

SZKOŁA KATOLICKA

Menu 14.09.2026r. - 18.09.2026r.

PONIEDZIAŁEK

1. KRUPNIK (wywar warzywny, włoścyszyna (pietruska korzeń, marchew, **seler**, por, kasza, ziemniaki, liście laurowe, ziele angielskie, natka pietruszki, sól, pieprz, **śmietana**)
2. KOTLET SCHABOWY (schab wieprzowy, sól, pieprz, jaja, mąka, bułka tarta)
3. ZIEMNIAKI
4. KAPUSTA ZASMAŻANA (kapusta, koperek, **masło, mąka**)

WTOREK

1. ZUPA ZIEMNIAKOWA wywar warzywny, włoścyszyna (marchew, **seler**, por, pietruszka korzeń) sól, pieprz, ziele angielskie, liście laurowe, ziemniaki, boczek wędzony, natka pietruszki)
2. MAKARON PRĘŻNOZIARNISTY Z SOSEM WARZYWNYM (makaron pełnoziarnisty, cebula, czosnek, marchew, cukinia, **pieczarki, seler**, por, sól, pieprz, oregano, bazylia, oliwa, przecier pomidorowy)

ŚRODA

1. ZUPA KALAFIOROWA (wywar drobiowy, włoścyszyna (**seler**, por, pietruszka korzeń, marchew), sól, pieprz, ziele ang., liście laurowe, kalafior, ziemniaki, **śmietana**, natka pietruszki)
2. FILET Z MORSZCZUKA (**mięso z morszczuka**, sól, pieprz, mąka, jaja, bułka tarta)
3. ZIEMNIAKI
4. SURÓWKA Z KAPUSTY KISZONEJ (kapusta, kiszona, cebula, olej rzepakowy, natka pietruszki)

CZWARTEK

1. ZUPA GROCHOWA (wywar warzywny, włoścyszyna (**seler**, por, pietruszka korzeń, marchew), sól, pieprz, ziele ang., liść laurowy, ziemniaki, groch, ziemniaki, majeranek, kielbasa,)
2. KURCZAK GOTOWANY W BIAŁYM SOSIE (mięso drobiowe, **masło, mąka, śmietana**, rodzynki, bulion drobiowy, sok z cytryny)
3. RYŻ

PIĄTEK

1. KREM Z DYNI (wywar warzywny, włoścyszyna (**seler**, por, marchew, pietruszka), ziemniaki, dynia, cebula, czosnek, **masło, śmietana**, sól, pieprz, curry))
2. PIEROGI LENIWE Z MASŁEM (**mąka, jaja, twaróg, masło, śmietana, cukier**)

ALERGENY ZAZNACZONE KOŁOREM CZERWONYM !!!