

Smacznie
Zdrowo
Kolorowo
Na co dzień!

JADŁOSPIS

WRZESIEŃ 2026

Dobre jedzenie
dodaje energii
do zabawy
i nauki!

Poniedziałek 7 września 2026

- Zupa z fasolki szparagowej na wywarze jarskim, zabelana jogurtem naturalnym (mleko, seler, mąka pszenna)
- Placki z jabłkami (jaja, mąka pszenna, mleko)
- Surówka z marchewki i pomarańczy z jogurtem naturalnym (mleko)



Poniedziałek 14 września 2026

- Zupa krupnik na wywarze jarskim (pszenica, seler)
- Pierogi leniwe dyniowo - marchewkowe posypane słonecznikiem z sosem waniliowym (jaja, mąka pszenna, mleko)
- Surówka z seleru z rodzynkami (mleko, seler)



Wtorek 8 września 2026

- Gulasz z szynki (mleko, seler, mąka pszenna)
- Kasza jęczmienna (pszenica)
- Buraczki z jabłkiem
- Budyń waniliowy - własnego wyrobu (mleko)
- Woda z cytryną



Wtorek 15 września 2026

- Pieczone nuggetsy z kurczaka (jaja, mąka pszenna)
- Ziemniaki z koperkiem
- Surówka z kapusty białej rzodkiewką, pomidorem, ogórkiem (mleko)
- Woda z cytryną



Środa 9 września 2026

- Roślinne leczo z soczewicą (seler, mąka pszenna)
- Kopytka (mąka pszenna)
- Brownie z czerwonej fasoli - wyrób własny (mąka pszenna)
- Jabłko
- Kompot wielowocowy



Środa 16 września 2026

- Gulasz z ciecierzycy z sosem pomidorowym (mąka pszenna, seler)
- Kasza kuskus
- Ciasteczko owsiane z bananem - własny wyrób (mąka pszenna)
- Kompot z jabłek



Czwartek 10 września 2026

- Befszyk z kurczaka pieczony (jaja, mąka pszenna)
- Ziemniaki z koperkiem
- Mizeria z koperkiem (mleko)
- Banan
- Woda z pomarańczą



Czwartek 17 września 2026

- Potrawka z kurczaka (mąka pszenna, seler, mleko)
- Ryż biały
- Bukiet warzyw na parze
- Gruszka
- Woda z pomarańczą



Piątek 11 września 2026

- Filet z morskoka pieczony (jaja, mąka pszenna, ryba)
- Ziemniaki pieczone w ziołach
- Surówka z kapusty białej z porem i jogurtem naturalnym (mleko)
- Kasza jaglana z jabłkiem i cynamonem (mleko)
- Kompot truskawkowy



Piątek 18 września 2026

- Burger rybny pieczony (mąka pszenna, seler, jaja, mleko, ryba)
- Ziemniaki pieczone w ziołach
- Surówka z kapusty kiszzonej z jabłkiem
- Zielona muffinka ze szpinakiem - wyrób własny (mąka pszenna, jaja, mleko)
- Kompot truskawkowy



Szkoła zastrzega sobie prawo do niewielkich modyfikacji w jadłospisie.

Szczegółowe informacje dotyczące składu poszczególnych posiłków, gramatur i kaloryczności udostępniane są w szkole u intendenta placówki.

Przy sporządzaniu posiłków używa się produktów zawierających następujące alergeny: zboża zawierające gluten, soja, mleko, jaja, ryby, orzeszki ziemne, orzechy, seler, gorczyca, nasiona sezamu.

Alergeny oznaczono zgodnie z Rozporządzeniem 1169/2011 Parlamentu Europejskiego i Rady.