

BAR SAŁATKOWO-SURÓWKOWY I ZDROWY DESER W TWOJEJ STOŁÓWCE SZKOLNEJ

DATA	ZUPA	DRUGIE DANIE I DODATKI		ALERGENY	NAPOJE
Poniedziałek 04.05.2026	Letnia zupa jarzynowa (rekomendowana porcja – 250g) 7,9	STANDARDOWE	Tagiatelle z kurczakiem w kremowym sosie pomidorowym posypane tartym serem 210g	1,7	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Makaron bezglutenowy z kurczakiem w kremowym sosie pomidorowym posypane tartym serem 210g	7	
		BEZMLECZNE	Tagiatelle z kurczakiem w kremowym sosie pomidorowym 210g	1	
		WEGETARIAŃSKIE	Tagiatelle w kremowym sosie pomidorowym posypane tartym serem 210g	1,7	
		DODATKI	WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK	1,3, 7, 9, 10	
Wtorek 02.06.2026	<u>DZIEŃ WOLNY</u>				
Środa 03.06.2026 Kuchnia małopolska	Zupa krakowska (zupa kminkowa) (rekomendowana porcja – 250g) 1,9	STANDARDOWE	Kurczak po krakowsku (kurczak nadziewany farszem z kaszy gryczanej) 120 g	1,3,7	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Kurczak po krakowsku (kurczak nadziewany farszem z kaszy gryczanej) 120 g	3,7	
		BEZMLECZNE	Kurczak po krakowsku (kurczak nadziewany farszem z kaszy gryczanej) 120 g	1,3	
		WEGETARIAŃSKIE	Papryka faszerowana kaszą i warzywami 210g	1,3,7,9	
		DODATKI	Ziemniaki 100g Surówka z młodej kapusty i marchewki 70g WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK	1,3, 7, 9, 10	
Czwartek 04.06.2026	<u>DZIEŃ WOLNY</u>				
Piątek 05.06.2026	<u>DZIEŃ WOLNY</u>				

OZNACZENIE NUMERYCZNE ALERGENÓW WYSTĘPUJĄCYCH W POSIŁKACH: 1. GLUTEN; 2. SKORUPIAKI; 3. JAJA; 4. RYBY; 5. ORZESZKI ZIEMNE; 6. SOJA; 7. MLEKO; 8. ORZECZY; 9. SELER; 10. GORCZYCA; 11. SEZAM; 12. DWUTLENEK SIARKI I SIARCZANY; 13. ŁUBIN; 14. MIĘCZAKI.

*Zgodnie z obowiązującymi przepisami i wymogami formalno-prawnymi dieta eliminująca gluten realizowana w jednym ciągu produkcyjnym z pozostałymi posiłkami nie może być opisywana za pomocą określeń takich jak „bezglutenowa”, „bez glutenu” bądź innych mogących ewentualnie wprowadzać w błąd konsumenta. Dieta taka jest niewskazana dla osób z celiakią lub silną alergią/nietolerancją/luczuleniem w zakresie glutenu.

Prezentowane menu może ulec zmianie z przyczyn logistyczno – zaopatrzeniowych

DATA	ZUPA	DRUGIE DANIE I DODATKI		ALERGENY	NAPOJE
Poniedziałek 08.06.2026	Krem brokułowy z grzankami (rekomendowana porcja – 250g) 1,7,9	STANDARDOWE	Makaron z sosem alla carbonara 210g	1,7	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Makaron bezglutenowy z sosem alla carbonara 210g	7	
		BEZMLECZNE	Makaron z truskawkami 210g	1	
		WEGETARIAŃSKIE	Makaron z truskawkami i twarogiem 210g	1,7	
		DODATKI	Salata ze śmietaną 70 g WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK	1,3, 7, 9, 10	
Wtorek 09.06.2026	Rosół z makaronem (rekomendowana porcja – 250g) 1,9	STANDARDOWE	Kotlet schabowy 90g	1,3,7	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Kotlet schabowy 90g	3,7	
		BEZMLECZNE	Kotlet schabowy 90g	1,3	
		WEGETARIAŃSKIE	Naleśniki z twarogiem i rodzynkami 210g	1,6,9	
		DODATKI	Ziemniaki 100g Buraczki na ciepło 70g WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK	1,3, 7, 9, 10	
Środa 10.06.2026	<u>DZIEŃ WOLNY</u>				
Czwartek 11.06.2026	Pomidorowa z ryżem (rekomendowana porcja – 250g) 7, 9	STANDARDOWE	Eskalopki z indyka w delikatnym sosie 120g	1	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Eskalopki z indyka w delikatnym sosie 120g		
		BEZMLECZNE	Eskalopki z indyka w delikatnym sosie 120g	1	
		WEGETARIAŃSKIE	Pierogi z serem i polewą owocową 210g	1,3,7	
		DODATKI	Kasza jęczmienna 100g Surówka z czerwonej kapusty 70g WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK	1,3, 7, 9, 10	
Piątek 12.06.2026	Barszcz ukraiński z ziemniakami (rekomendowana porcja – 250g) 9	STANDARDOWE	Dorsz w chrupiącej panierce 90g	1,3,4	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Dorsz w bezglutenowej panierce 90g	3,4	
		BEZMLECZNE	Dorsz w chrupiącej panierce 90g	1,3,4	
		WEGETARIAŃSKIE	Kotlet z kalafiora 90g	1,3,7	
		DODATKI	Ziemniaki 100g Surówka z kiszonej kapusty 70g WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK	1,3, 7, 9, 10	

