

JADŁOSPIS 12.10.-23.10.2026 R.

<i>Dzień tygodnia</i>	<i>Śniadanie</i>	<i>I danie obiadu + zdrowa przekąska</i>	<i>II danie obiadu + deser</i>
Poniedziałek 12.10	Kawiorek(1), chleb graham(1), masło(7), szynka delikatesowa, serek almette (7), nakoła, ogórek zielony, pomidor ze szczypiorkiem Herbata czarna z miodem i cytryną	Krupnik z zieloną pietruszką i marchewką(1,9) Jabłko Herbata porzeczkowa	Klusieczki kładzione z kielbaską i cebulką(1,3), kapusta kiszona zasmażana, Talerz zdrowia warzywne słupki do chrupania Banan Program Edukacyjny „Dzika wyprawa w kosmos” Dziki Mus, „Aksamitny” – jabłko, truskawka, banan, burak, lio ananas Kompot wiśniowy/ woda mineralna
Wtorek 13.10	Chleb z makiem(1), chleb razowy(1), masło(7), polędwica sopocka, paluszki serowe (7), ogórek zielony, sałata lodowa, papryka kolorowa Kakao(7)/Herbata malinowa	Kisiel wiśniowy z jabłuszkami Biszkopty/ suszona gruszką Herbata owoce leśne	Ziemniaki gotowane z koperkiem, nagętsy z kurczaka – wyrób własny(1,3), surówka coleslaw z marchewką i zieleniną na jogurcie greckim(7) Mandarynki Kompot truskawkowy/ woda mineralna
Środa 14.10 <i>Dzień Edukacji Narodowej</i>	Bułki kajzerki(1), bułki górskie (1), masło(7), szynka staropolska, serek almette z rzodkiewką i szczypiorkiem(7), pomidorki koktajlowe, sałata rzymska, ogórek małosolny Herbata z cytryną i miodem	Tort owocowy z bitą śmietaną (1,3,7) Mix owoców Lemoniada cytrynowo - pomarańczowa	Makaron spaghetti Sugo al. Pomodoro (1,7)- aksamitny sos pomidorowy, Talerz zdrowia – marchewka, kalarepa, papryka Mus Owocowy Kompot wieloowocowy/woda mineralna
Czwartek 15.10	Rogal (1), bułki cebulowe(1), masło(7), mini kielbaski pieczone, twarożek z miodem i rodzynkami, dżem owocowy, sałata lodowa, rzodkiewka, ketchup Herbata miętowa	Zupa brukselkowa z ziemniakami i koperkiem(7,9) Figi Woda z miętą i cytryną	Kasza gryczana z serem feta, cebulką i zieloną pietruszką(7), gulasz drobiowy z cebulką i papryką, pieczona cukinia w ziołach, marchewka do chrupania Grejfrut Kompot owocowy / woda mineralna(7)
Piątek 16.10	Chleb baltonowski(1), chleb pełnoziarnisty(1), masło(7), ser żółty edamski(7), pasta z tuńczyka (4), sałata lodowa, ogórek małosolny Herbata z cytryną	Zupa koperkowa z ryżem (7) Orzechy nerkowca/ suszone jabłuszka Herbata zielona z kwiatem wiśni	Ziemniaki puree(7), rybka pieczona z cytryną i ziołami(4), surówka z kiszonej kapusty z marchewką, jabłuszkami i zieloną pietruszką Pomarańcze Kompot śliwkowy/ woda mineralna

JADŁOSPIS 12.10.-23.10.2026 R.

Poniedziałek 19.10	Chleb z makiem(1), chleb żytni bez drożdży(1), masło(7), parówki 100% szynki, ketchup, serek kanapkowy czosnkowy(7), ogórek małosolny, kielki brokuła Kakao (7)/Herbata z cytryną	Kremowa zupa ziemniaczana z karmelizowaną cebulką (7,9) Kiwi Herbata malinowa	Makaron świderki z sosem porowym z kurczakiem (1,7), surówka z marchewki i jabłka Winogrono bezpestkowe Kompot porzeczkowy/ woda mineralna
Wtorek 20.10	Chleb baltonowski(1), chleb graham ze słonecznikiem(1), masło(7), pierś pieczona, hummus- wyrób własny, roszponka, ogórek zielony Kakao(7)/ herbata czarna	Zdrowe kanapki – chlebek, Wasa, serek almette, sałata, wędlina drobiowa, rzodkiewki, pomidorki, szczypiorek(1,7) Mus owocowy Suszone morele Herbata miętowa	Ziemniaki puree z koperkiem, pieczone udka z kurczaka w ziołach, surówka z białej kapusty z kukurydzą Melon Kompot śliwkowy/ woda mineralna
Środa 21.10 <i>Regionalna kuchnia Warmii i Mazur</i>	Chleb Kołacz wiejski(1), chleb razowy(1), masło(7), Sztuka mięsa z masarskiego straganu, ser żółty wędzony(7), pasztet pieczony z majerankiem, rzodkiewką(7), sałata masłowa, papryka, ogórek małosolny Napar z lipy z miodem, Kawa po piracku z mlekiem(inka z mlekiem)(1,7)	Karmuszk – gęsta pożywna zupa gulaszowa Warmii i Mazur z mięsem i boczkiem podawana z wiejskim chlebem Gruszka Napar ziołowy	Plince z pomocą –placki ziemniaczane(1,3) z gęstą śmietaną i twarogiem, (7) ogórek kiszony Brukowiec mazurski – tradycyjny piernik wypiekany z miodem i rodzynkami(1,3,7) Maślanka owocowa(7)/ woda mineralna
Czwartek 22.10	Bułka mleczna(1), chleb 7 ziaren(1), masło(7), dżem owocowy, polędwica sopocka, sałata lodowa, pomidor ze szczypiorkiem Mleko z miodem/ herbata czarna	Zupa pomidorowa(9) z makaronem gwiazdeczki(1) Chrupki kukurydziane Herbata jabłkowo-gruszkowa	Ryż paraboliczny, fileciki z indyka w sosie pomidorowo - ziołowym(7), gotowane trio warzyw Pomarańcze Kompot śliwki/ woda mineralna
Piątek 23.10	Kawiorek(1), chleb pełnoziarnisty(1) z masłem(7), ser żółty Ementaler(7), pasztet pieczony, sałata lodowa, ogórek konserwowy, kielki rzodkiewki Herbata porzeczkowa	Zupa szczawiowa(7,9) z jajkiem na twardo Mix bakali Herbata żurawinowa	Ziemniaki gotowane z koperkiem, kotleciki z dorsza(1,4,7), surówka z marchewki i pora na jogurcie (7) Jabłko Kompot wieloowocowy/ woda mineralna

Sporządził:

Jadłospis dzieci sporządzony jest zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 16 lutego 2020 r. (Dz. U. 2020 poz. 197) w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach.

Zatwierdził: