

JADŁOSPIS SZKOŁA

Poniedziałek, 1 czerwca 2026 r.

Alergeny

Obiad	Zupa	„Krem pomidorowy z groszkiem ptysiowym i natką pietruszki” - 1 porcja. Składniki: masło, pulpa pomidorowa, i, natka, śmietana kremówka, groszek ptysiowy, woda, przyprawy.	Seler, męko, gluten
	II danie	"Gyros drobiowy podany z ziemniakami i surówką z młodej kapusty" - 1 porcja. Składniki: ziemniaki, mleko, masło, kapusta główka, przyprawy, marchewolej rzepakowy. Woda do picia/kompot	Mleko, gorczyca, seler

Wtorek, 2 czerwca 2026 r.

Alergeny

Obiad	Zupa	„Zupa wielowarzywna z natką pietruszki” - 1 porcja. Składniki: porcja rosółowa, włoszczyzna mrożona, ziemniaki, natka pietruszki, mieszanka wielowarzywna, przyprawy, woda.	Seler
	II danie	„Gulasz duszony z kaszą, sosem i surówką z kwaszonej kapusty” - 1 porcja. Składniki: ziemniaki, łopata, cebula, kasza jęczmienna, kapusta kwaszona, cebula czerwona, jabłko, olej rzepakowy, przyprawy Woda do picia/kompot	Seler, gluten, gorczyca

Środa, 3 czerwca 2026 r.

Alergeny

Obiad	Zupa	„Rosół z makaronem i natką pietruszki” - 1 porcja. Składniki: makaron, porcja rosółowa, włoszczyzna świeża, natka, woda	Seler, gluten
	II danie	„Jajo gotowane podane z ziemniakami i aksamitnym sosem koperkowym” - 1 porcja. Składniki: jaja, ziemniaki, śmietana kremówka, koper, przyprawy. Woda do picia/kompot	Mleko, jaja, gluten

Jadłospis został ustalony przez:

Szef kuchni: Krystyna Straszewska
Intendent: Joanna Szóstak

Zastrzegamy sobie prawo do nanoszenia ewentualnych zmian w jadłospisie.