

Jadłospis na miesiąc styczeń 2026 – 18 dni żywieniowych

Od 05.01. do 09.01.2026	Od 12.01. do 16.01.2026	Od 19.01. do 23.01.2026	Od 26.01. do 30.01.2026
<u>Poniedziałek 05.01.</u> 	<u>Poniedziałek 12.01.</u> Zupa gołąbkowa z ryżem - 350g Racuchy z jabłkami z pieca - 250g Polewa owocowa – 60g Kompot – 200ml 1,3,7,9	<u>Poniedziałek 19.01.</u> Zupa grochowa – 350g Naleśniki z dżemem i serem - 250g Polewa truskawkowa – 60g Kompot – 200ml 1,3,7,9	<u>Poniedziałek 26.01.</u> Zupa kapuśniak ze słod. kapusty – 350g Syrniki - ukraińskie placki twarogowe - 250g Mus owocowy - 60g Kompot – 200ml 1,3,7,9
<u>Wtorek 06.01.</u> 	<u>Wtorek 13.01.</u> Zupa neapolitańska z makaronem - 350g Kasza perlowa – 160g Pieczeń wieprz w sosie chrzanowym – 120g Sałatka szwedz z ogórka kisz. i papryki - 120g Kompot – 200ml 1,3,7,9	<u>Wtorek 20.01.</u> Zupa kapuśniak staropolski – 350g Ryż – 180g Potrawka z kurczaka – 140g Kompot – 200ml 1,7,9	<u>Wtorek 27.01.</u> Zupa krupnik – 350g Ziemniaki – 180g Pieczeń z indyka w sosie - 120g Fasolka szparagowa z cebulką - 100g Kompot – 200ml 1,7,9
<u>Środa 07.01.</u> Zupa fasolowa - 350g Ryż z jabłkami - 300g Polewa cynamonowa - 60g Kompot – 200ml 7,9	<u>Środa 14.01.</u> Zupa żurek – 350g Makaron trikolor z kurczakiem i warzywami zapiekany - 350g Kompot – 200ml 1,3,7,9	<u>Środa 21.01.</u> Zupa wiedeńska - 350g Spaghetti bolognese z warzywami – 350g Kompot – 200ml 1,3,7,9	<u>Środa 28.01.</u> Zupa barszcz ukraiński – 350g Gołąbki z mięsem wieprzowym - 250g Sos pomidorowy – 80g Kompot – 200ml 1,7,9
<u>Czwartek 08.01.</u> Zupa ogórkowa z ryżem - 350g Kopytka - 180g Gulasz wieprzowy - 100g Czerwona kapusta na ciepło - 120g Kompot - 200ml 1,3,7,9	<u>Czwartek 15.01.</u> Zupa kluseczki z kaszy manny - 350g Ziemniaki - 180g Kotlet mielony z pieca – 100g Buraczki czerwone zasmażane - 120g Kompot - 200ml 1,3,7,9	<u>Czwartek 22.01.</u> Zupa szpinakowa z jajkiem - 350g Ziemniaki puree - 180g Kotlet schabowy - 100g Kapusta biała na ciepło - 120g Kompot - 200ml 1,3,7,9	<u>Czwartek 29.01.</u> Zupa rosół z makaronem – 350g Ziemniaki - 180g Udko pieczone w sosie – 150g Sałata grecka – 80g Kompot – 200ml 1,3,7,9
<u>Piątek 09.01.</u> Zupa brokułowa - 350g Puree ziemniaczane - 160g Ryba saute – 100g Surówka z kiszonej kapusty – 120g Kompot – 200ml 1,3,4,7, 9	<u>Piątek 16.01.</u> Zupa pomidorowa - 350g Kotlet ziemn. z sosem pieczarkowym - 250g Surówka wielowarzywna – 100g Kompot – 200ml 1,3,7,9	<u>Piątek 23.01.</u> Zupa kalafiorowa - 350g Ziemniaki - 180g Burger rybny - 100g Surówka marchew, jabłko, pora - 100g Kompot – 200ml 1,3,4,7,9	<u>Piątek 30.01.</u> Szczawiowa z jajkiem - 350 g Makaron z łososiem w sosie śmietanowo - koperkowym - 320g Kompot – 200ml 1,3,4,7, 9

Zapisy na obiady u intendenta tel. 699 850 882. Ostateczny termin zapisów i dokonywania opłat za miesiąc styczeń do 09.01.2026 r, ZA LUTY PŁACIMY DO 28.01.2026 r!!!

Koszt posiłków dla ucznia: cały obiad – **10,00 zł** zupa – **2,00 zł** drugie danie – **8,0 zł**, dla nauczyciela/ pracownika: cały obiad – **13,00 zł** zupa – 2,60 zł drugie danie – 10,40 zł

Wpłat proszę dokonywać na konto numer: 94 1160 2202 0000 0002 1551 6719 Bank Millennium.

W tytule przelewu należy wpisać: „imię nazwisko ucznia, miesiąc, ilość obiadów (np. zupa -, drugie danie - ..., cały obiad - ...)”.

Alergeny: 1 gluten, 2 skorupiaki, 3 jaja, 4 ryby, 5 orzeszki ziemne, 6 soja, 7 mleko i produkty pochodne, 8 orzechy, 9 seler, 10 gorczyca, 11 sezam, 12 dwutlenek siarki, 13 łubin, 14 mięczaki