

Bufet sałatkowy(baza,z której uczniowie mogą sami komponować sobie dodatki do drugiego dania).Np.mix sałat z dresingiem lub jogurtem naturalnym,ogórek zielony lub kiszony u słupkach,marchewka w słupkach,fasola czerwona, warzywa gotowane.



Oznaczenie numeryczne alergenów występujących w posiłkach: 1gluten,2skorupiaki,3ajaj,4ryby,5orzeszki,6soja,7mleko,8orzechy,9seler,10gorczyca,11sezam,12dwutlenek siarki i siarczany,13łubin,14mięczarki

Prezentowane menu może ulec zmianie z przyczyn logistyczno-zaopatrzeniowych.
Dzieci z dietami otrzymują posiłki z dostosowaniem do ich diet,dostępne do wiadomości rodzica.

Jadłospis Październik 2026

Data	Zupa (250g-300g)	Drugie danie (300g-350g)	Napoje 250ml	Podwieczorek	Alergeny
Czwartek 01.10.2026	Kapuśniak 9	Makaron pełnoziarnisty z truskawkami i białym serem 1,3,7	Kompot Woda z cytryną	Kisiel owocowy wafel ryżowy	1,3,7,9
Piątek 02.10.2026	Pieczarkowa 1, 7,9	Ryba smażona 4,1,3 ziemniaki surówka z kiszonej kapusty	Kompot Woda z cytryną	Mini drożdżówka z budyniem 1,3,7 woda	1,3,4, 7,9



--	--	--	--	--	--

Dzieci z dietami otrzymują posiłki z dostosowaniem do ich diet, dostępne do wiadomości rodzica.

Oznaczenie numeryczne alergenów występujących w

posiłkach: 1gluten, 2skorupiaki, 3ajaj, 4ryby, 5orzeszki, 6soja, 7mleko, 8orzechy, 9seler, 10gorczyca, 11sezam, 12dwutlenek siarki i siarczany, 13łubin, 14mięczarki

Prezentowane menu może ulec zmianie z przyczyn logistyczno-zaopatrzeniowych.

Jadłospis Październik 2026

Data	Zupa (250g-300g)	Drugie danie (300g-350g)	Napoje 250ml	Podwieczorek	Alergeny
Poniedziałek 05.10.2026	Krupnik 9	Bitki wieprzowe w sosie własnym ziemniaki surówka	Kompot Woda z cytryną	Jogurt owocowy 7 wafel ryżowy	1,3,7,9
Wtorek 06.10.2026	Barszcz biały z ziemniakami i kiełbaską 1,7,9	Spaghetti z tuńczykiem 1,3,4 z pomidorkami i oliwkami	Kompot Woda z cytryną	Budyń waniliowy 1, 7 z owocami	1,3,4,7,9
Środa 07.10.2026	Kalafiorowa (wywar warzywny)	Wątróbka drobiowa z jabłkiem ziemniaki z koperkiem ogórek kiszony	Kompot Woda z cytryną	Mini drożdżówka z serem 1,3,7 Woda	1,3,7,9
Czwartek 08.10.2026	Rosół z makaronem	Wegańska fasolka po bretońsku Kasza jęczmienna (roślinny)	Kompot Woda z cytryną	Baton musli 5 Woda	1,3,7,9
Piątek 09.10.2026	Krem z dyni z prażonymi pestkami dyni 1,9 (wywar warzywny)	Kluski leniwe z białym serem i z karmelizowanymi śliwkami 1,3,7	Kompot Woda z cytryną	Mus owocowy biszkopty 1 Woda	1,3,7,9

Bufet sałatkowy(baza,z której uczniowie mogą sami komponować sobie dodatki do drugiego dania).Np.mix sałat z dresingiem lub jogurtem naturalnym,ogórek zielony lub kiszony u słupkach,marchewka w słupkach,fasola czerwona, warzywa gotowane.



Oznaczenie numeryczne alergenów występujących w posiłkach: 1gluten, 2skorupiaki, 3ajaj, 4ryby, 5orzeszki, 6soja, 7mleko, 8orzechy, 9seler, 10gorczyca, 11sezam, 12dwutlenek siarki i siarczany, 13łubin, 14mięczarki

Jadłospis Październik 2026

Data	Zupa(250g-300g)	Drugie danie (300g-350g)	Napoje	Podwieczorek	Alergeny
Poniedziałek 12.10.2026	Zacierkowa 1	Kurczak w sosie słodko kwaśnym 1 Ryż surówka z kapusty pekińskiej 7	Kompot Woda z cytryną	Ciasteczka zbożowe woda 1	1,3,7,9
Wtorek 13.10.2026	Krem z pomidorów z grzankami 9 Wywar warzywny	Makaron carbonara z boczkiem 1,3,7	Kompot Woda z cytryną	Serek wiejski z owocami 7	1,3,7,9
Środa 14.10.2026	Ogórkowa z ryżem 7,9	Kotlet schabowy 1,3 ziemniaki kapusta zasmażana	Kompot Woda z cytryną	Mini drożdżówka z budyniem 1,3,7	1,3,7,9
Czwartek 15.10.2026	Barszcz czerwony z ziemniakami 7,9	Kaszotto z pieczoną dynią i ciecierzą (Roślinny)	Kompot Woda z cytryną	Racuchy z 1,3,7 jabłkiem	1,3,7,9
Piątek 16.10.2026	Zupa jesienna na wywarze 7,9 warzywnym	Ryba po grecku 1,3,4,9 ziemniaki z koperkiem	Kompot Woda z cytryną	Soczek karotka Wafel ryżowy	1,3,4,7,9

Dzieci z dietami otrzymują posiłki z dostosowaniem do ich diet, dostępne do wiadomości rodzica. Prezentowane menu może ulec zmianie z przyczyn logistyczno-zaopatrzeniowych.



