

Menu Szkoła 08-12.06.2026

	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek	piątek
Zupa	Zupa ziemniaczana ze szpinakiem na wywarze warzywnym (09)	Krem Jarzynowy z groszkiem ptysiowym (09)	Delikatna zupa grochowa z ziemniakami na wywarze mięsno- warzywnym (09)	Zupa koperkowa z ryżem i zieloną pietruszką (07, 09)	Zacierka na rosole z natką pietruszki (01, 03, 09)
II danie	Kopytka z masłem, jogurtem naturalnym i brązowym cukrem (01,03,07) Kompot domowy bez cukru	Nuggetsy z kurczaka (pieczone) w płatkach kukurydzianych (01, 03, 11) Ziemniaki skropione olejem (07) surówka warzywna (07, 10) Kompot wieloowocowy	Penne z mięsem wieprzowym i serem żółtym (01, 03, 07) Surówka z kapusty pekińskiej z ogórkiem kiszonym I kukurydzą (10) Kompot owocowy	Klopsiki w sosie pomidorowym (01, 03) Puree ziemniaczane z masłem (07) Mizeria (07) 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 dietetyk dziecięcy. Jadłospis sporządzony dla grupy wiekowej: 7-15 lat