

DZIEŃ TYGODNIA	I DANIE	II DANIE
PONIEDZIAŁEK 28.09.2026	ZUPA Z CZERWONEJ SOCZEWICY Z ZIEMIŃIAKAMI na wywarze warzywnym 300ml SKŁADNIKI: (włoszczyzna mrożona-seler korzeń ,marchew pietruszka korzeń ,por)ziemniaki, soczewica czerwona, cebula ,czosnek świeży ,majeranek, natka pietruszki ,pieprz ziółowy , czarny, liść laurowy ,ziele angielskie	LECZO WARZYWNE W ZIOŁACH 100 g Z KASZĄ KUSKUS- PSZENICA ,120 G/ PEŁNOZIARNISTĄ ,WODA Z CYTRYNĄ I MIĘTĄ /250 ML , OWOC-BANAN SKŁADNIKI : PASSATA POMIDOROWA,CUKINIA,PAPRYKA KOLOROWA,FASOLKA SZPARAGOWA - zielona, żółta ,cebula ,marchew ,czosnek ,olej rzepakowy, oregano, bazylia ,papryka słodka, czosnek SURÓWKA ;
WTOREK 29.09.2026	ROSÓŁ WARZYWNY Z MAKARONEM SKŁADNIKI: wywar warzywny; seler korzeń , marchew, pietruszka korzeń ,por ,cebula, czosnek świeży ,oliwa z oliwek, pietruszki makaron nitki pszenny - jaja ,lubczyk suszony, natka pietruszki ,kurkuma 300 ml	NALEŚNIKI Z TWAROGIEM Z POLEWĄ TRUSKAWKOWĄ ... BEZML-NALEŚNIKI Z JABŁKIEM WODA Z CYTRYNĄ PRZEKAŚKA -PAPRYKA W SŁUPKI SKŁADNIKI; mąka pszenna, mleko 2 % UHT ,woda niegazowana, jaja kurze całe ,olej rzepakowy rafinowany ,sól szczypta ,twaróg z mleka półtłusty Hajnówka krajanka ,jogurt naturalny z mleka , SKŁADNIKI ;
ŚRODA 30.09.2026	BARSZCZ CZERWONY NA WYWARZE WARZYWNYM 300 ml SKŁADNIKI: wywar warzywny; włoszczyzna mrożona - seler korzeń , marchew, pietruszka korzeń ,por, cebula ziemniaki, buraki czerwone ,czosnek, sok z cytryny ,śmietana 18 z mleka przyprawy: sól ,liść laurowy ,ziele angielskie ,lubczyk ,natka, czosnek ,sól, majeranek	KARKÓWKA PIECZONA W ZIOŁACH ZIEMIŃIAKI Z KOPERKIEM,SURÓWKA Z OGÓRKA KISZONEGO Z CZERWONĄ CEBULKĄ I OLIWĄ Z OLIWEK KOMPOT Z JABŁEK Z DODATKIEM Z CZARNEJ PORZECZKI OWOC- BANAN SKŁADNIKI: -karkówka wp. wp b/k, czosnek, majeranek, tymianek, rozmaryn, papryka słodka, pieprz, marynata z oleju ,czosnek SKŁADNIKI SURÓWKA; ogórek kiszony, cebula czerwona ,oliwa z oliwek
CZWARTEK 01.10.2026	ZUPA KREM Z POMIDORÓW Z BAZYLIĄ I MIGDAŁAMI SKŁADNIKI :wywar warzywny;(włoszczyzna seler korzeń, marchew, pietruszka korzeń por), cebula ,marchew, czosnek świeży, OLIWA Z OLIWEK , pomidory krojone, jogurt z mleka , natka , migdały ,bazylia ,cukier do smaku	KOTLET DROBIOWY POŻARSKI PIECZONY 110 g, ZIEMIŃIAKI Z KOPERKIEM ,SURÓWKA Z PORĄ,JABŁKA I MARCHEWKI Z MAJONEZEM KIELECKIM I JOGURTEM NATURALNYM 100 g ,WODA Z CYTRYNĄ I MIĘTĄ 250 ml OWOC-GRUSZKA SKŁADNIKI;-filet z kurczaka , jaja kurze całe, bułka tarta- gluten ,olej rzepakowy rafinowany, papryka słodka, pieprz ;sól niskosodowa SURÓWKA; por, marchew ,jabłka ,majonez kielecki - jaja ,jogurt mleko naturalny ,sok z cytryny, oliwa z oliwek cytryny
PIATEK 02.10.2026	ZUPA KOPERKOWA Z ZIEMIŃIAKAMI NA WYWARZE WARZYWNYM 300 ml SKŁADNIKI; wywar warzywny- włoszczyzna mrożona(seler korzeń ,pietruszka korzeń ,marchew ,por) ,cebula ,ziemniaki ,śmietana 18% z mleka ,czosnek ,koper ,sól ,ziele angielskie ,liść laurowy ,pieprz biały	ŁOSOŚ PIECZONY W ZIOŁACH 100 g ,RŻY BRĄZOWY PEŁNOZIARNISTY 120g ,BROKUŁ GOTOWANY NA PARZE skropiony oliwą z oliwek WODA Z CYTRYNĄ I MIĘTĄ OWOC-ŚLIWKA SKŁADNIKI ; łosoś b/o+ b/s, przyprawy; sól , pieprz cytrynowy ,sok z cytryny, kopelek świeży ,natka pietruszki, tymianek, suszony ,oregano SURÓWKA ; brokuł ,oliwa z oliwek ,sól, cukier do koloru i smaku 

