

JADŁOSPIS 03.08.-07.08.2026

	ŚNIADANIE	OBIAD	PODWIECZOREK
PONIEDZIAŁEK	Pieczyno mieszane, jajecznica na maśle ze szczypiorkiem, polędwica sopocka, rukola, mix warzyw. Herbata truskawkowa, kawa inka z mlekiem, owoc. Alergeny: gluten, mleko i produkty pochodne, jaja	Zalewajka z ziemniakami, kielbasą i boczkiem, oprószone majerankiem. Naleśniki z serem białym i jagodami. Kompot wieloowocowy, woda z pomarańczą. Alergeny: gluten, mleko i produkty pochodne, jaja, gorczyca	Rogal z masłem. Herbata owoce leśne, owoc. Alergeny: gluten, mleko i produkty pochodne
WTOREK	Pieczyno mieszane z masłem, frankfurterki, humus, roszonek, mix warzyw. Herbata zielona z cytryną, kakao, owoc. Alergeny: gluten, mleko i produkty pochodne, gorczyca	Zupa kalafiorowo-koperkowa z makaronem orzo na wywarze mięsno-warzywnym. Puree ziemniaczane, pulpety wieprzowo- drobiowe w sosie koperkowym, fasolka szparagowa. Kompot wieloowocowy, woda z cytryną. Alergeny: gluten, mleko i produkty pochodne	Koktajl malinowo- truskawkowy, ciastka wielozbożowe bez dodatku cukru. Alergeny: gluten, mleko i produkty pochodne
ŚRODA	Pieczyno mieszane z masłem, szynka gotowana na liściu sałaty, serek kanapkowy z ziołami w plastrach mix warzyw. Herbata z cytryną i miodem, kawa inka z mlekiem, owoc. Alergeny: gluten, mleko i produkty pochodne, gorczyca	Zupa grysikowa z bukietem warzyw, oprószone zieleniną. Ziemniaki duszone z warzywami, kielbasą i boczkiem. Kefir, woda z pomarańczą i miętą. Alergeny: gluten, mleko i produkty pochodne	Babeczki czekoladowe (wypiek własny) banan. Alergeny: gluten, mleko i produkty pochodne, jaja
CZWARTEK	Bułka pszenna, grahamka z masłem, zupa mleczna z kaszą manną, serek bieluch, dżem truskawkowy, rukola, mix warzyw. Herbata miętowa, owoc. Alergeny: gluten, mleko i produkty pochodne	Zupa pomidorowa z ryżem na wywarze mięsno-warzywnym, zabieleną śmietaną, oprószone bazylią. Makaron wstążki w sosie szpinakowo-śmietanowym z kurczakiem i suszonymi pomidorami. Kompot wieloowocowy, woda z cytryną. Alergeny: gluten, mleko i produkty pochodne	Kolorowe galaretki z pomarańczą, wafle ryżowe. Alergeny: gluten, mleko i produkty pochodne, sezam
PIĄTEK	Pieczyno mieszane z masłem, ser żółty gouda, sałatka z kolorowego makaronu, mix warzyw. Herbata owoce leśne, kawa inka z mlekiem, owoc. Alergeny: gluten, mleko i produkty pochodne	Zupa pieczarkowa na wywarze mięsno-warzywnym, zabieleną śmietaną z lanymi kluskami. Puree ziemniaczane z koperkiem, kostka rybna z mintaja, surówka z kiszanej kapusty, marchwi, jabłka i rodzynek. Kompot wieloowocowy, woda z miętą Alergeny: gluten, mleko i produkty pochodne, jaja, ryba	Lody z owocami, chrupki kukurydziane. Alergeny: gluten, sezam

Dyrektor szkoły:

Kucharka:

Intendentka:

