

Jadłospis obiadowy od 17.02.2024 r. do 21.02.2024 r.

Data	Obiad	Zmiany
17.02.2025	<p>Zupa kalafiorowa ze śmietaną na masełku (kalafior, ziemniaki, marchew, pietruszka, por, seler 9, masło 7, śmietana 7 (12%), mąka pszenna 1a, przyprawy, natka pietruszki)</p> <p>Pieczywo mieszane (mąka pszenna 1a i mąka żytnia 1b)</p> <p>Spaghetti z mięsem i sosem pomidorowym (mąka pszenna 1a, jajka 3, masło 7, wieprzowina, olej, koncentrat pomidorowy, przyprawy)</p> <p>Cytrynada z miodem (cytryna, woda i miód) + woda mineralna n/g</p> <p>Pomarańcza</p>	
18.02.2025	<p>Krupnik ryżowy na masełku (ziemniaki, ryż, masło 7, marchew, pietruszka, por, seler 9, przyprawy, natka pietruszki)</p> <p>pszenna 1a i mąka żytnia 1b)</p> <p>Ziemniaki z koperkiem (ziemniaki, koper)</p> <p>Kotlet pożarski drob.-wiep. (mięso drobiowe, mięso wieprzowe, jajka 3, mąka pszenna 1a, mąka żytnia 1b, cebula, olej, przyprawy)</p> <p>Mizeria (ogórek zielony, szczypior, śmietana 7 (18%), sól, cukier, pieprz, ocet 10%)</p> <p>Kompot śliwkowy (śliwki i cukier*) + woda mineralna n/g</p> <p>Jogurt owocowy (mleko 7)</p>	
19.02.2025	<p>Zupa z zacierką babuni na masełku (ziemniaki, marchew, pietruszka, por, seler 9, jajka 3, masło 7, mąka pszenna 1a, przyprawy)</p> <p>Pieczywo mieszane (mąka pszenna 1a i mąka żytnia 1b)</p> <p>Naleśniki z białym serem i sosem truskawkowym (mąka pszenna 1a, jajka 3, mleko 7, twaróg 7, truskawki, cukier, cukier waniliowy)</p> <p>Woda mineralna n/g</p> <p>Soczek owocowo-warzywny</p>	
20.02.2025	<p>Zupa krem pieczarkowa (pieczarki, ziemniaki, marchew, pietruszka, por, seler 9, śmietana 7 (12%), masło 7, przyprawy)</p> <p>Pieczywo mieszane (mąka pszenna 1a i mąka żytnia 1b)</p> <p>Kasza jęczmienna parowana w piecu (kasza jęczmienna 1c, przyprawy)</p> <p>Gulasz wołowy (wołowina, cebula, czosnek, mąka pszenna 1a, olej, przyprawy)</p> <p>Surówka z czerwonej kapusty (kapusta czerwona, jabłko, jogurt naturalny (mleko 7 (2%)), czosnek, cebula, majonez (jajka 3, gorczyca 10, olej), sól, cukier, przyprawy)</p> <p>Kompot wieloowocowy (mieszanka kompotowa i cukier*) + woda mineralna n/g</p> <p>Kiwi</p>	
21.02.2025	<p>Zupa porowa ze śmietaną na masełku (por, ziemniaki, marchew, pietruszka, seler 9, masło 7, śmietana 7 (12%), mąka pszenna 1a, przyprawy, natka pietruszki)</p> <p>Pieczywo mieszane (mąka pszenna 1a i mąka żytnia 1b)</p> <p>Ziemniaki z koperkiem (ziemniaki, koper)</p> <p>Filet z dorsza w ziołach parowany w piecu (dorsz 4, zioła, olej, przyprawy)</p> <p>Fasolka szparagowa z masełkiem (fasolka szparagowa, masło 7, sól)</p> <p>Woda mineralna n/g</p> <p>Mus jogurtowy banan-mango (jogurt naturalny (mleko 7 (2%)), banan, mango, cukier opcjonalnie)</p>	

W związku z obowiązkiem stosowania m In. Przez placówki szkolne i przedszkolne Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011, us.9, załącznik II – przedstawiamy wykaz danych szczegółowych substancji lub produktów powodujących alergie lub reakcje nietolerancji użyte przy wytwarzaniu żywności i nadal obecne w produkcie gotowym, nawet jeżeli ich forma ulegnie zmianie. Do każdego alergenu pokarmowego została przypisana cyfra porządkowa, która również została umieszczona na jadłospisie.

- | | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> 1. Zboża zawierające gluten 1a) pszenica, 1b) żyto, 1c) jęczmień, 1d) owies, 1e) orkisz, 1f) kamut 2. Skorupiaki i produkty pochodne 3. Jaja i produkty pochodne 4. Ryby i produkty pochodne 5. Orzeszki ziemne (arachidowe) i produkty pochodne 6. Soja i produkty pochodne 7. Mleko i produkty pochodne 8. Orzechy 8a) migdały, 8b) orzechy laskowe, 8c) orzechy włoskie, 8d) orzechy nerkowca, 8e) orzeszki pekan, 8f) orzeszki brazylijskie, 8g) pistacje/orzechy pistacjowe, 8h) orzechy makadamia | <ul style="list-style-type: none"> 9. Seler i produkty pochodne 10. Gorczyca i produkty pochodne 11. Nasiona sezamu i produkty pochodne 12. Dwutlenek siarki 13. Łubin 14. Mięczaki |
|--|---|
- * 0,250 g kompotu zawiera 6g cukru.

