JADŁOSPIS

**20 października 2025 – poniedziałek**

Zupa krupnik z koperkiem, alergeny: seler

Pulpety w sosie pomidorowym, ziemniaki, sałata ze szczypiorkiem, sosem winegret, napój, serek, alergeny: mleko

**21 października 2025 – wtorek**

Zupa pomidorowa z ryżem, śmietaną, zieloną pietruszką

Makaron zapiekany z kurczakiem, serem żółtym, pomidorami, napój, jabłko

**22 października 2025 – środa**

Zupa barszcz ukraiński ze śmietaną, koperkiem, alergeny: seler, śmietana

Kluski śląskie z sosem pieczarkowym, marchewka tarta z jabłkiem, napój, baton, alergeny: mąka pszenna, śmietana,

**23 października 2025 - czwartek**

Zupa grochowa z majerankiem, alergeny: seler

Filet z piersi kurczaka, panierowany w płatkach kukurydzianych, ziemniaki, mizeria ze szczypiorkiem, napój, deser mleczny, alergeny: jajka, mąka pszenna, mleko

**24 października 2025 - piątek**

Zupa zarzutka z kiszonej kapusty z majerankiem, alergeny: seler

Filet z ryby miruny pieczony z warzywami, ziemniaki, marcheweczki kulki gotowane na parze z masłem, napój, crispy kukurydziane

**27 października 2025 – poniedziałek**

Zupa ogórkowa ze śmietaną, koperkiem, alergeny: seler, śmietana

Spaghetti z mięsem mielonym, sosem pomidorowym, napój, deser mleczny, alergeny:mleko

**28 października 2025 – wtorek**

Zupa zacierkowa z zieloną pietruszką, alergeny: seler, jajka, pszenna mąka

Udziec z indyka w sosie, ziemniaki, warzywa gotowane na parze z masłem, napój, jabłko

**29 października 2025 – środa**

Zupa jarzynowa ze śmietaną, zieloną pietruszką, alergeny: śmietana, seler

Knedle ze śliwką, masłem, bułką tartą, napój, wafle ryżowe, alergeny: mąka pszenna, jajka

**30 października 2025 – czwartek**

Zupa pieczarkowa ze śmietaną, koperkiem, alergeny: seler, śmietana

Kurczak pieczony, ziemniaki, buraczki zasmażane, napój, baton musli

**31 października 2025 – piątek**

Zupa biały barszcz ze śmietaną, majerankiem, alergeny: seler, śmietana

Klopsiki z ryby w sosie koperkowym, ryż, marchewka tarta z jabłkiem, napój, banan

**Zastrzegamy prawo zmiany jadłospisu**

**Przyprawy do mięs, zup i ryb – linia szkolna, zioła naturalne, olej rzepakowy, sól z magnezem i potasem o obniżonej zawartości sodu, 100% sok jabłkowo pomarańczowy, truskawkowy podawany w odpowiedniej proporcji o zawartości cukru poniżej 10 g w 250 ml napoju**

**Intendent Pielęgniarka Dyrektor Szkoły**