

SMIAK UP

DATA	MENU SZKOŁA
PONIEDZIAŁEK 30.09.2024	ZUPA GRYSIKOWA (PSZENICA, SELER) SPAGHETTI BOLOGNESE (PSZENICA, MLEKO, SELER) KOMPOT WIELOOWOCOWY
WTOREK 01.10.2024	ZUPA GROCHOWA Z KIEŁBASĄ (PSZENICA, SELER) PAMPUCHY NA PARZE PODANE Z JOGURTEM WIŚNIOWYM (PSZENICA, JAJA, MLEKO) KOMPOT WIELOOWOCOWY
ŚRODA 02.10.2024	ZUPA POMIDOROWA Z MAKARONEM (PSZENICA, SELER) PULPETY DROBIOWE W SOSIE TYMIANKOWYM, ZIEMNIAKI, SURÓWKA Z KAPUSTY WŁOSKIEJ, MARCHEWKI I KUKURYDZY (PSZENICA, JAJA, MLEKO) KOMPOT WIELOOWOCOWY
CZWARTEK 03.10.2024	ZUPA OGÓRKOWA Z RYŻEM I KOPERKIEM (MLEKO, SELER) KOPYTKA Z SOSEM WARZYWNYM Z MARCHEWKĄ, POMIDORAMI, POREM I SOCZEWICĄ POSYPANE ŻÓŁTYM SEREM (PSZENICA, JAJA, MLEKO) KOMPOT WIELOOWOCOWY
PIĄTEK 04.10.2024	KREM Z DYNI ZE SZCZYPIORKIEM I GRZANKAMI (PSZENICA) NUGETTSY RYBNE, PIECZONE ZIEMNIAKI, WARZYWA Z PARY Z OLIWĄ I PARMEZANEM (PSZENICA, ŻYTO, MLEKO, RYBA-MINTAJ, MORSZCZUK) KOMPOT WIELOOWOCOWY

Wykaz wszystkich alergenów stosowanych w zakładzie: mleko, zboża zawierające gluten, jaja, ryby, orzeszki ziemne, orzeszki arachidowe, orzechy (migdał, orzech laskowy, orzech włoski, nerkowiec, orzech pekan, orzech brazylijski, pistacja, orzech pistacji, orzech makadamia), seler, gorczyca, nasiona sezamu, dwutlenek siarki i siarczyny (E220).

Menu opracowała dietetyk Paulina Dobrowolska
zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r.

Kuchnia zastrzega sobie prawo do zmian w menu.

SMAK UP

DATA	MENU SZKOŁA
PONIEDZIAŁEK 07.10.2024	ZUPA KALAFIOROWA Z ZIEMNIAKAMI I KOPERKIEM (MLEKO, SELER) GULASZ WĘGIERSKI Z SZYNKI WIEPRZOWEJ, PAPRYKI I MARCHEWKI, KASZA JĘCZMIENNA, BURACZKI ZASMAŻANE (MLEKO, SELER) KOMPOT WIELOOWOCOWY
WTOREK 08.10.2024	ZUPA MEKSYKAŃSKA Z MIĘSEM, FASOLĄ, KUKURYDZĄ I PAPRYKĄ (-) PIEROGI Z OWOCAMI I SOSEM WANILIOWYM (MLEKO, PSZENICA, JAJA) KOMPOT WIELOOWOCOWY
ŚRODA 09.10.2024	ZUPA Z FASOLKI SZPARAGOWEJ Z ZIEMNIAKAMI (MLEKO, SELER) MAKARON AGLIO OLIO Z KURCZAKIEM, POMIDORKAMI KOKTAJLOWYMI I NATKĄ PIETRUSZKI (PSZENICA) KOMPOT WIELOOWOCOWY
CZWARTEK 10.10.2024	ROSÓŁ Z MAKARONEM (PSZENICA, SELER) KOTLET Z KURCZAKA, PUREE ZIEMNIACZANE, SURÓWKA Z MARCHEWKI, JABŁKA I KALAREPY (PSZENICA, GORCZYCA, JAJA) KOMPOT WIELOOWOCOWY
PIĄTEK 11.10.2024	KREM POROWO-ZIEMNIACZANY Z GROSZKIEM PTYSIOWYM (MLEKO, SELER, PSZENICA, JAJA) KLOPSY RYBNE W SOSIE POMIDOROWYM, RYŻ, SURÓWKA Z BIAŁEJ KAPUSTY I PORA (RYBA - MIRUNA, MLEKO) KOMPOT WIELOOWOCOWY

