 1169/2011 (powyżej); E-energia, B-białko, T-tłuszcz, W-węglowodany org. Jadłospis do stosowania w sezonie zimowym 2026r. (licencja produktu). Jadłospis opracowany przez zespół dietetyki dziecięcej. Jadłospis sporządzony dla grupy wiekowej:7-15 lat