OZNACZENIE NUMERYCZNE ALERGENÓW WYSTĘPUJĄCYCH W POSIŁKACH: 1. GLUTEN; 2. SKORUPIAKI; 3. JAJA; 4. RYBY; 5. ORZESZKI ZIEMNE; 6. SOJA; 7. MLEKO; 8. ORZECZY; 9. SELER; 10. GORCZYCA; 11. SEZAM; 12. DWUTLENEK SIARKI I SIARCZANY; 13. ŁUBIN; 14. MIĘCZAKI.

*Zgodnie z obowiązującymi przepisami i wymogami formalno-prawnymi dieta eliminująca gluten realizowana w jednym ciągu produkcyjnym z pozostałymi posiłkami nie może być opisywana za pomocą określeń takich jak „bezglutenowa”, „bez glutenu” bądź innych mogących ewentualnie wprowadzać w błąd konsumenta. Dieta taka jest niewskazana dla osób z celiakią lub silną alergią/nietolerancją/uczuleniem w zakresie glutenu.

Prezentowane menu może ulec zmianie z przyczyn logistyczno – zaopatrzeniowych

BAR SAŁATKOWO-SURÓWKOWY I ZDROWY DESER W TWOJEJ STOŁÓWCE SZKOLNEJ

DATA	ZUPA	DRUGIE DANIE I DODATKI		ALERGENY	NAPOJE
Poniedziałek 15.06.2026	Koperkowa z makaronem (rekomendowana porcja – 250g) 1,7,9	STANDARDOWE	Kolorowe kluski śląskie z gulaszem drobiowym 210g	1,3	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Kolorowe kluski śląskie z gulaszem drobiowym 210g	7	
		BEZMLECZNE	Kolorowe kluski śląskie z gulaszem drobiowym 210g	1,9	
		WEGETARIAŃSKIE	Kolorowe kluski śląskie z sosem pieczarkowym 210g	1,7	
		DODATKI	Surówka kopenhaska 70g WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK	1,3, 7, 9, 10	
Wtorek 16.06.2026	Kapuśniak ze słodkiej kapusty (rekomendowana porcja – 250g) 9	STANDARDOWE	Pierś z kurczaka zapiekana z ananasem i serem 90g	1,3,7	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Pierś z kurczaka zapiekana z ananasem i serem 90g	3,7	
		BEZMLECZNE	Pierś z kurczaka zapiekana 90g	1,3	
		WEGETARIAŃSKIE	Risotto z warzywami 210g	1,3,7,9	
		DODATKI	Ryż biały 100g Mizeria z jogurtem naturalnym 70g WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK	1,3,7,9, 10	
Środa 17.06.2026	Krem pomidorowo – paprykowy (rekomendowana porcja – 250g) 1,9	STANDARDOWE	Kotlet mielony wieprzowy 90g	1,3,7	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Kotlet mielony wieprzowy 90g	3,7	
		BEZMLECZNE	Kotlet mielony wieprzowy 90g	1,3	
		WEGETARIAŃSKIE	Knedle z owocami z jogurtem naturalnym 210g	1,3,7	
		DODATKI	Ziemniaki 100g Surówka wielowarzywna 70g WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK	1,3, 7, 9, 10	
Czwartek 18.06.2026	Kalafiorowa z ziemniakami (rekomendowana porcja – 250g) 7,9	STANDARDOWE	Pieczona pałka z kurczaka 1 szt.		Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Pieczona pałka z kurczaka 1 szt.		
		BEZMLECZNE	Pieczona pałka z kurczaka 1 szt.		
		WEGETARIAŃSKIE	Zapiekanka warzywna 210g	1,3,7,9	
		DODATKI	Ziemniaki 100g Surówka z kapusty pekińskiej z kukurydzą i papryką 70g WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK	1,3, 7, 9, 10	
Piątek 19.06.2026	Zacierkowa (rekomendowana porcja – 250g) 1,9	STANDARDOWE	Filet z mintaja w chrupiącej panierce 90g	1,3,4	Kompot wieloowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Filet z mintaja w bezglutenowej panierce 90g	3,4	
		BEZMLECZNE	Filet z mintaja w chrupiącej panierce 90g	1,3,4	
		WEGETARIAŃSKIE	Kotlety z zielonego groszku 90g	1,7,9	
		DODATKI	Ziemniaki 100g Surówka z kiszzonej kapusty 70g WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK	1,3, 7, 9, 10	

OZNACZENIE NUMERYCZNE ALERGENÓW WYSTĘPUJĄCYCH W POSIŁKACH: 1. GLUTEN; 2. SKORUPIAKI; 3. JAJA; 4. RYBY; 5. ORZESZKI ZIEMNE; 6. SOJA; 7. MLEKO; 8. ORZECHY; 9. SELER; 10. GORCZYCA; 11. SEZAM; 12. DWUTLENEK SIARKI I SIARCZANY; 13. ŁUBIN; 14. MIĘCZAKI.