Wykaz wszystkich alergenów stosowanych w zakładzie: mleko, zboża zawierające gluten, jaja, ryby, orzeszki ziemne, orzeszki arachidowe, orzechy (migdał, orzech laskowy, orzech włoski, nerkowiec, orzech pekan, orzech brazylijski, pistacja, orzech pistacji, orzech makadamia), seler, gorczyca, nasiona sezamu, dwutlenek siarki i siarczyny (E220).

Menu opracowała dietetyk Paulina Dobrowolska
zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r.

Kuchnia zastrzega sobie prawo do zmian w menu.

SMAK UP

DATA	MENU SZKOŁA
PONIEDZIAŁEK 14.10.2024	KAPUŚNIAK Z ZIEMNIAKAMI (<i>SELER</i>) KURCZAK W SOSIE POROWO-MARCHEWKOWYM, RYŻ, SURÓWKA Z BIAŁEJ KAPUSTY, KALAREPY I KOPERKU (<i>MLEKO, GORCZYCA, JAJA</i>) KOMPOT WIELOOWOCOWY
WTOREK 15.10.2024	ZUPA BROKUŁOWA Z KASZĄ JAGLANĄ (<i>MLEKO, SELER</i>) MAKARON Z KURCZAKIEM, CUKINIĄ, FETĄ I SUSZONYMI POMIDORAMI (<i>PSZENICA, MLEKO</i>) KOMPOT WIELOOWOCOWY
ŚRODA 16.10.2024	ZUPA KOPERKOWA Z MAKARONEM (<i>PSZENICA, MLEKO, SELER</i>) ZAPIEKANKA ZIEMNIACZANA Z CHUDĄ KIEŁBASĄ I PIECZARKAMI (<i>MLEKO, JAJA</i>) KOMPOT WIELOOWOCOWY
CZWARTEK 17.10.2024	ZUPA FASOLOWA Z ZIEMNIAKAMI (<i>SELER</i>) NALEŚNIKI RUSKIE Z SOSEM PIECZARKOWYM (<i>PSZENICA, MLEKO</i>) KOMPOT WIELOOWOCOWY
PIĄTEK 18.10.2024	KREM Z SOCZEWICY I POMIDORÓW Z GRZANKAMI (<i>PSZENICA, SELER</i>) RYBA PANIEROWANA, ZIEMNIAKI, SURÓWKA Z KAPUSTY KISZONEJ (<i>PSZENICA, JAJA, RYBA-MINTAJ PREMIUM</i>) KOMPOT WIELOOWOCOWY

Wykaz wszystkich alergenów stosowanych w zakładzie: mleko, zboża zawierające gluten, jaja, ryby, orzeszki ziemne, orzeszki arachidowe, orzechy (migdał, orzech laskowy, orzech włoski, nerkowiec, orzech pekan, orzech brazylijski, pistacja, orzech pistacji, orzech makadamia), seler, gorczyca, nasiona sezamu, dwutlenek siarki i siarczyny (E220).

Menu opracowała dietetyk Paulina Dobrowolska
zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r.

Kuchnia zastrzega sobie prawo do zmian w menu.

