

26-30 październik 2026r.

Poniedziałek

Barszcz zabielany z ciecierzycą na wywarze warzywnym (7,9)

Ryż brązowy (1), jabłuszka duszone z cynamonem, jogurt naturalny (7)

Kompot wieloowocowy z odrobiną cukru

Serek waniliowy homogenizowany – 130g, mandarynka

Wtorek

Zupa cebulowa z makaronem pełne ziarno na wywarze warzywnym (1,7,9)

Stripsy z fileta indyka pieczone (1,3), frytki z piekarnika, sałata z rzodkiewką, szczypiorkiem z dodatkiem jogurtu naturalnego (7)

Woda goździkowo – pomarańczowa bez cukru

Banan

Środa

Zupa szczawiowa z jajkiem na korpusach drobiowych (3,7,9)

Ryż brązowy (1), leczo warzywne z fasolką szparagową bez dodatku mięsa

Lemoniada cytrusowa z odrobiną cukru

Jogurt owocowy typu „Bakoma" – 140g, jabłko

Czwartek

Krupnik z ziemniakami i kaszą pęczak na wywarze drobiowym (1,9)

Bigos (kapusta kwaszona, słonina, kiełbasa zwyczajna, boczek, łopatka wieprzowa), ziemniaki puree

Woda arbuzowo – imbirowa bez cukru

Serek łaciaty (7)

Piątek

Zupa pomidorowa z brązowym ryżem na wywarze warzywnym (1,7,9)

Filet miruny bez skóry smażony (1,3), ziemniaki, surówka z kwaszonej kapusty, marchewki, jabłka, czerwonej cebuli i oliwy z oliwek

Woda mineralna z plasterkami cytryny bez cukru

Pomarańcza

Sporządziła:

Makenne Bogucka

Zatwierdził:

DYREKTOR
ZESPOŁU SZKOLNO-PRZEDSZKOLNEGO
w Bobrownikach
mgr Piotr Wójcik