

# Jadłospis

## Poniedziałek – 15.06.2026.

**Zupa krupnik z ziemniakami – 1 talerz**, składniki: kuskus (zboża - pszenica), ziemniaki, woda, włoszczyzna (seler), przyprawy (sól, zioła, ziele ang., papryka miel., itp.),

**Pierogi leniwe z sosem maślanym i bułką tartą – 1 porcja**,  
składniki: pierogi leniwe – twaróg półtłusty – mleko, jajka, mąka pszenna – zboża pszenica, masło (mleko), bułka tarta (zboża pszenica), cukier,

**Arbuz – 1 porcja**,

**Woda – 1 kubek**, składniki: woda.

## Wtorek – 16.06.2026.

**Zupa szczawiowa z jajkiem i ziemniakami – 1 porcja**, składniki: szczaw konserwowy, jajka, ziemniaki, śmietana 30% (mleko), masło (mleko), woda, przyprawy (sól, zioła, ziele ang., papryka miel., itp.), włoszczyzna (seler)

**Kielbasa grilowana z cebulką z pieca – 1 porcja (na życzenie ucznia)**, składniki: kielbasa wieprzowa, cebula, olej rzepakowy, przyprawy (sól, zioła, papryka miel., czosnek gran., itp.),

**Bułka grahamka – 1/2 szt.**, składniki: mąka pszenna (zboża: pszenica), drożdże, woda, sól),

**Ogórek małosolny – 1 porcja**, składniki: ogórek małosolny,

**Lemoniada pomarańcza + cytryna – 1 kubek**, składniki: woda, koncentrat soku pomarańcza +cytryna

## Środa – 17.06.2026.

**Żurek z kielbasą i ziemniakami – 1 talerz (na życzenie uczniów)**, składniki: żurek koncentrat (mąka, gorczyca), biała kielbasa, ziemniaki, śmietana 30%,(mleko), woda, przyprawy (sól, zioła, ziele ang., papryka miel., itp.)

**Kolorowe spaghetti – 1 porcja**, składniki: makaron (pszenica), soczewica czerwona, papryka kolorowa, cebula, marchewka, zielony groszek, koncentrat pomidorowy, przyprawy (sól, zioła, papryka miel., czosnek gran., itp.)

**Kompot owocowy – 1 kubek**, składniki: woda, maliny, jabłka, gruszki, wiśnie itp., cukier.

**Morela – 1 porcja.**

## Czwartek – 18.06.2026.

**Zupa bulion z kaszy manny – 1 talerz**, składniki: kasza manna (pszenica), woda, przyprawy (sól, zioła, ziele ang., papryka miel., itp.), włoszczyzna (seler)

**Pieczona pałka kurczaka a'la KFC – 1 szt.**, składniki: pałka (noga) kurczaka, sezam, płatki kukurydziane, mąka pszenna (pszenica), jajka, bułka tarta (zboża - pszenica), olej rzepakowy, przyprawy (sól, zioła, papryka miel., czosnek gran., itp.),

**Surówka „coleslaw” – 1 łyżka**, składniki: kapusta biała, koperek, chrzan jogurt naturalny (mleko), olej rzepakowy, (sól, zioła, papryka miel., czosnek gran., kwas cytrynowy, itp.)

**Frytki ziemniaczane – 1 porcja**, składniki: ziemniaki, olej rzepakowy, sól,

**Herbata brzoskwiniowa – 1 kubek**, składniki: woda, herbata owocowa, miód naturalny

## Piątek – 19.06.2026.

**Zupa pomidorowa z makaronem – 1 porcja**, składniki: koncentrat pomidorowy, makaron (zboża – pszenica) śmietana 30% (mleko), woda, przyprawy (sól, zioła, ziele ang., papryka miel., itp.), włoszczyzna (seler)

**Ryba z pieca – 1 szt.** składniki: mintaj (ryba), panierka (zboża: pszenica, jajka), przyprawy (sól, zioła, ziele ang., papryka miel., itp. olej rzepakowy

**Ryż z warzywami – 1 miarka**, składniki: ryż biały, mieszanka warzyw, masło (mleko), przyprawy (sól, zioła, papryka miel., czosnek gran., itp.) olej rzepakowy,

**Sok jabłkowy – 200 ml**, składniki: woda, koncentrat soku jabłkowego 100 %.

Jadłospis został ustalony przez:

Szef kuchni: Koziello Sylwia  
Intendent: Komor Zofia

Zastrzegamy sobie prawo do nanoszenia ewentualnych zmian w jadłospisie

\*Wythuszczenie składniki – substancje i produkty powodujące alergie lub reakcje nietolerancji.

