

Jadłospis obiadowy od 17.03.2024 r. do 21.03.2024 r.

Data	Obiad	Zmiany
17.03.2025	<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>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>Kiwi</p>	
18.03.2025	<p>Rosolnik z kaszą manną na masełku (kasza manna 1a, ziemniaki, masło 7, marchew, pietruszka, por, seler 9, natka pietruszki, przyprawy)</p> <p>Ziemniaki z koperkiem (ziemniaki, koper)</p> <p>Kotlet mielony wieprzowy (mięso wieprzowe, mąka pszenna 1a, mąka żytnia 1b, jajka 3, cebula, czosnek, olej, przyprawy)</p> <p>Mizeria (ogórek zielony, szczypior, śmietana 7 (18%), sól, cukier, pieprz, ocet 10%)</p> <p>Kompot jagodowy (jagoda i cukier*) + woda mineralna n/g</p> <p>Jogurt owocowy (mleko 7)</p>	
19.03.2025	<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>Pampuchy na parze z polewą kakaową (mąka pszenna 1a, jajka 3, drożdże, mleko 7, masło 7, kakao, cukier waniliowy)</p> <p>Woda mineralna n/g</p> <p>Soczek owocowo-warzywny</p>	
20.03.2025	<p>Kapuśniak ze słodkiej kapusty (biała kapusta, 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>Naleśniki warzywno-mięsne z sosem tzatziki (filet drobiowy, mąka pszenna 1a, jajka 3, mleko 7, ser mozzarella 7, cebula, papryka czerwona, kukurydza konserwowa, pieczarki, cukinia, seler 9, ogórek zielony, koper, czosnek, śmietana 7 (18%), jogurt naturalny (mleko 7 (2%)), majonez (jajka 3, olej, <u>gorczyca 10</u>), przyprawy)</p> <p>Kompot truskawkowy (truskawki i cukier*) + woda mineralna n/g</p>	
21.03.2025	<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>Paluszki rybne (filet z dorsza 4, mąka pszenna 1a, mąka żytnia 1b, jajka 3, cebula, olej, przyprawy)</p> <p>Marchewka „mini” parowana w piecu z masełkiem (marchewki, masło 7, sól, przyprawy)</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.

Jadłospis obiadowy od 24.03.2025 r. do 28.03.2025 r.

Data	Obiad	Zmiany
24.03.2025	<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>Łazanki z kapustą (mąka pszenna 1a, jajka 3, drożdże 7, kapusta biała i kwaszona, cebula, przyprawy)</p> <p>Cytrynada z miodem (cytryna, woda i miód) + woda mineralna n/g</p> <p>Pomarańcza</p>	
25.03.2025	<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>Ziemniaki z koperkiem (ziemniaki, koper)</p> <p>Udka drobiowe pieczone w piecu (udka drobiowe, olej, zioła, przyprawy)</p> <p>Salata zielona ze śmietaną (sałata, szczypiorek, śmietana 7 (18%), ocet 10% przyprawy)</p> <p>Kompot wielowocowy (mieszanka kompotowa i cukier*) + woda mineralna n/g</p> <p>Serek owocowy (mleko 7)</p>	
26.03.2025	<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>Risotto (ryż, filet drobiowy, mąka pszenna 1a, papryka czerwona, pieczarki, groszek konserwowy, kukurydza konserwowa, cebula, marchew, pietruszka, por, seler 9, olej, przyprawy)</p> <p>Woda mineralna n/g</p> <p>Soczek owocowy</p>	
27.03.2025	<p>Zupa ziemniaczana na masełku (ziemniaki, marchew, pietruszka, por, seler 9, masło 7, mąka pszenna 1a, natka pietruszki, przyprawy)</p> <p>Pieczywo mieszane (mąka pszenna 1a i mąka żytnia 1b)</p> <p>Kasza gryczana parowana w piecu (kasza gryczana, przyprawy)</p> <p>Pulpet wieprzowy w sosie pomidorowym (mięso wieprzowe, śmietana 7 (18%), koncentrat pomidorowy, jajka 3, cebula, masło 7, mąka pszenna 1a, mąka żytnia 1b, natka pietruszki, przyprawy)</p> <p>Surówka z białej kapusty (biała kapusta, marchew, koper, szczypior, olej, przyprawy)</p> <p>Kompot śliwkowy (śliwki i cukier*) + woda mineralna n/g</p> <p>Banan</p>	
28.03.2025	<p>Zupa pieczarkowa na masełku ze śmietaną (ziemniaki, pieczarki, marchew, pietruszka, por, seler 9, masło 7, śmietana 7 (12%), mąka pszenna 1a, natka pietruszki, przyprawy)</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 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.

- | | |
|---|--|
| <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.