



JADŁOSPIS OBIADOWY

PONIEDZ. 28 .09 .2026r.	KAPUŚNIACZEK Z PAPRYKĄ, ZEMNIAKAMI, PIETRUSZKĄ ZIELONĄ, CHLEB, PEŁNOZIARNISTY, PIEROGI Z SEREM Z POLEWĄ JOGURTOWĄ, KOMPOT NISKOSŁODZONY, „OWOC”. <i>Alergeny; gluten, seler , mleko, jajka, orzechy, sezam, soja</i>		
WTOREK 29 .09 .2026r.	ROSÓŁ Z MAKARONEM Z PIETRUSZKĄ ZIELONĄ , FILET Z KURCZAKA PANIEROWANY, PURRE ZIEMNIACZANE Z KOPERKIEM, SURÓWKA Z CZERWONEJ KAPUSTY I JABŁKA, WODA Z CYTRYNĄ I MIĘTĄ. <i>Alergen; mleko, gluten, seler, jajka</i>		
ŚRODA 30 .09 .2026r.	ZUPA KRUPNIK NA WYWARZE WARZYWNYM, PIETRUSZKĄ ZIELONĄ , PLACKI ZIEMNIACZANE Z CUKINIĄ I ŚMIETANĄ HERBATA Z CYTRYNĄ, „OWOC „ <i>Alergeny ; seler , gluten , śmietana , gorczyca</i>		
CZWARTEK 01 .10 .2026r.	BARSZCZ UKRAIŃSKI Z FASOLKĄ I KOPERKIE , SPAGETTHI MIĘSNO – WARZYWNE Z MAKARONEM PEŁNOZIARNISTYM, HERBATA OWOCOWA, „POMIDOREK KOKTAJLOWY „ <i>Alergeny ; seler, soja, gorczyca, mleko, gluten</i>		
PIĄTEK 02 .10 .2026r.	ZUPA KOPERKOWA NA WYWARZE WARZYWNYM, PALUSZKI RYBNE PIECZONE W PIEKARNIKU, ZIEMNIAKI, SURÓWKA Z KAPUSTY KISZONEJ, KOMPOT OWOCOWY NISKOSŁODZONY. <i>Alergeny; gluten, seler, jajka, mleko, ryby</i>		
DYREKTOR	KUCHARZ	INTENDENT	HIGIENISTKA