*Zgodnie z obowiązującymi przepisami i wymogami formalno-prawnymi dieta eliminująca gluten realizowana w jednym ciągu produkcyjnym z pozostałymi posiłkami nie może być opisywana za pomocą określeń takich jak „bezglutenowa”, „bez glutenu” bądź innych mogących ewentualnie wprowadzać w błąd konsumenta. Dieta taka jest niewskazana dla osób z celiakią lub silną alergią/nietolerancją/luczuleniem w zakresie glutenu.

Prezentowane menu może ulec zmianie z przyczyn logistyczno – zaopatrzeniowych

DATA	ZUPA	DRUGIE DANIE I DODATKI		ALERGENY	NAPOJE
Poniedziałek 22.06.2026	Ogórkowa z ziemniakami (rekomendowana porcja – 250g) 7, 9	STANDARDOWE	Kurczak w sosie słodko-kwaśnym z warzywami 120g	1,6,9	Kompot wielooowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Kurczak w sosie słodko-kwaśnym z warzywami 120g	6,9	
		BEZMLECZNE	Kurczak w sosie słodko-kwaśnym z warzywami 120g	1,6,9	
		WEGETARIAŃSKIE	Makaron sojowy z warzywami 210g	1,6,9	
		DODATKI	WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK	1,3, 7, 9, 10	
Wtorek 23.06.2026	Zupa z soczewicy (rekomendowana porcja – 250g) 7, 9	STANDARDOWE	Schab pieczony w sosie musztardowo-miodowym 120g	1,10	Kompot wielooowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Schab pieczony w sosie musztardowo-miodowym 120g	10	
		BEZMLECZNE	Schab pieczony w sosie musztardowo-miodowym 120g	1,10	
		WEGETARIAŃSKIE	Racuchy z jabłkami 210g	7	
		DODATKI	Kasza jęczmienna 100g Fasolka szparagowa 70g WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK	1,3, 7, 9, 10	
Środa 24.06.2026	Barszcz biały z jajkiem (rekomendowana porcja – 250g) 1,7, 9	STANDARDOWE	Nuggetsy z kurczaka w płatkach kukurydzianych 90g	1,3,7	Kompot wielooowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Nuggetsy z kurczaka w płatkach kukurydzianych 90g	3,7	
		BEZMLECZNE	Nuggetsy z kurczaka w płatkach kukurydzianych 90g	1,3	
		WEGETARIAŃSKIE	Kotlet serowy 90g	1,3,7	
		DODATKI	Ziemniaki 100g Ogórki kiszone 70g WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK	1,3, 7, 9, 10	
Czwartek 25.06.2026	Rosół z makaronem (rekomendowana porcja – 250g) 1,9	STANDARDOWE	Kopty wieprzowe z dipem 120g	1,7	Kompot wielooowocowy Woda z cytryną (napoje nielimitowane)
		ELIMINUJĄCE GLUTEN*	Kopty wieprzowe z dipem 120g	7	
		BEZMLECZNE	Kopty wieprzowe z dipem 120g	1	
		WEGETARIAŃSKIE	Pancakes z sosem truskawkowym 210g	1,3,7	
		DODATKI	Ziemniaki 100g Surówka colesław 70g WYBÓR SAŁATEK I SURÓWEK	1,3, 7, 9, 10	
Piątek 26.06.2026	ZAKOŃCZENIE ROKU SZKOLNEGO				

OZNACZENIE NUMERYCZNE ALERGENÓW WYSTĘPUJĄCYCH W POSIŁKACH: 1. GLUTEN; 2. SKORUPIAKI; 3. JAJA; 4. RYBY; 5. ORZESZKI ZIEMNE; 6. SOJA; 7. MLEKO; 8. ORZECHY; 9. SELER; 10. GORCZYCA; 11. SEZAM; 12. DWUTLENEK SIARKI I SIARCZANY; 13. ŁUBIN; 14. MIĘCZAKI.

*Zgodnie z obowiązującymi przepisami i wymogami formalno-prawnymi dieta eliminująca gluten realizowana w jednym ciągu produkcyjnym z pozostałymi posiłkami nie może być opisywana za pomocą określeń takich jak „bezglutenowa”, „bez glutenu” bądź innych mogących ewentualnie wprowadzać w błąd konsumenta. Dieta taka jest niewskazana dla osób z celiakią lub silną alergią/nietolerancją/uczuleniem w zakresie glutenu.

Prezentowane menu może ulec zmianie z przyczyn logistyczno – zaopatrzeniowych