

## JADŁOSPIS TYGODNIOWY 25.05.2026 – 29.05.2026

DZIEŃ	ZUPA+DRUGIE DANIE +DESER rozkład energii 30 %
PON	<p style="text-align: center;">Zupa żurek z białą kiełbasą na wędzonce (<b>seler</b>) (330ml)</p> <p>Pierogi ruskie okraszone smażoną cebulką (<b>mleko, gluten</b>) (250), surówka marchewka, jabłko, granat z rodzynkami i jogurtem(<b>mleko</b>) (80g),  <b>DESER:</b> kefir (<b>mleko</b>)(200ml), mieszanka studencka (<b>orzech</b>)(40g), owoc sezonowy (100g), Lemoniada malinowo-cytrynowo-imbrowa (200ml)</p>
WT	<p style="text-align: center;">Zupa wiosenna ze szparagami zabieleną śmietaną na wywarze wołowym (<b>seler, mleko</b>) (330ml)</p> <p style="text-align: center;">Kotlet drobiowy panierowany (<b>gluten, jajka</b>)(100g), ziemniaki puree (<b>mleko</b>) (150g),                      surówka z kapusty pekińskiej, kukurydzy, oliwek i koperku z sosem jogurtowo-czosnkowym (<b>mleko</b>)(80g),                      mieszanka królewska na parze z masłem i bułką tartą (<b>mleko</b>)(40g)</p> <p style="text-align: center;"><b>DESER:</b> bułka z serem (<b>gluten, mleko</b>)(100g), owoc sezonowy (100g),Kompot wieloowocowy (200ml)</p>
ŚR	<p style="text-align: center;">Zupa pomidorowa z makaronem zabieleną śmietaną na wywarze wołowo-drobiowym (<b>seler, mleko</b>) (330ml)</p> <p>Cielęcina w sosie musztardowym (<b>gluten, mleko, gorczyca</b>)(100g), kasza bulgur (150g), surówka wielowarzywna z warzyw sezonowych (80g),                      ogórek małosolny (40g) <b>Deser:</b> baton zbożowy musli (40g), owoc sezonowy (100g), Sok jabłkowy (200ml)</p>
CZW	<p style="text-align: center;">Zupa meksykańska na wywarze mięsny z warzywami (<b>seler</b>)(330ml)</p> <p style="text-align: center;">Racuchy drożdżowe z polewą jogurtowo-jagodową ze świeżymi truskawkami (<b>gluten, jajka, mleko</b>) (250g/50ml)</p> <p style="text-align: center;"><b>DESER:</b> napój Actimel (<b>mleko</b>)(100g), owoc sezonowy (100g), Kompot śliwkowy (200ml)</p>
PT	<p style="text-align: center;">Zupa ogórkowa zabieleną śmietaną na wywarze drobiowym (<b>gluten, mleko</b>)(330ml)</p> <p style="text-align: center;">Dorsz smażony (<b>gluten, ryba, jajka</b>) (100g), ziemniaki młode z koperkiem (150g),                      surówka kolorowa fasolka szparagowa z masłem i bułką tartą (<b>gluten, mleko</b>) (80g), pomidor koktajlowy (40g) <b>DESER:</b> jabłko suszone (40g),                      owoc sezonowy(100g), Kompot truskawkowy (200ml)</p>

Intendent ZSP nr 4. Tłustym drukiem zaznaczono alergeny zgodnie z rozporządzeniem nr 1169/2011. Dzieci z nietolerancją pokarmową otrzymują posiłki zamienne.  
 Dyrektor zastrzega zmiany w jadłospisie. Wykaz produktów do wglądu u Intendenta.

**INTENDENT:**

Zespół Szkolno-Przedszkolny nr 4

*Kotelo*  
Intendent

**DYREKTOR:**  
Zespołu Szkolno-Przedszkolnego Nr 4

*Ryman*  
mgr Małgorzata Ryman