



MENU NA MIESIĄC LUTY SZKOŁA

Menu od 02.02.2026 do 06.06.2026

02.02.2026 Poniedziałek	03.02.2026 Wtorek	04.02.2026 Środa	05.02.2026 Czwartek	06.02.2026 Piątek
Zupa Domowy krupnik na wywarze mięsnym z kaszą jęczmienną i świeżą natką pietruszki (1,9)	Zupa Kapuśniak z kiszonej i słodkiej kapusty na wywarze mięsnym z ziemniakami i koperkiem (9)	Zupa Ogórkowa z koperkiem i ziemniaczkami na wywarze mięsnym (9)	Zupa Pomidorowa na wywarze drobiowym z makaronem świderki (1,9)	Zupa Zupa brokułowa z ziemniaczkami (9)
II danie Gulasz myśliwski z mięsem wieprzowym i warzywami, mini pyzy drożdżowe (1,3,7), ogórek kiszony	II danie Kotlet drobiowy z fileta w delikatnej panierce (1,3), puree ziemniaczane z koperkiem (7), surówka z białej kapusty marchewki i jabłka	II danie Makaron penne (1) z różyczkami brokuła, zielonym groszkiem i suszonymi pomidorami w sosie serowo-śmietanowym (7)	II danie Pieczona pałka z kurczaka, gotowane mini ziemniaczki z koperkiem, surówka z białej kapusty marchewki i kukurydzy	II danie Pancakes (1,3,7) z domowym serkiem czekoladowym (7), mus z owoców leśnych i śmietanki (7)
Lemoniada jabłkowa	Kompot wieloowocowy	Kompot wieloowocowy	Lemoniada cytrynowa	Kompot wieloowocowy
Podwieczorek Koktajl na jogurcie naturalnym (7) z musem mango i bananem	Podwieczorek Ciasto na maślanie z owocami i kruszonką (1,3,7)	Podwieczorek Pudding chia na mleku roślinnym z musem mango-banan	Podwieczorek Babka marmurkowa (1,3)	Podwieczorek Drożdżowa bułeczka z nadzieniem pieczarkowym (1,3,7)

ALERGENY POKARMOWE WYSTĘPUJĄCE W POSIŁKACH ,

1 – Zboża zawierające gluten, 2 – Skorupiaki i produkty pochodne 3 – Jaja i produkty pochodne, 4 – Ryby i produkty pochodne,
5 – Orzeszki ziemne (arachidowe) 6 – Soja i produkty pochodne, 7 – Mleko i produkty pochodne, 8 – Orzechy, 9 – Seler i produkty pochodne,
10 – Gorczyca i produkty pochodne, 11 – Nasiona sezamu i produkty pochodne, 12 – Dwutlenek siarki, 13 – Łubin, 14 – Mięczaki

MENU NA MIESIĄC LUTY SZKOŁA

Menu od 09.02.2026 do 13.02.2026

09.02.2026 Poniedziałek	10.02.2026 Wtorek	11.02.2026 Środa	12.02.2026 Czwartek	13.02.2026 Piątek
Zupa Kremowa zupa z soczewicy z warzywami (9) i chrupiącymi grzankami (1)	Zupa Delikatna gulaszowa z mięsem wieprzowym czerwoną fasolką i papryką (9)	Zupa Rosół drobiowy z warzywami, natką pietruszki i makaronem (1,9)	Zupa Krem z pomidorów, papryki i cukinii z tartą mozzarellą (7,9)	Zupa Kalafiorowa z ziemniakami i koperkiem na bulionie warzywnym (9)
II danie Potrawka drobiowa z zielonym groszkiem i porem (9), ryż paraboliczny z kurkumą, pieczona marchewka glazurowana masłem (7)	II danie Pierogi z serkiem i truskawkami (1,7), sos śmietanowo-owocowy (7) Surówka z marchewki i jabłka	II danie Kotlet schabowy w panierce kukurydzianej (1,3), puree ziemniaczane z koperkiem i smażoną cebulką (7), domowy colesław (7)	II danie Pieczeń z łopatki z majerankiem i rozmarynem duszona w sosie własnym, kasza gryczana, surówka z buraczków	II danie Paluszki rybne (1,3,4), pieczone ziemniaczki surówka z kiszonej kapusty jabłka i natki pietruszki
Lemoniada cytrynowo-pomarańczowa	Kompot wieloowocowy	Kompot wieloowocowy	Kompot wieloowocowy	Kompot wieloowocowy
Podwieczorek Dwa wafelki z ciecierzycy, mandarynka	Podwieczorek Pizzerinka z sosem pomidorowym i żółtym serem (1,7)	Podwieczorek Ciasto marchewkowe z ananaseм i cynamonem (1,3)	Podwieczorek Pączek z powidłami śliwkowymi (1,3,7)	Podwieczorek Ciasteczko walentynkowe serduszko (1,3)

ALERGENY POKARMOWE WYSTĘPUJĄCE W POSIŁKACH ,

1 – Zboża zawierające gluten, 2 – Skorupiaki i produkty pochodne 3 – Jaja i produkty pochodne, 4 – Ryby i produkty pochodne, 5 – Orzeszki ziemne (arachidowe) 6 – Soja i produkty pochodne, 7 – Mleko i produkty pochodne, 8 – Orzechy, 9 – Seler i produkty pochodne, 10 – Gorczyca i produkty pochodne, 11 – Nasiona sezamu i produkty pochodne, 12 – Dwutlenek siarki, 13 – Łubin, 14 – Mięczaki