Patrycja Ręta

JADŁOSPIS 10.08.-14.08.2026

	ŚNIADANIE	OBIAD	PODWIECZOREK
PONIEDZIAŁEK	Pieczyno mieszane z masłem, rolada ustrzycka na liściu sałaty, szynka konserwowa, mix warzyw, herbata malinowa, kawa inka z mlekiem, owoc. Alergeny: gluten, mleko i produkty pochodne	Barszcz czerwony z ziemniakami, na wywarze mięsno-warzywnym, zabieleny śmietaną. Knedle z truskawkami polane masłem. Kompot wieloowocowy, woda z pomarańczą. Alergeny: gluten, mleko i produkty pochodne	Wafle ryżowe z serkiem naturalnym, herbata z cytryną, owoc. Alergeny: gluten, mleko i produkty pochodne, jaja
WTOREK	Pieczyno mieszane z masłem, kiełbaski drobiowe, serek almette z ziołami, rukola, mix warzyw, herbata miętowa, kakao, owoc. Alergeny: gluten, mleko i produkty pochodne, gorczyca	Krupnik z kaszy jęczmiennej na wywarze mięsno-warzywnym, oprószony zieleniną. Młode ziemniaczki, kotlet schabowy panierowany, mizeria w sosie jogurtowo-koperkowym. Kompot wieloowocowy, woda z cytryną. Alergeny: gluten, mleko i produkty pochodne, jaja	Shake owoce leśne, krakersy. Alergeny: gluten, mleko i produkty pochodne, sezam
ŚRODA	Pieczyno mieszane z masłem, pasta jajeczna z suszonymi pomidorami i serem feta, pasztet z drobiu, herbata zielona, kawa zbożowa z mlekiem, owoc. Alergeny: gluten, mleko i produkty pochodne, jaja	Zupa ogórkowa z ryżem na wywarze mięsno-warzywnym, zabieleną śmietaną. Placki ziemniaczane z sosem tzatziki. Kompot wieloowocowy, woda z pomarańczą. Alergeny: gluten, mleko i produkty pochodne, jaja	Budyń czekoladowy z ananasem, chrupki kukurydziane. Alergeny: gluten, mleko i produkty pochodne.
CZWARTEK	Płatki kukurydzane na mleku, bułka pszenna, grahamka z masłem, twarożek z rzodkiewką, powidła śliwkowe, mix warzyw, herbata owoce leśne, owoc. Alergeny: gluten, mleko i produkty pochodne	Zupa krem z pieczonych białych warzyw z prażonymi pestkami słonecznika. Spaghetti bolognese, posypane wiórkami sera. Kompot wieloowocowy, woda z cytryną. Alergeny: gluten, mleko i produkty pochodne	Deser kraina lodu (wyrób własny), owoc. Alergeny: gluten, mleko i produkty pochodne
PIĄTEK	Pieczyno mieszane z masłem, szynka gotowana na liściu sałaty, ser mozzarella, mix warzyw, herbata truskawkowa, kakao, owoc. Alergeny: gluten, mleko i produkty pochodne, gorczyca	Zupa selerowa na wywarze mięsno-warzywnym z zacierką. Puree ziemniaczane, paluszki z fileta ryb białych, surówka z pory, marchwi i jabłka. Kompot wieloowocowy, woda z pomarańczą. Alergeny: gluten, mleko i produkty pochodne, jaja, ryba	Talerzyk owocowy, wafle tortowe. Alergeny: gluten, mleko i produkty pochodne

Dyrektor szkoły:

Patrycja Pięta

Kucharka:

Intendentka:

JADŁOSPIS 17.08.-21.08.2026

	ŚNIADANIE	OBIAD	PODWIECZOREK
PONIEDZIAŁEK	Pieczycwo mieszane z masłem, kielbasa szynkowa na liściu sałaty, serek kanapkowy, mix warzyw. Herbata owocowa, kawa inka z mlekiem, owoc. Alergeny: gluten, mleko i produkty pochodne, gorczyca	Kapuśniak z mieszanej kapusty z ziemniakami na wywarze mięsno-warzywnym z koperkiem. Racuchy z jabłkiem, oprószone cukrem pudrem. Kompot wieloowocowy, woda z pomarańczą. Alergeny: gluten, mleko i produkty pochodne, jaja	Mini hamburgery, herbata miętowa. Alergeny: gluten, mleko i produkty pochodne
WTOREK	Pieczycwo mieszane z masłem, pasta rybna z tuńczyka, rukola, mix warzyw. Zielona herbata, kakao, owoc. Alergeny: gluten, mleko i produkty pochodne, jaja, ryba	Rosół z makaronem, oprószony zieleniną. Puree ziemniaczane z koperkiem, filet z piersi z kurczaka w panierce z dodatkiem kokosa, surówka z kapusty pekińskiej, marchwi i kukurydzy z sosem winegret. Kompot wieloowocowy, woda z cytryną. Alergeny: gluten, mleko i produkty pochodne	Koktajl bananowy z kawałkami czekolady gorzkiej na jogurcie, chrupki kukurydziane. Alergeny: gluten, mleko i produkty pochodne, jaja
ŚRODA	Pieczycwo mieszane z masłem, sałatka makaronowa z mozzarellą, ogórkiem i groszkiem, polędwica drobiowa, mix warzyw, roszponka. Herbata malinowa, kawa inka z mlekiem, owoc. Alergeny: gluten, mleko i produkty pochodne, gorczyca	Zupa z kolorowych warzyw i żółtej fasolki na wywarze mięsno-warzywnym, zabelana śmietaną. Młode ziemniaczki, jajko sadzone, mizeria w sosie jogurtowo- koperkowym. Kompot wieloowocowy, woda z pomarańczą. Alergeny: gluten, mleko i produkty pochodne, jaja	Gofry z bitą śmietaną i malinami. Alergeny: gluten, mleko i produkty pochodne, jaja
CZWARTEK	Bułka pszenna, grahamka z masłem, owsianka na mleku z rodzynkami, twarożek z szczypiorkiem, mix warzyw. Herbata z cytryną, owoc. Alergeny: gluten, mleko i produkty pochodne	Zupa pomidorowa z makaronem muszelki na wywarze mięsno-warzywnym zabelana śmietaną. A'la chili con carne z mięsem wieprzowym mielonym z fasolą czerwoną w sosie pomidorowym, mix kasz, ogórek małosolny. Kompot wieloowocowy, woda z cytryną. Alergeny: gluten, mleko i produkty pochodne	Grzanki z powidłami śliwkowymi, jabłko, herbata z cytryną. Alergeny: gluten, mleko i produkty pochodne
PIĄTEK	Pieczycwo mieszane z masłem, pasztet drobiowo- wieprzowy z żurawiną, ser żółty tyłżycki, mix warzyw, rukola. Herbata z owoców leśnych, kakao, owoc. Alergeny: gluten, mleko i produkty pochodne	Zupa ryżanka z bukietem warzyw, na wywarze mięsno-warzywnym, oprószone zieleniną. Puree ziemniaczane, pulpety rybne, surówka z kiszzonej kapusty, marchwi i jabłka. Kompot wieloowocowy, woda z pomarańczą. Alergeny: gluten, mleko i produkty pochodne, jaja, ryba	Deser lodowy z owocami. Alergeny: gluten, mleko i produkty pochodne

