

Jadłospis obiadowy od 03.03.2024 r. do 07.03.2024 r.

Data	Obiad	Zmiany
03.03.2025	<p>Zupa wiejska (mięso od szynki, ziemniaki, marchew, pietruszka, por, seler 9, czosnek, natka pietruszki, mąka pszenna 1a, przyprawy)</p> <p>Pieczywo mieszane (mąka pszenna 1a i mąka żytnia 1b)</p> <p>Makaron z białym serem (mąka pszenna 1a, jajka 3, twaróg półtłusty 7, masło 7, cukier, sól))</p> <p>Cytrynada z miodem (cytryna, woda i miód) + woda mineralna n/g</p> <p>Banan</p>	
04.03.2025	<p>Zupa ogórkowa ze śmietaną na masełku (ogórek kiszony, ziemniaki, marchew, pietruszka, por, seler 9, masło 7, śmietana 7 (12%), mąka pszenna 1a, natka pietruszki, przyprawy)</p> <p>pszenna 1a i mąka żytnia 1b)</p> <p>Ziemniaki z koperkiem (ziemniaki, koper)</p> <p>Karkówka pieczona z cebulką (mięso wieprzowe, cebula, olej, przyprawy)</p> <p>Surówka z selera, jabłka i rodzynek (seler 9, jabłko, rodzynki, śmietana 7 (18%), majonez (jajka 3, olej, gorczyca 10), sól, cukier, kwasek cytrynowy)</p> <p>Kompot wielowocowy (mieszanka kompotowa i cukier*) + woda mineralna n/g</p> <p>Jogurt owocowy (mleko 7)</p>	
05.03.2025	<p>Zupa fasolowa na masełku (fasola biała, ziemniaki, masło 7, marchew, pietruszka, por, seler 9, natka pietruszki, mąka pszenna 1a, przyprawy)</p> <p>Pieczywo mieszane (mąka pszenna 1a i mąka żytnia 1b)</p> <p>Ryż parowany w piecu z ciepłym musem jabłkowym ze śmietanką (ryż 1, jabłko, masło 7, mleko 7, śmietana 7 (18%), cukier, cynamon)</p> <p>Woda mineralna n/g</p> <p>Soczek owocowo-warzywny</p>	
06.03.2025	<p>Zupa brokułowa ze śmietaną na masełku (brokuł, 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>Kasza jęczmienno-gryczana parowana w piecu (kasza jęczmienna 1c, kasza gryczana, przyprawy)</p> <p>Polędwiczki wieprzowe w sosie pieczeniowym (mięso wieprzowe, mąka pszenna 1a, cebula, olej, przyprawy)</p> <p>Sałatka z buraczków (burak, cebula, ocet 10%, olej, przyprawy)</p> <p>Kompot śliwkowy (śliwki i cukier*) + woda mineralna n/g</p> <p>Gruszka</p>	
07.03.2025	<p>Kapuśniak z kwaszonej kapusty (kapusta kwaszona, mąka pszenna 1a, masło 7, ziemniaki, marchew, pietruszka, por, seler 9, natka pietruszki, czosnek, przyprawy)</p> <p>Pieczywo mieszane (mąka pszenna 1a i mąka żytnia 1b)</p> <p>Ziemniaki z koperkiem (ziemniaki, koper)</p> <p>Paluszki rybne (filet z dorsza 4, mąka pszenna 1a, mąka żytnia 1b, jajka 3, cebula, olej, przyprawy)</p> <p>Bukiet królewski parowany w piecu z masełkiem (kalafior, brokuł, marchew, brukselka, masło 7, sól)</p> <p>Woda mineralna n/g</p> <p>Mus jogurtowy bananowo-truskawkowy (jogurt naturalny (mleko 7 (2%)), banan, truskawka mrożona, 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 alergię 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 10.03.2025 r. do 14.03.2025 r.

