



STOŁÓWKA SZKOLNA 7–11 WRZEŚNIA 2026

Zdrowo • smacznie • kolorowo

PONIEDZIAŁEK 07.09.2026

Zupa jarzynowa na wywarze warzywnym z makaronem kuleczki i koperkiem zabelona śmietaną, bułka grahamka, nektarynka

SKŁADNIKI: Zupa: woda, marchew, seler, por, pietruszka, liść laurowy, ziele angielskie, sól, lubczyk, fasolka szparagowa, brukselka, kalafior, koper zielony, śmietana (mleko). Bułka (gluten).

WTOREK 08.09.2026

Kotlet drobiowy, mizeria z ogórków na jogurcie naturalnym, ziemniaki z wody, ogórek do chrupania, jabłko, woda z pomarańczą

SKŁADNIKI: Kotlet: filet z piersi kurczaka, sól, pieprz, jajka, bułka tarta (gluten). Mizeria: jogurt naturalny (mleko), ogórek zielony, sól, pieprz.

ŚRODA 09.09.2026

Łagodne Chili „Sin” Carne podane z ryżem, brokuł z ziarnem słonecznika, kompot wieloowocowy, banany

SKŁADNIKI: Fasola czerwona, soczewica czerwona, papryka świeża, kukurydza, cebula, czosnek, olej, sól, papryka słodka, majeranek, Tomato pronto, ryż, kompot (mieszanka owoców).

CZWARTEK 10.09.2026

Gulasz mięsno-warzywny podany z kaszą bulgur, surówka z czerwonej kapusty z jabłkiem, woda, papryka do chrupania, śliwka

SKŁADNIKI: Karkówka b/kości, papryka kolorowa, cebula, czosnek, marchew, seler, pietruszka, fasola czerwona, kasza bulgur (gluten). Surówka: kapusta czerwona, jabłko, marchewka, olej, sól, pieprz.

PIĄTEK 11.09.2026

Filet z morszczuka w panierce z mąki kukurydzianej, ziemniaki puree, surówka z kapusty kiszzonej z marchewką, koperkiem i pestkami dyni, sok owocowy 100%

SKŁADNIKI: Ryba: morszczuk, sól, olej, mąka kukurydziana. Ziemniaki: mleko, masło. Surówka: kapusta kiszona, marchew, olej, koperek, pestki dyni.

 Wykaz substancji i produktów powodujących alergie lub reakcje nietolerancji znajduje się na tablicy obok jadłospisu.