SZKOŁA PODSTAWOWA Nr 17 SPECJALNA w Białymstoku 15-773 Białystok, ul. Rzemieślnicza 12/3 NIP 542-26-73-623, REGON 000735500 tel. 85 65-30-784		
DZIEŃ TYGODNIA	I DANIE	II DANIE
<u>PONIEDZIAŁEK</u> <u>05.10.2026</u>	ZUPA KREM Z DYNI Z PESTKAMI SŁONECZNIKA SKŁADNIKI: wywar warzywny- (wŁOSZCZYŻNA MROŻONA-seler korzeń, pietruszka korzeń, marchew, dynia, ziemniaki, marchew świeża, pietruszka korzeń świeża ,cebula , pestki słonecznika natka ,jogurt naturalny kleks z mleka PRZYPRAWY: sól ,kurkuma, pieprz biały ,imbir suszony	KOTLET MIELONY WIEPRZOWY Z ŁOPATKI 110 g, KASZA PĘCZAK-jęczmień Z KOPERKIEM 150 g, KAPUSTA CZERWONA Z JABŁKIEM Z MAJONEZEM I JOGURTEM NATURALNYM 100g KOMPOT Z JABŁEK I PORZECZKI CZARNEJ (NISKOSŁODZONY) 250 ml OWOC-ŚLIWKA SKŁADNIKI: łopatką wieprzowa , bułka pszenna ,jaja kurze całe ,cebula, czosnek ,olej rzepakowy rafinowany ,natka pietruszki PRZYPRAWY: sól niskosodowa, pieprz naturalny ,majeranek SURÓWKA; kapusta czerwona, jabłko ,jogurt naturalny z mleka, majonez kielecki -jaja żółtko, sok z cytryny
<u>WTOREK</u> <u>06.10.2026</u>	ZUPA KALAFIOROWA ze świeżego kalafiora Z ZIEMNIAKAMI NA WYWARZE WARZYWNYM SKŁADNIKI: wywar warzywny, WŁOSZCZYŻNA MROŻONA -(seler korzeń, pietruszka korzeń ,marchew ,por)kalafior, ziemniaki ,cebula ,natka pietruszki ,śmietana 18 %z mleka PRZYPRAWY: sól, pieprz , czosnek świeży, liść laurowy, ziele angielskie ,lubczyk suszony	PIECZONE PAŁĘCZKI Z KURCZAKA B/K W ZIOŁACH 110 g RYŻ PARABOLICZNY 150 g SURÓWKA Z MARCHWII JABŁKA Z OLIWĄ OLIVEK 100 g KOMPOT WIELOOWOCOWY BEZ DOSŁADZANIA 250 ml. SKŁADNIKI: pałeczki z kurczaka ,olej rzepakowy, czosnek ,papryka słodka ,tymianek, oregano ,pieprz, sok z cytryny SURÓWKA ; marchew ,jabłko ,oliwa z oliwek ,sok z cytryny
<u>ŚRODA</u> <u>07.10.2026</u>	ZUPA OGÓRKOWA NA WYWARZE WARZYWNYM Z ZIEMNIAKAMI SKŁADNIKI: wywar warzywny- WŁOSZCZYŻNA MROŻONA-(seler korzeń, pietruszka korzeń, marchew,) ziemniaki, ogórek kiszony ,cebula ,koperek , natka ,śmietana 18% z mleka PRZYPRAWY: pieprz czarny, ziele angielskie ,liść laurowy, czosnek świeży	KOTLET Z CZERWONEJ SOCZEWICY I KASZY GRYZCANEJ Z KOPERKIEM PIECZONY 200 g, BUKIET VEGA MIX GOTOWANYCH NA PARZE SKROPIONY OLIWĄ Z OLIVEK /brokuł, groszek cukrowy ,marchew ,kalafior/-100 g WODA Z CYTRYNĄ I MIĘTĄ OWOC-GRUSZKA SKŁADNIKI: soczewica czerwona , kasza gryczana, cebula , czosnek, mąka ziemniaczana, koperek świeży, olej rzepakowy ,papryka słodka, pieprz, sól niskosodowa ,majeranek ,PULPA POMIDOROWA
<u>CZWARTEK</u> <u>08.10.2026</u>	BARSZCZ UKRAIŃSKI NA WYWARZE WARZYWNYM	MAKARON PEŁNOZIARNISTY Z TWAROGIEM JOGURTEM Z POLEWA TRUSKAWKOWĄ PRZEKĄSKA; PAPRYKA CZERWONA Z MIĘTĄ WODA Z MIĘTĄ I CYTRYNĄ BEZML. OMLET Z WARZYWAMI -VEGA ,mapój roślinny, mąka <i>mgr Ewa Rozema Kosinska Ewa Piekut</i> pszenna, warzywa

