

# Jadłospis szkolny 04.05. – 08.05.2026

04.05. Poniedziałek	05.05. Wtorek	06.05. Środa	07.05. Czwartek	08.05. Piątek
<p><b>Zupa pomidorowa z lanymi kluskami 150 ml</b> Składniki: woda, pulpa pomidorowa (pomidory, kwas cytrynowy sól), marchew, <u>seler</u>, pietruszka, koncentrat pomidorowy, śmietana (<u>z mleka</u>), por, masło klarowane (<u>z mleka</u>), natka pietruszki, sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie kluski: mąka <u>pszenna</u>, <u>jaja</u> kurze, woda</p>	<p><b>Wiosenna zupa jarzynowa z groszkiem zielonym 150 ml</b> Składniki: woda, ziemniaki, marchew, kalafior, groszek, fasola szparagowa, pietruszka, <u>seler</u>, śmietana (<u>z mleka</u>), por, czosnek, masło klarowane (<u>z mleka</u>), koperek, natka pietruszki, sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie</p>	<p><b>Zupa porowa z indykiem 150 ml</b> Składniki: woda, filet z indyka, ziemniaki, por, marchew, <u>seler</u>, pietruszka, ser maskarpone (<u>z mleka</u>), śmietana (<u>z mleka</u>), natka pietruszki, sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie</p>	<p><b>Zupa pieczarkowa z makaronem 150 ml</b> Składniki: woda, marchew, pietruszka, <u>seler</u>, pieczarka, brokuł, śmietana (<u>z mleka</u>), makaron <u>pszenny</u>, por, masło (<u>z mleka</u>), sól, koperek, ziele angielskie, liść laurowy, pieprz</p>	<p><b>Żur z jajem i kielbasą 150 ml</b> Składniki: woda, <u>jaja</u>, ziemniaki, marchew, <u>seler</u>, pietruszka, kielbasa śląska z Bobrownik (mięso wieprzowe, mięso z kurczaka, sól, czosnek, przyprawy naturalne, cukier, substancja konserwująca: azotyn sodu, naturalna osłonka wieprzowa, zakwas na barszcz: woda, zakwas chlebowy (mąka <u>pszenna</u>, woda), mąka <u>pszenna</u> graham, czosnek), chrzan tarty (korzeń chrzanu, woda, olej rzepakowy, ocet spirytusowy, cukier, sól, kwas cytrynowy, <u>pirosiarczyn</u> sodu), por, natka pietruszki, masło klarowane (<u>z mleka</u>), śmietana (<u>z mleka</u>), natka pietruszki, majeranek, sól biała, ziele angielskie, liść laurowy, pieprz</p>
<p><b>Makaron carbonara z szynką tradycyjną 250 g</b> Składniki: makaron <u>pszenny</u>, śmietanka (<u>z mleka</u>), szynka (szynka wieprzowa, sól, cukier, przyprawy naturalne, substancja konserwująca: azotyn sodu), masło klarowane (<u>z mleka</u>), natka pietruszki, czosnek, ser parmezan (<u>z mleka</u>), sól, pieprz</p>	<p><b>Kotlet mielony 100 g</b> Składniki: mięso mielone wieprzowo-wołowe, cebula, <u>jaja</u> kurze, olej rzepakowy, bułka tarta (mąka <u>pszenna</u>, mąka <u>żytnia</u>, drożdże, woda, sól), sól, pieprz, czosnek, majeranek</p>	<p><b>Pieczeń wieprzowa z sosem własnym 150 g</b> Składniki: wieprzowina szynka, woda, mąka <u>pszenna</u>, cebula, masło klarowane (<u>z mleka</u>), natka pietruszki, sól, papryka słodka, czosnek, majeranek, pieprz, papryka ostra</p>	<p><b>Paluszki z filetów rybnych 100 g</b> Składniki: (filety z mintaja, mąka <u>pszenna</u>, sól, przyprawy, drożdże, olej rzepakowy, woda, grysik ryżowy, skrobia ziemniaczana), olej rzepakowy</p>	<p><b>Ryż na mleku z jabłkiem i śliwką 170 g</b> Składniki: ryż biały, <u>mleko</u>, masło klarowane (<u>z mleka</u>), jabłka, śliwki, cukier, sól, cynamon <b>Sos śmietanowy 50 g</b> Składniki: śmietana (<u>z mleka</u>), cukier, cukier waniliowy</p>
	<p><b>Ziemniaki z masłem i koperkiem 80 g</b> Składniki: ziemniaki, <u>mleko</u> krowie, masło (<u>z mleka</u>), koperek, sól biała</p>	<p><b>Mix kasz z pomidorami na sypko 80 g</b> Składniki: kasza <u>jęczmienna</u>, kasza bulgur (<u>pszenica</u>), pomidory suszone w oleju (pomidory suszone, woda, sól, kwas cytrynowy, olej roślinny, ziola prowansalskie)</p>	<p><b>Ziemniaki z masłem i koperkiem 80 g</b> Składniki: ziemniaki, <u>mleko</u> krowie, masło (<u>z mleka</u>), koperek, sól biała</p>	
	<p><b>Mizeria ze śmietaną 60 g</b> Składniki: ogórek, rzodkiewka, śmietana (<u>z mleka</u>), szczypiorek, sól, pieprz</p>	<p><b>Surówka z młodej kapusty 60 g</b> Składniki: kapusta młoda, marchew, olej rzepakowy, ocet jabłkowy, cukier, sól</p>	<p><b>Salata zielona z dressingiem 35 g</b> Składniki: sałata lodowa, oliwa z oliwek, sok ze świeżej cytryny, miód pszczeli, musztarda (woda, <u>gorczyca</u> biała, ocet, cukier, sól, kurkuma), sól, pieprz, koperek, natka pietruszki, czosnek</p>	
<p><b>Herbata ziołowa 200 ml</b> Składniki: woda, miód, mięta</p>	<p><b>Kompot 200 ml</b> Składniki: woda, jabłko, porzeczka czerwona, truskawka, miód</p>	<p><b>Sok tłoczony 200 ml</b> Składniki: jabłko, rabarbar, burak, cytryna</p>	<p><b>Woda z pomarańczą i goździkami 200 ml</b> Składniki: woda, pomarańcza, napar z goździków</p>	<p><b>Woda z cytryną 200 ml</b> Składniki: woda, cytryna</p>
<p><b>Baton z owoców liofilizowanych</b></p>	<p><b>Jabłko</b></p>	<p><b>Ciastko zbożowe 50g</b> zawiera: (<u>pszenica</u>, <u>żyto</u>, <u>jęczmień</u>, <u>owies</u>, <u>orkisz</u>, <u>soja</u>, <u>mleko</u>, <u>orzechy</u>)</p>	<p><b>Serek homogenizowany 150 g</b> zawiera: <u>mleko</u></p>	<p><b>Banan</b></p>

Szkoła zastrzega sobie prawo do zmian w jadłospisie z przyczyn technologicznych i losowych. Do przygotowywania potraw na ciepło używamy oleju rzepakowego i masła klarowanego, natomiast do surówek i sałatek oleje nierafinowane: oliwa z oliwek, rzepakowy, lniany.

[Produkty mleczne zastępujemy mlekiem kokosowym i jogurtem kokosowym.](#)