

Jadłospis na miesiąc maj 2026 – 19 dni żywieniowych

Od 04.05. do 08.05.2026	Od 11.05. do 15.05.2026	Od 18.05. do 22.05.2026	Od 25.05. do 28.05.2026
<p><u>Poniedziałek 04.05.</u> Zupa żurek z kielbasą – 350g Makaron z serem, mussem truskaw. cukrem trzcinowym - 320g Kompot – 200ml 1,3,7,9</p>	<p><u>Poniedziałek 11.05.</u> Zupa fasolowa - 350g Racuchy z jabłkami z pieca - 250g Polewa owocowa – 60g Kompot – 200ml 1,3,7,9</p>	<p><u>Poniedziałek 18.05.</u> Zupa ogórkowa z ziemniakami - 350g Ryż zapiekany z jabłkami - 280g Polewa cynamonowa - 60g Kompot – 200ml 7,9</p>	<p><u>Poniedziałek 25.05.</u> Zupa porowa z mięsem – 350g Ziemniaki – 180g Jajko 1 szt w sosie musztardowym - 100g Surówka z białej i czerwonej kapusty - 120g Kompot – 200ml 1,3,7,9,10</p>
<p><u>Wtorek 05.05.</u> Zupa pieczarkowa z mak pełno –350g Ziemniaki - 180g Kotlet pożarski z pieca - 100g Surówka z marchew, jabłka i pora-120g Kompot – 200ml 1,3,7,9</p>	<p><u>Wtorek 12.05.</u> Zupa kapuśniak tradycyjny - 350g Kasza jęczmienna – 180g Gulasz wieprzowy – 120g Buraczki z cebulką - 100g Kompot – 200ml 1,7,9</p>	<p><u>Wtorek 19.05.</u> Zupa wiedeńska – 350g Ziemniaki – 180g Kotlet mielony z pieca - 100g Mizeria z jogurtem naturalnym - 120g Kompot – 200ml 1,3,7,9</p>	<p><u>Wtorek 26.05.</u> Chłodnik z botwinki na wywarz. warzyw. – 350g Ziemniaki – 180g Frykasik z pieczarkami - 100g Surówka wiosenna - 120g Kompot – 200ml 1,3,7,9</p>
<p><u>Środa 06.05.</u> Zupa szczawiowa z jajkiem – 350g Ryż – 180g Potrawka z kurczaka – 140g Kompot – 200ml 3,7,9</p>	<p><u>Środa 13.05.</u> Krem z marchewki z grzan i pestkami dyni - 350g Ziemniaki - 180g Gołąbki po meksykańsku bez zawijania w sosie pomidorowym – 350g Kompot – 200ml 1,3,7,9</p>	<p><u>Środa 20.05.</u> Zupa chrzanowa - 350g Spaghetti bolognese – 350g Ogórek kiszony - 1szt Kompot – 200ml 1,7,9</p>	<p><u>Środa 27.05.</u> Zupa kapuśniak z młodej kapusty– 350g Pęczotto z kurczakiem i warzywami – 350g Kompot – 200ml 1,7,9</p>
<p><u>Czwartek 07.05.</u> Zupa kalafior-brokul. z koperkiem – 350g Kasza bulgur - 160g Schab pieczony w sosie własnym - 120g Kapusta biała z koperkiem - 120g Kompot – 200ml 1,7,9</p>	<p><u>Czwartek 14.05.</u> Zupa barszcz czerwony z fasolką szparag. – 350g Ziemniaki - 180g Klopsy w sosie koperkowym - 120g Surówka wielowarzywna z kap. włoską - 100g Kompot – 200ml 1,3,7,9</p>	<p><u>Czwartek 21.05.</u> Zupa kluseczki lane – 350g Ziemniaki - 180g Udko pieczone – 150g Sałata mix z sosem winegret i ziarnami słonecznika – 100g Kompot – 200ml 1,3,7,9</p>	<p><u>Czwartek 28.05.</u> Zupa pomidorowa z makaronem – 350g Ziemniaki - 180g Bitki schabowe w sosie własnym – 150g Marchewka oprószana - 100g Kompot – 200ml 1,3,7,9</p>
<p><u>Piątek 08.05.</u> Zupa pomidorowa z ryżem - 350g Ziemniaki – 180g Ryba saute – 100g Sałatka szwedzka - 120g Kompot – 200ml 1,3,4,7,9</p>	<p><u>Piątek 15.05.</u> Zupa jarzynowa z soczewicą – 350g Makaron z łososiem w sosie śmietanowo - koperkowym z warzywami - 320g Kompot – 200ml 1,3,4,7,9</p>	<p><u>Piątek 22.05.</u> Zupa szpinakowa z jajkiem – 350g Ziemniaki – 180g Burger rybny – 100g Surówka z kiszzonej kapusty i jabłka – 120g Kompot – 200ml 1,3,4,7,9</p>	<p><u>Piątek 29.05.</u> -----</p>

Zapisy na obiady u intendenta tel. 699 850 882. Ostateczny termin zapisów i dokonywania opłat za miesiąc maj do 27.04.2026 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 lubin, 14 mięczaki