szkółka podstawaowa nr 17 specjalna w Białymstoku 15-773 Białystok, ul. Rzemieślnicza 12/3 NIP 542-26-73-623, REGON 000736500 tel. 85 65-30-784	SKŁADNIKI: wywar warzywny- WŁOSZCZYNA MROŻONA(seler korzeń, marchew, pietruszka korzeń ,por) fasola, kapusta, buraki ,ziemniaki ,cebula ,śmietana 18% z mleka PRZYPRAWY ;sól, pieprz czarny ,liść laurowy ,ziele angielskie ,majeranek, natka pietruszki ,lubczyk suszony	SKŁADNIKI: mąka DURUM pszena , TWARÓG PÓŁTŁUSTY mleko , JOGURT NATURALNY Z MLEKA ,cukier do smaku ,truskawka SURÓWKA:
PIĄTEK 09.10.2026	ZUPA KRUPNIK Z KASZĄ KUSKUS Z ZIEMIŃIAKAMI	RYBA PO GRECKU Z WARZYWAMI, BUŁKA GRAHAMKA ,WODA Z CYTRYNĄ I MIĘTĄ OWOC- GRUSZKA
	SKŁADNIKI :wywar warzywny- WŁOSZCZYNA -seler korzeń, pietruszka korzeń, por, cebula),ziemniaki , kasza KUSKUS Z PSZENICY ,czosnek świeży ,olej rzepakowy ,natka pietruszki, PRZYPRAWY; pieprz ziele ,liść laurowy	SKŁADNIKI: filet z mintaja-ryba, marchew, pietruszka korzeń, seler korzeń ,cebula ,koncentrat pomidorowy 30%,olej rzepakowy PRZYPRAWY; pieprz cytrynowy, liść laurowy, ziele angielskie, sól, ziola prowansalskie
DZIEŃ TYGODNIA	I DANIE	II DANIE
PONIEDZIAŁEK 12.10.2026	ZUPA JARZYNOWA Z DODATKIEM ZIEMIŃIAKA NA WYWARZE WARZYWNYM Z ZIEMIŃIAKAMI SKŁADNIKI :wywar warzywny- WŁOSZCZYNA MROŻONA(seler korzeń ,pietruska korzeń ,marchew, por) mieszanka jarzynowa, ziemniaki, cebula ,czosnek ,śmietana 18% z mleka krowiego PRZYPRAWY; liść laurowy, ziele angielskie ,pieprz koperek świeży ,natka	SERNICZKI SMAŻONE Z TWAROGIEM Z POLEWĄ JOGURTOWĄ, KOKTAIL TRUSKAWKOWY Z PŁATKAMI(ORKISZOWYMI -gluten),NAPOJEM ROŚLINNYM OWSIANYM DOSŁADZANE BANANEM ,WODA Z CYTRYNĄ WARZYWO- KALAREPKA BEZML.PLACUSZKI Z KASZY JAGLANEJ Z BANANEM WODA Z CYTRYNĄ SKŁADNIKI :twaróg półtłusty ,mąka pszena ,jaja kurze całe ,jogurt naturalny z mleka, cukier biały, cukier waniliowy ,olej do smażenia rafinowany rzepakowy KOKTAIL; truskawka mrożona, banan , napój owsiany ,płatki orkiszowe -gluten SKŁADNIKI;PLACUSZKI; kasza jaglana ,banan, mąka owsiana, olej rzepakowy
WTOREK 13.10.2026	ZUPA Z BRUKSELKI NA WYWARZE WARZYWNYM Z ZIEMIŃIAKAMI SKŁADNIKI- wywar warzywny- WŁOSZCZYNA MROŻONA(seler korzeń ,pietruska korzeń, marchew ,por) ziemniaki ,cebula ,brukselka ,czosnek świeży ,natka pietruszki ,śmietana 18% z mleka PRZYPRAWY- liść laurowy ,ziele angielskie ,pieprz	GULASZ WIEPRZOWY Z WARZYWAMI ,KASZA GRYCZANA NIEPALONA ,BURACZKI Z CEBULKĄ Z OLIWĄ OLIWEK WODA Z CYTRYNĄ I MIĘTĄ OWOC-JABŁKO SKŁADNIKI; szynka wieprzowa (włoszczyzna -seler korzeń ,pietruska korzeń ,marchew, por) cebula PRZYPRAWY-sól ,pieprz ,papryka słodka, oregano ,tymianek, ziele angielskie, liść laurowy SKŁADNIKI SURÓWKA; buraczki ,cebula ,sok z cytryny ,sól ,cukier do smaku ,pieprz ziołowy, oliwa z oliwek
DZIEŃ EDUKACJI ŚRODA	ZUPA POMIDOROWA Z RYZEM SKŁADNIKI;-wywar warzywny -WŁOSZCZYNA MROŻONA (seler korzeń ,pietruska korzeń, marchew) cebula, ryż ,przecier pomidorowy DAVTONA ,śmietana 18% z mleka PRZYPRAWY; czosnek świeży ,liść, ziele, natka, koper ,CUKIER DO SMAKU	KLOPSIKI Z INDYKA 90 g W SOSIE PIETRUSZKOWYM 4 ,ZIEMIŃIAKI Z KOPERKIEM 150 g ,SAŁATA LODOWA Z POMIDORKIEM ,OGÓRKIEM,SZCZYPIOREM Z OLIWĄ Z OLIWEK z bazylią i czosnkiem KOMPOT WIELOOWOCOWY NISKOSŁODZONY OWOC-BANAN SKŁADNIKI; mięso z indyka ,bułka pszena ,jaja, cebula natka pietruszki ,pieprz SOS PIETRUSZKOWY ;wywar warzywny- mąka pszena , jogurt naturalny z mleka ,natka pietr. SURÓWKA; sałata lodowa, pomidor koktajlowy ,ogórek świeży ,szczypior ,sok z cytryny, czosnek świeży, oliwa z oliwek, bazylia
CZWARTEK 15.10.2026	ZUPA BROKUŁA NA WYWARZE WARZYWNYM Z ZIEMIŃIAKAMI	SPAGHETTI Z WARZYWAMI I SOSEM Z CIECIERZCY gINTENDENT KOMPOT WIELOOWOCOWY SEZONOWY NISKOSŁODZONY OWOC - GRUSZKA <i>mgr Ewa Bożena Rosińska</i>