SMAK UP

DATA	MENU SZKOŁA
PONIEDZIAŁEK 21.10.2024	ZUPA JARZYNOWA Z ZIEMNIAKAMI (MLEKO, SELER) MAKARON Z KURCZAKIEM I BROKUŁEM W SOSIE ŚMIETANOWYM (MLEKO, PSZENICA) KOMPOT WIELOOWOCOWY
WTOREK 22.10.2024	BARSCZ UKRAIŃSKI Z BIAŁĄ FASOLĄ (SELER) DYNIOWE LENIWE Z MASŁEM I BUŁKĄ TARTĄ, JABŁKO (PSZENICA, JAJA, MLEKO) KOMPOT WIELOOWOCOWY
ŚRODA 23.10.2024	ZUPA POROWA Z ZIEMNIAKAMI (MLEKO, SELER) KLOPSY Z INDYKA W SOSIE WŁASNYM, KASZA BULGUR, SURÓWKA Z CZERWONEJ KAPUSTY, MARCHEWKI I JABŁKA (MLEKO, JAJA, GORCZYCA, SELER) KOMPOT WIELOOWOCOWY
CZWARTEK 24.10.2024	RYŻ NA ROSOLE WARZYWNYM (SELER) KOTLET SCHABOWY, ZIEMNIAKI, KAPUSTA ZASMAŻANA (PSZENICA, JAJA) KOMPOT WIELOOWOCOWY
PIĄTEK 25.10.2024	KREM Z ZIELONYCH WARZYW Z GRZANKAMI (PSZENICA, SELER) MAKARON KOKARDKI W SOSIE POMIDOROWYM Z TUŃCZYKIEM (RYBA - TUŃCZYK) KOMPOT WIELOOWOCOWY

Wykaz wszystkich alergenów stosowanych w zakładzie: mleko, zboża zawierające gluten, jaja, ryby, orzeszki ziemne, orzeszki arachidowe, orzechy (migdał, orzech laskowy, orzech włoski, nerkowiec, orzech pekan, orzech brazylijski, pistacja, orzech pistacji, orzech makadamia), seler, gorczyca, nasiona sezamu, dwutlenek siarki i siarczyny (E220).

Menu opracowała dietetyk Paulina Dobrowolska
zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r.

Kuchnia zastrzega sobie prawo do zmian w menu.

SMAK UP

DATA	MENU SZKOŁA
PONIEDZIAŁEK 28.10.2024	KRUPNIK Z KASZĄ JAGLANĄ (MLEKO, SELER) PEŁNOZIARNISTE PENNE W SOSIE POMIDOROWYM Z INDYKIEM, MARCHEWKĄ, CUKINIĄ I ZIELONYM GROSZKIEM (PSZENICA, MLEKO) KOMPOT WIELOOWOCOWY
WTOREK 29.10.2024	ŻUREK Z KIEŁBASKĄ I ZIEMNIAKAMI (PSZENICA, MLEKO, SELER) POTRAWKA DROBIOWA Z WARZYWAMI, RYŻ, SURÓWKA Z KAPUSTY PEKIŃSKIEJ Z BURACZKAMI (SELER, SOJA) KOMPOT WIELOOWOCOWY
ŚRODA 30.10.2024	ZUPA ZIEMNIACZANA Z MAJERANKIEM (MLEKO, SELER) SZPINAKOWE NALEŚNIKI Z MALINOWYM TWAROŻKIEM (PSZENICA, JAJA, MLEKO) KOMPOT WIELOOWOCOWY
CZWARTEK 31.10.2024	ZUPA OGÓRKOWA Z MAKARONEM (MLEKO, SELER) BITKI WIEPRZOWE W SOSIE WŁASNYM, KASZA JĘCZMIENNA WIEJSKA, BURACZKI Z JABŁKIEM (PSZENICA, JĘCZMIEN) KOMPOT WIELOOWOCOWY

Wykaz wszystkich alergenów stosowanych w zakładzie: mleko, zboża zawierające gluten, jaja, ryby, orzeszki ziemne, orzeszki arachidowe, orzechy (migdał, orzech laskowy, orzech włoski, nerkowiec, orzech pekan, orzech brazylijski, pistacja, orzech pistacji, orzech makadamia), seler, gorczyca, nasiona sezamu, dwutlenek siarki i siarczyny (E220).

Menu opracowała dietetyk Paulina Dobrowolska
zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r.

Kuchnia zastrzega sobie prawo do zmian w menu.