Oznaczenie numeryczne alergenów występujących w posiłkach: 1gluten, 2skorupiaki, 3ajaj, 4ryby, 5orzeszki, 6soja, 7mleko, 8orzechy, 9seler, 10gorczyca, 11sezam, 12dwutlenek siarki i siarczany, 13łubin, 14mięczaki

Jadłospis Październik 2026

Data	Zupa(250g-300g)	Drugie danie (300g-350g)	Napoje	Podwieczorek	Alergeny
Poniedziałek 19.10.2026	Zupa minestrone (wywar warzywny) 9	Szarpana wieprzowina ziemniaki opiekane w ziołach sałata masłowa z jogurtem naturalnym 7	Kompot Woda z cytryną	Jogurt grecki z miodem i owocami 7	1,3,7,9
Wtorek 20.10.2026	Żurek 1,7,9 staropolski	Strąckowy gulasz z suszonymi pomidorami i szpinakiem Ryż Roślinny	Kompot Woda z cytryną	Mini pizzerinki własnej 1,7 produkcji	1,3,7,9
Środa 21.10.2025	Gryczanka z kuleczkami mięsnymi 1,9	Spaghetti bolognese z żółty serem pomidorki z cebulką i oliwą 1,3,7	Kompot Woda z cytryną	Koktajl bananowy na maślanie 7	1,3,7,9
Czwartek 22.10.2025	Zupa z soczewicy czerwonej 9	Kotlet jajeczny ze szczypiorkiem i pieczarką puree ziemniaczane surówka z pora	Kompot Woda z cytryną	Napój owsiano- czekoladowy	1,3,7,9
Piątek 23.10.2025	Krem marchewkowy z ziarnami słonecznika (warzywny wywar) 9	Pulpeciki rybne z warzywami ziemniaki 1,3,4 surówka z kapusty kiszzonej	Kompot Woda z cytryną	Jabłko pieczone z żurawiną wafel ryżowy	1,3,7,9

Prezentowane menu może ulec zmianie z przyczyn logistyczno-zaopatrzeniowych.
Dzieci z dietami otrzymują posiłki z dostosowaniem do ich diet, dostępne do wiadomości rodzica.



Oznaczenie numeryczne alergenów występujących w posiłkach: 1gluten, 2skorupiaki, 3ajaj, 4ryby, 5orzeszki, 6soja, 7mleko, 8orzechy, 9seler, 10gorczyca, 11sezam, 12dwutlenek siarki i siarczany, 13łubin, 14mięczaki

Jadłospis Październik 2026

Data	Zupa(250g-300g)	Drugie danie (300g-350g)	Napoje	Podwieczorek	Alergeny
Poniedziałek 26.10.2026	Rosół z makaronem 1,3,9	Filet z kurczaka panierowany ziemniaki surówka z czerwonej kapusty z rodzynkami	Kompot Woda z cytryną	Owoce z jogurtem naturalnym 7	1,3,7,9
Wtorek 27.10.2026	Gulaszowa z zielonym groszkiem 9	Penne pełnoziarniste z klopsikami z łososia 1,3,4 warzywa gotowane	Kompot Woda z cytryną	Domowe ciasto czekoladowe z bananem	1,3,47,9
Środa 28.10.2026	Kukurydziana	Gołąbki bez zawijania z sosem pomidorowym 1 ziemniaki z koperkiem	Kompot Woda z cytryną	Galaretka owocowa	1,3,7,9
Czwartek 29.10.2026	Fasolowa na wędzonce 9	Kotlet z cukini kasza kuskus sałata zielona z dipem	Kompot Woda z cytryną	Budyń czekoladowy z brzoskwinią	1,3,7,9
Piątek 30.10.2026	Krem z białych warzyw z groszkiem ptysiowym (wywar warzywny)	Smażony ryż z jajkiem i z warzywami 3	Kompot Woda z cytryną	soczek jabłkowy wafel ryżowy	1,3,7,9

Prezentowane menu może ulec zmianie z przyczyn logistyczno-zaopatrzeniowych.

Dzieci z dietami otrzymują posiłki z dostosowaniem do ich diet, dostępne do wiadomości rodzica.

Bufet sałatkowy(baza,z której uczniowie mogą sami komponować sobie dodatki do drugiego dania).Np.mix sałat z dresingiem lub jogurtem naturalnym,ogórek zielony lub kiszony u słupkach,marchewka w słupkach,fasola czerwona, warzywa gotowane.