SKŁADNIKI: wywar warzywny- (WŁSZCZYZNA MROŻONA-seler korzeń pietruszka korzeń ,marchew ,por) ,ziemniaki ,cebula ,olej rzepakowy ,śmietana18% z mleka PRZYPRAWY; liść laurowy, ziele angielskie ,natka pietruszki ,koper	SKŁADNIKI; makaron pełnoziarnisty, ciecierzycy ,passata pomidorowa, pomidory świeże cukinia ,papryka czerwona ,marchew ,cebula, czosnek ,olej rzepakowy rafinowany, bazylia oregano ,pieprz
KRUPNIK WARZYWNY Z KASZA JĘCZMIENNĄ NA WYWARZE WARZYWNYM	MIRUNA PIECZONA W ZIOŁACH 100 g ,ZIEMIENIAKI Z KOPERKIEM 150 g, SURÓWKA Z KISZONEJ KAPUSTY Z CEBULKĄ Z OLIWĄ OLIWEK 100g WODA Z MIĘTĄ I LIMONKĄ 250 ml
SKŁADNIKI; wywar warzywny ,WŁOSZCZYZNA MROŻONA(seler korzeń ,pietruszk ,marchew ,por)kasza jęczmień (gluten)ziemniaki ,cebula ,czosnek świeży ,natka PRZYPRAWY; ,pieprz ,ziele angielskie, liść laurowy	SKŁADNIKI ;ryba miruna ,sól, sok z cytryny, czosnek, oregano ,tymianek, natka pietruszki SURÓWKA ;kapusta kiszona, marchew, kmień ,oliwa z oliwek ,cukier do smaku

PIATEK

16.10.2026

SZKOŁA PODSTAWOWA Nr 17 SPŁĄCZANKA
w Białymstoku
15-773 Białystok, ul. Rzemieślnicza 12/3
NIP 542-26-73-623, REGON 000735500
tel. 85 65-30-784

DYREKTOR SZKOŁY
mgr Ewa Bożena Rosińska

INTENDENT
Ewa Piekut