Data	Obiad	Zmiany
10.03.2025	<p>Barszcz czerwony na masełku (burak, ziemniaki, marchew, pietruszka, por, seler 9, masło 7, śmietana 7 (12%), czosnek, mąka pszenna 1a, natka pietruszki, przyprawy)</p> <p>Pieczywo mieszane (mąka pszenna 1a i mąka żytnia 1b)</p> <p>Makaron z kurczakiem w sosie szpinakowo-serowym (mąka pszenna 1a, mąka żytnia 1b, jajka 3, filet drobiowy, szpinak mrożony, czosnek, ser feta 7, serek topiony 7, śmietana 7 (18%), seler 9, olej, przyprawy)</p> <p>Cytrynada z miodem (cytryna, woda i miód) + woda mineralna n/g</p> <p>Mandarynka</p>	
11.03.2025	<p>Krupnik jęczmienny na masełku (kasza jęczmienna 1c, ziemniaki, masło 7, marchew, pietruszka, por, seler 9, natka pietruszki, przyprawy)</p> <p>Pieczywo mieszane (mąka pszenna 1a i mąka żytnia 1b)</p> <p>Ziemniaki z koperkiem (ziemniaki, koper)</p> <p>Stek wieprzowy z cebulką (mięso od szynki, jajka 3, mąka pszenna 1a, mąka żytnia 1b, cebula, olej, przyprawy)</p> <p>Surówka z kapusty pekińskiej z sosem winegret (kapusta pekińska, marchewka, papryka mix, ogórek zielony, szczypior, kukurydza konserwowa, koper, olej, przyprawy)</p> <p>Kompot porzeczkowy (czarna porzeczka i cukier*) + woda mineralna n/g</p> <p>Serek owocowy (mleko 7)</p>	
12.03.2025	<p>Zupa koperkowa ze śmietaną na masełku (koper, ziemniaki, marchew, pietruszka, por, seler 9, mąka pszenna 1a, masło 7, śmietana 7 (12%), natka pietruszki, przyprawy)</p> <p>Pieczywo mieszane (mąka pszenna 1a i mąka żytnia 1b)</p> <p>Fasolka po bretońsku (fasola biała, wieprzowina, koncentrat pomidorowy, cebula, olej, przyprawy)</p> <p>Woda mineralna n/g</p> <p>Soczek owocowy</p>	
13.03.2025	<p>Zupa jarzynowa na masełku ze śmietaną (ziemniaki, marchew, pietruszka, por, seler 9, groszek konserwowy, kapusta biała / brukselka, fasolka szparagowa, kalafior, brokuł, śmietana 7 (12%), masło 7, mąka pszenna 1a, przyprawy, natka pietruszki)</p> <p>Pieczywo mieszane (mąka pszenna 1a i mąka żytnia 1b)</p> <p>Kasza gryczana parowana w piecu (kasza gryczana, przyprawy)</p> <p>Sztuka mięsa w sosie pieczeniowym (mięso od szynki, mąka pszenna 1a, cebula, natka pietruszki, przyprawy)</p> <p>Ogórek konserwowy (gorczyca 10)</p> <p>Kompot wiśniowy (wiśnie i cukier*) + woda mineralna n/g</p> <p>Jabłko</p>	
14.03.2025	<p>Barszcz biały z jajkiem ze śmietaną na masełku (ziemniaki, marchew, pietruszka, seler 9, por, czosnek, jajka 3, mleko 7, śmietana 7 (12%), masło 7, mąka pszenna 1a, przyprawy, natka pietruszki)</p> <p>Ziemniaki z koperkiem (ziemniaki, koper)</p> <p>Filet z dorsza panierowany (dorsz 4, jajka 3, mąka pszenna 1a, mąka żytnia 1b, 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 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.

- | | |
|---|--|
| <p>1. Zboża zawierające gluten
 1a) pszenica, 1b) żyto, 1c) jęczmień, 1d) owies, 1e) orkisz, 1f) kamut</p> <p>2. Skorupiaki i produkty pochodne</p> <p>3. Jaja i produkty pochodne</p> <p>4. Ryby i produkty pochodne</p> <p>5. Orzeszki ziemne (arachidowe) i produkty pochodne</p> <p>6. Soja i produkty pochodne</p> <p>7. Mleko i produkty pochodne</p> <p>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</p> | <p>9. Seler i produkty pochodne</p> <p>10. Gorczyca i produkty pochodne</p> <p>11. Nasiona sezamu i produkty pochodne</p> <p>12. Dwutlenek siarki</p> <p>13. Łubin</p> <p>14. Mięczaki</p> |
|---|--|

* 0,250 g kompotu zawiera 6g cukru.