Jadłospis obiadowy od 24.02.2025 r. do 28.02.2025 r.

Data	Obiad	Zmiany
24.02.2025	<p>Zupa brukselkowa ze śmietaną na masełku (brukselka, ziemniaki, marchew, pietruszka, por, seler 9, masło 7, śmietana 7 (12%), mąka pszenna 1a, przyprawy, natka pietruszki)</p> <p>Pieczywo mieszane (mąka pszenna 1a i mąka żytnia 1b)</p> <p>Makaron kolorowy z kurczakiem w sosie curry (mąka pszenna 1a, mąka żytnia 1b, jajka 3, filet drobiowy, cebula, seler 9, śmietana 7 (18%), olej, przyprawy)</p> <p>Cytrynada z miodem (cytryna, woda i miód) + woda mineralna n/g</p> <p>Jabłko</p>	
25.02.2025	<p>Zupa pomidorowa z ryżem na masełku ze śmietaną (ryż, masło 7, koncentrat pomidorowy, marchew, pietruszka, por, seler 9, śmietana 7 (12%), natka pietruszki, mąka pszenna 1a, przyprawy)</p> <p>Pieczywo mieszane (mąka pszenna 1a i mąka żytnia 1b)</p> <p>Ziemniaki z koperkiem (ziemniaki, koper)</p> <p>Kotlet schabowy panierowany (wieprzowina, mąka pszenna 1a, mąka żytnia 1b, jajka 3, olej, przyprawy)</p> <p>Surówka z białej kapusty (biała kapusta, marchew, koper, szczypior, olej, przyprawy)</p> <p>Woda mineralna n/g</p> <p>Kompot truskawkowy (truskawki i cukier*) + woda mineralna n/g</p> <p>Serek owocowy (mleko 7)</p>	
26.02.2025	<p>Zupa grochowa (groch łuskany, ziemniaki, marchew, pietruszka, por, seler 9, masło 7, czosnek, natka pietruszki, przyprawy)</p> <p>Pieczywo mieszane (mąka pszenna 1a i mąka żytnia 1b)</p> <p>Pierogi ruskie z cebulką i ze śmietaną (mąka pszenna 1a, jajka 3, twaróg półtł. 7, śmietana 7 (18%), ziemniaki, cebula, olej, przyprawy)</p> <p>Woda mineralna n/g</p> <p>Soczek owocowy</p>	
27.02.2025	<p>Rosolnik z kaszą manną na masełku (kasza manna 1a, ziemniaki, masło 7, marchew, pietruszka, por, seler 9, natka pietruszki, przyprawy)</p> <p>Pieczywo mieszane (mąka pszenna 1a i mąka żytnia 1b)</p> <p>Gołąbki bez zawijania w sosie pomidorowym (ryż, mięso wieprzowe, kapusta włoska, śmietana 7 (18%), masło 7, koncentrat pomidorowy, kasza manna, jajka 3, cebula, olej, przyprawy)</p> <p>Kompot wiśniowy (wiśnie i cukier*) + woda mineralna n/g</p> <p>Banan</p>	
28.02.2025	<p>Zupa „Shreka” z jajkiem na masełku ze śmietaną (szpinak mrożony, mąka pszenna 1a, marchew, pietruszka, por, seler 9, ziemniaki, jajka 3, masło 7, śmietana 7 (12%), przyprawy, natka pietruszki)</p> <p>Ziemniaki z koperkiem (ziemniaki, koper)</p> <p>Kotlet rybny (filet z dorsza 4, mąka pszenna 1a, mąka żytnia 1b, jajka 3, cebula, olej, przyprawy)</p> <p>Surówka z kwaszonej kapusty (kapusta kwaszona, marchew, szczypior, cukier, olej)</p> <p>Woda mineralna n/g</p> <p>Mus jogurtowy bananowo-ananasowy (jogurt naturalny (mleko 7 (2%)), banan, ananas, cukier opcjonalnie)</p>	

W związku z obowiązkiem stosowania m In. Przez placówki szkolne i przedszkolne Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011, us.9, załącznik II – przedstawiamy wykaz danych szczegółowych substancji lub produktów powodujących alergie lub reakcje nietolerancji użyte przy wytwarzaniu żywności i nadal obecne w produkcie gotowym, nawet jeżeli ich forma ulegnie zmianie. Do każdego alergenu pokarmowego została przypisana cyfra porządkowa, która również została umieszczona na jadłospisie.

1. Zboża zawierające gluten

1a) pszenica, 1b) żyto, 1c) jęczmień, 1d) owies, 1e) orkisz, 1f) kamut

2. Skorupiaki i produkty pochodne

3. Jaja i produkty pochodne

4. Ryby i produkty pochodne

5. Orzeszki ziemne (arachidowe) i produkty pochodne

6. Soja i produkty pochodne

7. Mleko i produkty pochodne

8. Orzechy

8a) migdały, 8b) orzechy laskowe, 8c) orzechy włoskie, 8d) orzechy nerkowca, 8e) orzeszki pekan, 8f) orzeszki brazylijskie,

8g) pistacje/orzechy pistacjowe, 8h) orzechy makadamia

* 0,250 g kompotu zawiera 6g cukru.

9. Seler i produkty pochodne

10. Gorczyca i produkty pochodne

11. Nasiona sezamu i produkty pochodne

12. Dwutlenek siarki

13. Łubin

14. Mięczaki