



21 – 25 września 2026r.

Poniedziałek

Barszcz ukraiński na wywarze warzywnym z fasolą „Jaś” i jajkiem – zabelany (3,7,9)

Makaron świderki pełne ziarno (1), jogurt naturalny z truskawką (7)

Kompot jabłkowo-malinowy posłodzony lekko cukrem

Banan

Wtorek

Krupnik z kaszą jęczmienną, warzywami i ziemniakami na wywarze mięsnym (1,9)

Nuggetsy z kurczaka pieczone (1), ziemniaki z koperkiem, surówka z buraczków z dodatkiem jabłka, cebuli i oliwy z oliwek

Lemoniada arbuzowa z listkami świeżej mięty bez cukru

Środa

Zupa grochowa z ziemniakami i warzywami na korpusach drobiowych (9)

Filet miruny smażony w cieście naleśnikowym (1,3), ziemniaki puree (7), surówka z marchewki, jabłka, pestek dyni, selera, chrzanu i jogurtu naturalnego

Woda pomarańczowo-cytrynowa z dodatkiem miodu

Czwartek

Zupa ogórkowa z brązowym ryżem na wywarze drobiowym (1,7,9)

Kotleciki mielone drobiowo-wieprzowe pieczone (1,3), ziemniaki z maselkiem, mizeria z rzodkiewką, szczypiorkiem i jogurtem (7)

Woda miętowo-cytrynowa bez cukru

Winogrono różowe

Piątek

Zupa pieczarkowa z ciecierzycą i ziemniakami na wywarze warzywnym (7,9)

Naleśniki z serem i dżemem polane polewą kakaową (1,3,7)

Kompot rabarbarowy

Nektarynka, śliwka

Sporządziła:

Małgorzata
Boguch

Zatwierdził:

DYREKTOR
SZKOŁY SZKOLNO-PRZEDSZKOLNEJ
w Białymostku
[Signature]
mgr Piotr Wiśniewski