Dyrektor szkoły:

Kucharka:

Intendentka:

Rachyja Pięta

JADŁOSPIS 24.08.-28.08.2026

	ŚNIADANIE	OBIAD	PODWIECZOREK
PONIEDZIAŁEK	Pieczyno mieszane z masłem, jajko gotowane na twardo, serek almette, mix sałat, mix warzyw. Kawa inka z mlekiem, herbata malinowa, owoc. Alergeny: gluten, mleko i produkty pochodne, jaja	Grochówka z ziemniakami i kielbasą, oprószone majerankiem. Makaron z serem białym i mus truskawkowo-malinowym. Kompot wieloowocowy, woda z pomarańczą. Alergeny: gluten, mleko i produkty pochodne, gorczyca.	Mini hot dogi, pomidorki, herbata. Alergeny: gluten, mleko i produkty pochodne
WTOREK	Pieczyno mieszane z masłem, szynka wędzona na liściu sałaty, humus z pomidorami, mix warzyw. Kakao, herbata zielona z cytryną, owoc. Alergeny: gluten, mleko i produkty pochodne, gorczyca	Zupa grysikowa na wywarze mięsno-warzywnym, oprószone zieleciną. Puree ziemniaczane, gołąbki bez zawijania w sosie pomidorowym. Kompot wieloowocowy, woda z cytryną. Alergeny: gluten, mleko i produkty pochodne	Koktajl truskawkowo-jagodowy, chrupki kukurydżiane. Alergeny: gluten, mleko i produkty pochodne
ŚRODA	Pieczyno mieszane z masłem, ser żółty tyłżycy, pasta jajeczno-porowa, rukola, mix warzyw. Kawa inka z mlekiem, herbata owoce leśne, owoc. Alergeny: gluten, mleko i produkty pochodne, jaja	Zupa krem z brokuła na wywarze mięsno-warzywnym z grzankami. Kluski śląskie z sosem pieczarkowo-śmietanowym z dodatkiem fileta z indyka, surówka colesław. Kompot wieloowocowy, woda z pomarańczą. Alergeny: gluten, mleko i produkty pochodne, jaja	Rurki z kremem budyniowym (wyrób własny) Alergeny: gluten, mleko i produkty pochodne, jaja
CZWARTEK	Bułka pszenna, grahamka z masłem, musli na mleku, twarożek, miód, roszponka, mix warzyw, herbata zielona z pomarańczą, owoc. Alergeny: gluten, mleko i produkty pochodne	Zupa ogórkowa z ryżem na wywarze mięsno-warzywnym, oprószone zieleciną, zabelana śmietaną. Ziemniaki z koperkiem, schab panierowany z dodatkiem sezamu, surówka z marchwi i ananasa. Kompot wieloowocowy, woda z cytryną. Alergeny: gluten, mleko i produkty pochodne, jaja	Deserek malinowa chmurka (wyrób własny). Alergeny: gluten, mleko i produkty pochodne
PIĄTEK	Pieczyno mieszane z masłem, frankfurterki, mix sałat, mix warzyw. Kakao, herbata miętowa, owoc. Alergeny: gluten, mleko i produkty pochodne, gorczyca	Zupa szczawiowa z jajkiem i makaronem na wywarze mięsno-warzywnym, zabelana śmietaną. Puree ziemniaczane, kostka z mintaja, sałatka obiadowa z ogórka zielonego. Kompot wieloowocowy, woda z pomarańczą. Alergeny: gluten, mleko i produkty pochodne, jaja, ryba	Talerzyk owocowy, wafle ryżowe. Alergeny: gluten

Dyrektor szkoły:

Polycja Pięta

Kucharka:

Intendentka: