



MENU CZERWIEC SZKOŁA

od 01.06.2026 do 05.06.2026

01.06.2026 Poniedziałek	02.06.2026 Wtorek	03.06.2026 Środa	ŚWIĘTO	05.06.2026 Piątek
Zupa Krem z brokuła i zielonych warzyw na wywarze warzywnym z kleksem śmietany (7,9)	Zupa Koperkowa z ryżem i kurkumą na wywarze drobiowym (9)	Zupa Pomidorowa z ryżem jaśminowym na wywarze drobiowym (9)		Zupa Krem z ciecierzycy na wywarze warzywnym (9) z prażonym słonecznikiem
II danie Polędwiczki z kurczaka z marchewką i groszkiem w sosie koperkowym (7,9), kasza kuskus perłowa z natką pietruszki (1), surówka z białej kapusty marchewki i jabłka	II danie Poopsy z kurczaka a'la KFC (1,3), pieczone ziemniaczki, mizeria z ogórków ze śmietaną (7)	II danie Klorowy makaron penne (1) w sosie serowo-śmietanowym (7) ze szpinakiem cukinią i szparagami		II danie Jajko sadzone (3), puree ziemniaczane z koperkiem (7), marchewka z groszkiem glazurowana masłem (7)
Lemoniada rabarbarowa	Kompot wieloowocowy	Kompot wieloowocowy		Lemoniada jabłkowa
Podwieczorek Ananas, wafelek z ciecierzycy	Podwieczorek Ciasto wiosenne z truskawkami i rabarbarem (1,3,7)	Podwieczorek Mix świeżych warzyw i owoców do chrupania		Podwieczorek Koktajl na jogurcie i kefirze (7) z bananem i brzoskwinia

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 CZERWIEC SZKOŁA

od 08.06.2026 do 12.06.2026

08.06.2026 Poniedziałek	09.06.2026 Wtorek	10.06.2026 Środa	11.06.2026 Czwartek	12.06.2026 Piątek
Zupa Kalafiorowa z zielonym groszkiem i ziemniakami na wywarze warzywnym	Zupa Rosół drobiowy z warzywami, makaronem i natką pietruszki (1,9)	Zupa Ogórkowa z ziemniaczkami i koperkiem na wywarze mięsnym (9)	Zupa Kapuśniak z młodej kapusty z ziemniakami i koperkiem na wywarze miesnym (9)	Zupa Krupnik z kaszą jaglaną i świeżą natką pietruszki (9)
II danie Pieczeń z łopatki wieprzowej w sosie własnym, kopytka ziemniaczane (1,3), surówka z buraczków z natką pietruszki	II danie Kremowe risotto z sezonowymi zielonymi warzywami posypane tartym serem (7)	II danie Kotlet drobiowy siekany z warzywami w panierce kukurydzianej (1,3), puree ziemniaczane z koperkiem (7), marchew pieczona z masłem i sezamem (7,11)	II danie Naleśniki z serkiem waniliowym (1,3,7), musem truskawkowym i sosem czekoladowym (7)	II danie Pieczony filet z tilapii w panierce kukurydzianej (1,3,4), puree ziemniaczane z koperkiem (7), sałatka z sałaty lodowej z pomidorem zielonym ogórkiem kukurydza i sosem cytrynowym na oliwie z oliwek
Lemoniada pomarańczowa	Kompot wieloowocowy	Lemoniada jabłkowo- rabarbarowa	Woda niegazowana	Kompot wieloowocowy
Podwieczorek Jogurtowe mango lassi (7)	Podwieczorek Mix świeżych warzyw i owoców do chrupania	Podwieczorek Ciasto marchewkowe z ananasem (1,3)	Podwieczorek Pizzerinka z sosem pomidorowym i żółtym serem (1,7)	Podwieczorek Ciastko kukurydziane z żurawiną (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



