Szkoła Podstawowa Nr 2

w Leżajsku

Jadłospis
od 4 września 2026 r. do 11 września 2026 r.

Piątek 4 września 2026 r.
Barszczyk czerwony (na wywarze z warzyw) z jajkiem i koperkiem ***(mleko, seler, jaja)***
Pierogi ruskie z cebulką ***(zboża zwierające gluten, mleko, jaja)*** + marchewka z jabłkiem ***(mleko)***
DESER – świeże maliny z jogurtem greckim ***(mleko)***
Cytrusowa lemoniada z miętą i kawałkami owoców *(bez cukru)*

Poniedziałek 7 września 2026 r.
Zupa ogórkowa (na wywarze z warzyw) z ziemniakami, marchewką, pietruszką, porem, selerem i koperkiem, zabielona śmietaną 12% ***(mleko, seler)***
Spaghetti (makaron pełnoziarnisty) z domowymi klopsikami z ciecierzycy, soczewicy i warzyw z sosem pomidorowo – ziołowym + listki bazylii / szczypiorek *(potrawa bez produktów odzwierzęcych)* ***(zboża zwierające gluten)***
Chrupiąca przekąska – słupki marchewki i czerwonej papryki, cząstki jabłka, plastry pomarańczy i grejpfruta czerwonego,
Woda z sokiem z cytryny i miętą *(bez cukru)*

Wtorek 8 września 2026 r.
Zupa (na wywarze z kurczaka) z kaszą pęczak, kalafiorem i fasolką szparagową, marchewką, pietruszką i koperkiem, zabielona mlekiem ***(mleko)***
Pieczone kotlety mielony wieprzowo - drobiowy ***(zboża zwierające gluten, mleko, jaja),*** ziemniaki ze szczypiorkiem, ***(mleko)***
Dodatki do obiadu - Mizeria z ogórków szklarniowych z czerwoną cebulą, szczypiorkiem i zieleniną ***(mleko),*** / pomidorki truskawkowe
Kompot z wiśni i jabłek / Woda

Środa 9 września 2026 r.
Kremowa zupa groszkowa – z żółtego grochu łuskanego i zielonej soczewicy (na wywarze warzywnym) z porem, cebulą i czosnkiem + pieczywo ciemne słonecznikowe ***(zboża zwierające gluten, mleko, jaja)*** z ziołowym masełkiem ***(mleko)***
Naleśniki kolorowe (żółte i różowe – z sokiem z buraka) ***(zboża zwierające gluten, mleko, jaja)*** z białym serem ***(mleko)*** + *dodatki owocowe – mus z truskawek, borówki amerykańskie, plasterki bananów, kawałki kiwi i mandarynki*
Kawa zbożowa z mlekiem ***(zboża zwierające gluten, mleko)***/ Woda

Czwartek 10 września 2026 r.
Rosół wołowy (na wywarze ze szpondra wołowego) z makaronem pszennym, włoszczyzną i zieloną pietruszką ***(zboża zwierające gluten, mleko, jaja, seler)***
Udko z kurczaka wypiekane w ziołach, ziemniaki całe z koperkiem
Sałatka Caprese – z pomidorów malinowych, świeżej bazylii, rukoli i roszponki z serem mozzarella ***(mleko)*** i dresingiem na bazie oliwy z oliwek i suszonych ziół / kiełki słonecznika
Sok świeżo wyciskany z marchewki, pomarańczy, jabłek, gruszek i buraka / Woda

Piątek 11 września 2026 r.
Zupa pomidorowa (na wywarze z indyka) z włoszczyzną i zieloną pietruszką z dodatkiem śmietany 12% ***(mleko, seler)***
Kotleciki siekane z ryby (miruna) z czerwoną papryką i szczypiorkiem (smażone) ***(zboża zwierające gluten, mleko, jaja, ryby, seler)***, ryż brązowy
Zielona sałata – z sałaty masłowej, listków szpinaku baby, z gotowanym jajkiem, rzodkiewką, cebulką szalotką i dresingiem z jogurtu naturalnego z czosnkiem ***(mleko)***
Lemoniada z limonką i ogórkiem *(bez cukru)*
Szwedzki stół (do wyboru) – plastry arbuza, śliwka węgierka, słupki ogórka, borówki amerykańskie, jabłko, orzechy nerkowca i fistaszki ***(orzechy)***

Napoje takie jak kawa, kakao, herbata oraz koktajle – przygotowywane z ograniczeniem dosładzania lub bez słodzenia

Szkoła zastrzega sobie prawo do niewielkich modyfikacji w jadłospisie. **Podstawowym napojem jest woda; inne napoje podawane są w ograniczonej ilości – tylko do posiłku.** Szczegółowe informacje dotyczące składu poszczególnych posiłków, gramatury, kaloryczności i alergenów udostępniane są w szkole na tablicy jadłospisów lub u intendenta placówki