

Jadłospis na miesiąc czerwiec 2026 – 17 dni żywieniowych

Od 01.06. do 03.06.2026	Od 08.06. do 12.06.2026	Od 15.06. do 19.06.2026	Od 22.06. do 25.06.2026
<p><u>Poniedziałek 01.06.</u> Zupa ziemniaczana - pejzanka – 350g Pampuchy na parze - 3szt Polewa owocowa - 60g Kompot – 250ml 1,3,7,9</p>	<p><u>Poniedziałek 08.06.</u> Zupa gołąbkowa z ryżem - 350g Puree ziemniaczane – 180g Jajko sadzone z pieca 2 szt - 140g Mizeria z ogórków - 100g Kompot – 250ml 3,7,9</p>	<p><u>Poniedziałek 15.06.</u> Zupa grochowa - 350g Naleśniki z dżemem, serem i owocami - 250g Polewa jogurtowa – 80g Kompot – 250ml 1,3,7,9</p>	<p><u>Poniedziałek 22.06.</u> Zupa barszcz ukraiński - 350g Makaron z warzywami zapiekany z serem mozzarella - 320g Ogórek kiszony/owoc - 1szt Kompot – 250ml 1,3,7,9</p>
<p><u>Wtorek 02.06.</u> Zupa barszcz czerwony zabieleny - 350g Kasza gryczana - 160g Strogonow drobiowy - 120g Warzywa na parze - 100g Kompot – 250ml 1,7,9,10</p>	<p><u>Wtorek 09.06.</u> Zupa koperkowa - 350g Kasza jęczmienna - 180g Pieczeń rzymska wieprzowa w sosie - 120g Sałata zielona - 60g Kompot – 250ml 1,7,9,10</p>	<p><u>Wtorek 16.06.</u> Zupa pomidorowa z ryżem – 350g Ziemniaki - 180g Kotlet mielony z pieca - 100g Buraczki czerwone - 120g Kompot – 250ml 1,3,7,9</p>	<p><u>Wtorek 23.06.</u> Zupa krem z białych warzyw z grzan. - 350g Ziemniaki – 180g Kotlet pożarski - 100g Surówka wiosenna - 120g Kompot – 250ml 1,3,7,9</p>
<p><u>Środa 03.06.</u> Zupa krupnik - 350g Ziemniaki puree - 180g Kotlet schabowy - 100g Kapusta biała na ciepło - 120g Kompot - 250ml 1,3,7,9</p>	<p><u>Środa 10.06.</u> Zupa ogórkowa - 350g Zapiekanka makaronowa z kurczakiem i warzywami - 320g Kompot – 250ml 1,7,9</p>	<p><u>Środa 17.06.</u> Zupa kalafiorowa - 350g Spaghetti bolognese - 350g Ogórek kiszony - 1szt Kompot – 250ml 1,3,7,9</p>	<p><u>Środa 24.06.</u> Zupa szpinakowa – 350g Gołąbki z ryżem i mięsem – 220g Sos pomidorowy – 80g Kompot – 250ml 1,3,7,9</p>
<p><u>Czwartek 04.06.</u> -----</p>	<p><u>Czwartek 11.06.</u> Zupa pieczarkowa z makaronem –350g Ziemniaki – 180g Filet drobiowy soute – 100g Sałatka z pomidorów i ogórków - 120g Kompot – 250ml 1,3,7,9</p>	<p><u>Czwartek 18.06.</u> Zupa barszcz biały z jajkiem - 350g Kasza bulgur - 160g Filet drobiowy w sosie - 120g Marchewka z chrzanem - 100g Kompot – 250ml 1,3,7,9,10</p>	<p><u>Czwartek 25.06.</u> Zupa rosół z makaronem – 350g Ziemniaki - 180g Udko pieczone – 150g Sałata zielona – 70g Kompot – 250ml 1,3,7,9</p>
<p><u>Piątek 05.06.</u> -----</p>	<p><u>Piątek 12.06.</u> Zupa kapitańska z miruną i pomidorami – 350g Pierogi leniwe z masłem – 220g Surówka marchew, jabłko - 100g Kompot – 250ml 1, 3,4,7, 9</p>	<p><u>Piątek 19.06.</u> Zupa jarzynowa – 350g Puree ziemniaczane - 160g Ryba saute - 100g Surówka z kiszonej kapusty – 120g Kompot - 250ml 1,3,4,9</p>	<p><u>Piątek 26.06.</u> -----</p>

Zapisy na obiady u intendenta tel. 699 850 882. Ostateczny termin zapisów i dokonywania opłat za miesiąc maj do 27.05.2026 r.

.Koszt posiłków dla ucznia: cały obiad – 10,00zł zupa – 2,00zł drugie danie – 8,00zł

dla nauczyciela/ pracownika: cały obiad – 13,00zł zupa – 2,60zł drugie danie – 10,40zł

Wpłat proszę dokonywać na konto numer: 94 1160 2202 0000 0002 1551 6719 Bank Millennium. W tytule przelewu należy wpisać: „imię nazwisko ucznia, miesiąc, ilość obiadów (np. zupa -, drugie danie -, cały obiad -)”.

Alergeny: 1 gluten, 2 skorupiaki, 3 jaja, 4 ryby, 5 orzeszki ziemne, 6 soja, 7 mleko i produkty pochodne, 8 orzechy, 9 seler, 10 gorczyca, 11 sezam, 12 dwutlenek siarki, 13 łubin, 14 mięczaki