

JADŁOSPIS od 11.05-22.05.2026r.

		OBIADY	Gramatura g	Kalorie kcal
1	11.05.2026 PONIEDZIAŁEK	EGZAMINY ÓSMYCH KLAS		
2	12.05.2026 WTOREK	EGZAMINY ÓSMYCH KLAS		
3	13.05.2026 ŚRODA	EGZAMINY ÓSMYCH KLAS		
4	14.05.2026 CZWARTEK	I Danie: Zupa koperkowa z zacierką/wywar warzywny- seler ,skrzydła z indyka, jaja ,mąka pszenna przyprawy/Pieczywo mieszane/mąka pszenna , żytnia / II Danie: Ziemniaki z masłem ,szczypiorkiem Frytka z kurczaka firma Hugli/ pszenica , soja / Mizeria z jogurtem Kompot z czerwonej porzeczki	250 5 150 100 100 200	85 13 150 288 20 20
5	15.,05.2026 PIĄTEK	I Danie: Zupa ziemniaczana z koperkiem/wywar warzywny- seler ,oliwa z oliwek, śmietana 12% , natka pietruszki,przyprawy/Pieczywo mieszane/mąka pszenna , żytnia / II Danie: Gnocchi z karmelizowaną śliwką w miodowo- maślanym sosie z nutą cytrusów i twarożkiem / jaja ,mąka pszenna / Woda niegazowana	250 5 200 200	105 13 420 0
6	18.05.2026 PONIEDZIAŁEK	I Danie: Zupa z omielanego groszku z kielbasą,natką pietruszki/wywar warzywny- seler ,ziemniaki, przyprawy/Pieczywo mieszane/mąka pszenna , żytnia / II Danie: Jabłka w cieście/ mleko , jaja ,mąka pszenna , cukier z prawdziwą wanilią,cukierpuder,proszek do pieczenia,olej Kujawski/ Koktajl truskawkowo-bananaowy/ kefir ,cukier/	250 5 200 200	145 13 570 105
7	19.05.2026 WTOREK	I Danie: Rosół z makaronem ,natką pietruszki/wywar warzywny- seler ,rosół wołowy z kością,kurczaki, przyprawy, jaja , pszenica / II Danie: Ziemniaki z masłem ,szczypiorkiem Mięso z rosółu mielone z cebulką i warzywami Surówka z marchwi i jabłka z ananasem Kompot owocowy	250 150 100 100 200	125 150 165 45 20
8	20.05.2026 ŚRODA	I Danie: Krupnik na żeberkach z kaszą jęczmienną i jaglaną,natką pietruszki/wywar warzywny- seler , koperek,przyprawy/Pieczywo mieszane/mąka pszenna , żytnia / II Danie: Cwiartki ziemniaków pieczone Jajko w sosie koperkowym/mąka pszenna , masło , śmietana 12% / Fasolka szparagowa z prażoną bułką tartą/ masło , pszenica / Kompot z czerwonej porzeczki i jabłek	250 5 150 150 100 200	110 13 130 150 150 30
9	21.05.2026 CZWARTEK	I Danie: Zupa pomidorowa z ryżem,natką pietruszki wywar warzywny- seler , śmietana 12% ,oliwa z	250	95

		oliwek, koncentrat pomidorowy Pudliszki, przyprawy/ Pieczywo mieszane/mąka pszenna, graham/ II Danie: Szpece / jaja, mąka pszenna/ Gulasz drobiowy/cebula, czosnek, filet z indyka, przyprawy, mąka pszenna , olej Kujawski/ Surówka z kapusty pekińskiej/papryka czerwona, kukurydza, ogórek konserwowy, sos winigre/ Woda niegazowana	5 150 150 100 200	13 225 185 45 0
10	22.05.2026 PIĄTEK	II Danie: Zupa ogórkowa z ryżem, koperkiem/wywar warzywny- seler, masło, śmietana 12% , ogórki kiszzone, przyprawy, natka pietruszki/Pieczywo mieszane/mąka pszenna, żytnia/ II Danie: Ziemniaki z masłem , szczypiorkiem Klopsiki z ryby/miruna , czosnek, cebula, przyprawy, jaja, bułka pszenna, masło/ Surówka z kapusty kiszonej/marchew, cebula czerwona, jabłko, olej z pestek winogron, przyprawy/ Herbata z cytryną, imbirem, miodem	250 5 150 150 100 200	110 13 150 165 45 15

Kucharka:
Renata Świętek

Intendent:
Iwona Beściak

Dyrektor:
mgr Katarzyna Bogusz

Jadłospis może ulec zmianie

LEGENDA: Zupy sporządzane są na wywarze warzywno-drobiowym lub na oliwiez oliwek, **maśle**/marchew, pietruszka, **seler**, por, kapusta włoska, rosół wołowy b/k, skrzydła z indyka, ćwiartki z kurczaka/
Składniki alergenne: **seler, laktoza/ mleko, masło, śmietana, ser biały, żółty, jogurt/gorczyca, soja, Gluten/pszenica, żyto, jęczmień, orkisz, graham/ ryby, jaja, orzechy**
Alergeny wytłuszczone są tłustym drukiem.

ŻYCZYMY SMACZNEGO!!!