MENU CZERWIEC SZKOŁA

od 15.06.2026 do 19.06.2026

15.06.2026 Poniedziałek	16.06.2026 Wtorek	17.06.2026 Środa	18.06.2026 Czwartek	19.06.2026 Piątek
Zupa Krem z białych warzyw sezonowych ze śmietaną (7,9)	Zupa Wiosenna zupa z botwinki z młodymi ziemniaczkami jajkiem i śmietaną (3,7,9)	Zupa Pomidorowa z makaronem i kleksem śmietany (7,9)	Zupa Rosół drobiowy z warzywami, makaronem i natką pietruszki (1,9)	Zupa Krem paprykowy z soczewicą i grzankami ziołowymi (1,9)
II danie Gulasz meksykański z czerwoną fasolą, kukurydzą i mięsem mielonym, ryż paraboliczny z natką pietruszki, kukurydziane nachos	II danie Kotlet a la de volaille z mielonego fileta drobiowego z serem i natką pietruszki (1,3,7), puree ziemniaczane z koperkiem (7), mizeria z ogórków ze śmietaną (7)	II danie Pulpety wieprzowo-drobiowe z fasolą (1,3) w białym sosie koperkowym (7), makaron razowy (1), marchewka pieczona z sezamem (11)	II danie Kotlet warzywno-serowy (1,3,7), puree ziemniaczane z koperkiem (7), kolorowa fasolka szparagowa duszona z cebulką	II danie Pierogi z truskawkami (1), sos jogurtowo-bananowy (7), sałatka owocowa
Lemoniada malinowo-cytryna	Kompot wieloowocowy	Kompot wieloowocowy	Kompot wieloowocowy	Lemoniada rabarbarowa
Podwieczorek Arbuz, herbatniki kakaowe dwie sztuki (1,3)	Podwieczorek Domowa szarlotka (1,3)	Podwieczorek Koktajl bananowy z nasionami chia (7)	Podwieczorek Mix świeżych warzyw i owoców do chrupania	Podwieczorek Paluch drożdżowy z serem (1,7)

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 CZERWIEC SZKOŁA

od 22.06.2026 do 26.06.2026

22.06.2026 Poniedziałek	23.06.2026 Wtorek	24.06.2026 Środa	25.06.2026 Czwartek	26.06.2026 Piątek
Zupa Jarzynowa z ziemniaczkami filetem drobiowym brukselką i zielonym groszkiem (9)	Zupa Rosół drobiowy z warzywami, makaronem i natką pietruszki (1,9)	Zupa Krupnik na wywarze drobiowym z kaszą jęczmienną kurkumą i świeżą natką pietruszki (1,9)	Zupa Pomidorowa z ryżem jaśminowym na wywarze drobiowym (9)	Zupa Krem z białych warzyw z grzankami ziołowymi na wywarze warzywnym (1,9)
II danie Wiosenne warzywne leczo z sezonowych warzyw z dodatkiem pieczonej ciecierzycy (9), pyzy drożdżowe na parze (1,7), ogórek kiszony	II danie Chicken burger, pieczone ziemniaczki, sos tzatziki z koperkiem (7), mix sałat z ogórkiem zielonym pomidorem rzodkiewką i dipem cytrynowym	II danie Makaron spaghetti z pszenicy durum z sosem bolońskim drobiowo- wieprzowym i tartym żółtym serem (1,7)	II danie Pieczona pałka z kurczaka, puree ziemniaczane z koperkiem (7), surówka z młodej kapusty marchewki jabłka i pora	II danie Kotlet rybny w panierce (1,3,4), małe gotowane ziemniaki z koperkiem, sos tatarski (3), surówka z kiszzonej kapusty
Lemoniada rabarbarowa	Kompot wieloowocowy	Kompot wieloowocowy	Lemoniada pomarańczowa	Kompot wieloowocowy
Podwieczorek Melon, wafelek z ciecierzycy	Podwieczorek Ciasto na maślanie z brzoskwiniami i kruszonką (1,3,7)	Podwieczorek Mix świeżych warzyw i owoców do chrupania	Podwieczorek Drożdżówka z truskawką i kruszonką (1,3)	Podwieczorek Koktajl na jogurcie i kefirze (7) z bananem i brzoskwinia

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