

Jadłospis obiadowy od 31.03.2024 r. do 04.04.2024 r.

Data	Obiad	Zmiany
31.03.2025	<p>Zupa gulaszowa (wieprzowina, ziemniaki, papryka czerwona, marchew, pietruszka, por, seler 9, mąka pszenna 1a, koncentrat pomidorowy, cebula, natka pietruszki, 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>Gruszka</p>	
01.04.2025	<p>Krupnik jaglany na masełku (kasza jaglana, masło 7, ziemniaki, marchew, pietruszka, por, seler 9, natka pietruszki, przyprawy)</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>Marchewka z groszkiem (marchew, groszek konserwowy, masło 7, mąka pszenna 1a, przyprawy)</p> <p>Kompot porzeczkowy (porzeczka czarna i cukier *) + woda mineralna n/g</p> <p>Serek wiejski z owocami (mleko 7)</p>	
02.04.2025	<p>Zupa „Solferino” na masełku (fasolka szparagowa, ziemniaki, marchew, por, pietruszka, seler 9, koncentrat pomidorowy, masło 7, przyprawy)</p> <p>Pieczywo mieszane (mąka pszenna 1a i mąka żytnia 1b)</p> <p>Kluski śląskie w sosie warzywno-mięsny (mąka pszenna 1a i mąka ziemniaczana 1, jajka 3, wieprzowina, marchew, pietruszka, por, seler 9, cebula, koncentrat pomidorowy, olej, przyprawy)</p> <p>Woda mineralna n/g</p> <p>Soczek owocowo-warzywny</p>	
03.04.2025	<p>Rosół drobiowy z makaronem nitki (mąka pszenna 1a, jajka 3, marchew, pietruszka, por, seler 9, drób, przyprawy, cebula, natka pietruszki)</p> <p>Pieczywo mieszane (mąka pszenna 1a i mąka żytnia 1b)</p> <p>Ryż parowany w piecu (ryż)</p> <p>Potrąwka z kurczaka (mięso drobiowe, śmietana 7 (18%), mąka pszenna 1a, marchew, pietruszka, por, seler 9, cebula, masło 7, przyprawy)</p> <p>Sałata lodowa z sosem winegret (sałata lodowa, pomidor, ogórek zielony, szczypiorek, koper, olej, ocet 10%, zioła prowansalskie, cukier, przyprawy)</p> <p>Kompot wiśniowy (wiśnia i cukier *) + woda mineralna n/g</p> <p>Kiwi</p>	
04.04.2025	<p>Zupa szczawiowa z jajkiem ze śmietaną na masełku (szczaw konserwowy, ziemniaki, marchew, pietruszka, por, seler 9, jajka 3, masło 7, śmietana 7 (12%), mąka pszenna 1a, natka pietruszki, przyprawy)</p> <p>Pieczywo mieszane (mąka pszenna 1a i mąka żytnia 1b)</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>Ogórek konserwowy (gorczyca 10)</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 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 07.04.2025 r. do 11.04.2025 r.

Data	Obiad	Zmiany
07.04.2025	<p>Kapuśniak z kwaszonej kapusty (kapusta kwaszona, mąka pszenna 1a, masło 7, ziemniaki, marchew, pietruszka, por, seler 9, natka pietruszki, czosnek, przyprawy)</p> <p>Pieczycwo 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>	
08.04.2025	<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>Pieczycwo mieszane (mąka pszenna 1a i mąka żytnia 1b)</p> <p>Ziemniaki z koperkiem (ziemniaki, koper)</p> <p>Kotlet pożarski (mięso drobiowe, jajka 3, mąka pszenna 1a, mąka żytnia 1b, cebula, olej, przyprawy)</p> <p>Surówka z selera, pora, jabłka i marchewki (seler 9, por, jabłko, marchewka, jogurt naturalny (mleko 7 (2%)) lub śmietana 7 (18%), majonez (jajka 3, olej, gorczyca 10), przyprawy)</p> <p>Kompot jagodowy (jagoda i cukier*) + woda mineralna n/g</p> <p>Serek owocowy (mleko 7)</p>	
09.04.2025	<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>Pieczycwo 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>	
10.04.2025	<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>Pieczycwo mieszane (mąka pszenna 1a i mąka żytnia 1b)</p> <p>Kasza bulgur parowana w piecu (pszenica durum 1a, przyprawy)</p> <p>Gulasz wieprzowy (wieprzowina, mąka pszenna 1a, olej, przyprawy, cebula, czosnek, przyprawy)</p> <p>Marchewka z chrzanem (marchew, chrzan tarty, śmietana 7 (18%), cukier, sól, przyprawy)</p> <p>Kompot wieloowocowy (mieszanka kompotowa i cukier*) + woda mineralna n/g</p> <p>Mandarynka</p>	
11.04.2025	<p>Zupa grochowa (groch łuskany, ziemniaki, marchew, pietruszka, por, seler 9, masło 7, czosnek, natka pietruszki, przyprawy)</p> <p>Ziemniaki z koperkiem (ziemniaki, koper)</p> <p>Medalion 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 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>* 0,250 g kompotu zawiera 6g cukru.</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> |
|--|--|