

Jadłospis na miesiąc marzec 2026 – 22 dni żywieniowych

Od 02.03. do 06.03.2026	Od 09.03. do 13.03.2026	Od 16.03. do 20.03.2026	Od 23.03. do 27.03.2026
<u>Poniedziałek 02.03.</u> Zupa grochowa - 350g Pampuchy na parze - 3szt Polewa jagodowa - 60g Kompot – 200ml 1,3,7,9	<u>Poniedziałek 09.03.</u> Zupa barszcz ukraiński z fasolą - 350g Naleśniki z jabłkami/dżemem i serem - 2szt Polewa malinowa - 60g Kompot – 200ml 1,3,7,9	<u>Poniedziałek 16.03.</u> Zupa porowa z mięsem miel - 350g Ryż zapiekany z jabłkami – 300g Polewa cynamonowa – 60g Kompot – 200ml 7,9	<u>Poniedziałek 23.03.</u> Zupa gołąbkowa z ryżem - 350g Ziemniaki – 180g Kotlet jajeczny – 100g Surówka marchew, pora, jabłko - 120g Kompot – 250ml 1,3,7,9
<u>Wtorek 03.03.</u> Zupa szczawiowa z jajkiem – 350g Kasza jęczmienna – 180g Gulasz wieprzowy – 100g Sałatka z szwedzka - 120g Kompot – 200ml 1,3,7,9	<u>Wtorek 10.03.</u> Zupa koperkowa - 350g Ryż – 180g Kurczak na słodko - kwaśno - 150g Kompot – 200ml 7,9	<u>Wtorek 17.03.</u> Zupa kapuśniak ze słod. kapusty – 350g Ziemniaki - 180g Kotlet mielony - 100g Buraczki z chrzanem - 120g Kompot – 200ml 1,3,9	<u>Wtorek 24.03.</u> Zupa brokułowa – 350g Kasza bulgur - 120g Jeżyki wieprzowe w sosie - 120g Sałata zielona - 80g Kompot – 200ml 1,3,7,9
<u>Środa 04.03.</u> Krupnik - 350g Kopytka - 180g Sos pieczarkowy - 100g Buraczki czerwone z cebulką - 120g Kompot – 200ml 1,7,9	<u>Środa 11.03.</u> Kapuśniak staropolski - 350g Spaghetti bolognese z warzywami – 350g Kompot – 200ml 1,7,9	<u>Środa 18.03.</u> Zupa pieczarkowa – 350g Gołąbki z mięsem wieprzowym - 250g Sos pomidorowy – 80g Kompot – 200ml 1,7,9	<u>Środa 25.03.</u> Zupa ogórkowa z ryżem – 350g Makaron tagliatelle ze szpinakiem - 350g Kompot – 200ml 1,3,7,9
<u>Czwartek 05.03.</u> Żurek śląski - 350g Ziemniaki - 180g Filet drobiowy saute – 100g Kapusta biała z koperkiem - 120g Kompot – 200ml 1,3,7,9,10	<u>Czwartek 12.03.</u> Zupa wiedeńska - 350g Ziemniaki - 180g Schab duszony w sosie z cebulką - 120g Fasolka szparagowa - 100g Kompot – 200ml 1,7,9	<u>Czwartek 19.03.</u> Zupa szpinakowa z jajkiem - 350g Zapiekanka mak z kurcz i warzyw - 350g Ogórek kiszony - 1 szt Kompot – 200ml 1,3,7,9	<u>Czwartek 26.03.</u> Zupa rosół z makaronem – 350g Ziemniaki - 180g Udko pieczone – 150g Marchewka z groszkiem – 100g Kompot – 200ml 1,3,7,9
<u>Piątek 06.03.</u> Zupa kalafiorowa - 350g Makaron tricolore z łososiem w sosie śmietanowo - 320g Sałata zielona – 100g Kompot – 200ml 1,4,7,9	<u>Piątek 13.03.</u> Pomidorowa z ryżem - 350g Ziemniaki – 180g Ryba saute – 100g Surówka z kiszonej kap. z marchew – 120g Kompot – 200ml 1,3,4,7,9	<u>Piątek 20.03.</u> Zupa jarzynowa z rybą – 350g Pierogi leniwe z masłem – 200g Surówka marchew jabłko - 120g Kompot – 200ml 1,3,4,7,9	<u>Piątek 27.03.</u> Barszcz biały z jajkiem - 350g Puree ziemniaczane – 160g Kotlet mielony z dorsza – 100g Surówka z kiszonej kap. z jabłkiem – 120g Kompot – 200ml 1,3,4,7,9

Zapisy na obiady u intendenta tel. 699 850 882. Ostateczny termin zapisów i dokonywania opłat za miesiąc marzec to 27.02.2026 r

Koszt posiłków dla ucznia: cały obiad – **10,00 zł** zupa – **2,00 zł** drugie danie – **8,0 zł**, dla nauczyciela/ pracownika: cały obiad – **13,00 zł** zupa – **2,60 zł** drugie danie – **10,40 zł**

Wpłaty 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

Jadłospis na miesiąc marzec 2026 – 22 dni żywieniowych

Od 30.03. do 31.03.2026			
<u>Poniedziałek 30.03.</u> Zupa neapolitańska z makaronem - 350g Racuchy z jabłkami z pieca - 3 szt Polewa owocowa – 60g Kompot – 200ml 1,3,7			
<u>Wtorek 31.03.</u> Zupa chrzanowa z białą kielbasą – 350g Pęczotto z kurczakiem i warzywami -350g Kompot – 200ml 1,7,9			