

Jadłospis obiadowy od 09.06.2024 r. do 13.06.2024 r.

Data	Obiad	Zmiany
09.06.2025	<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>Brzoskwinia</p>	
10.06.2025	<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>Kotlet drobiowy panierowany (mięso drobiowe, jajka 3, mąka pszenna 1a, mąka żytnia 1b, 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 śliwkowy (śliwki i cukier *) + woda mineralna n/g</p> <p>Jogurt owocowy (mleko 7)</p>	
11.06.2025	<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 owocowo-warzywny</p>	
12.06.2025	<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>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>Buraczki z chrzanem (burak ćwikłowy, chrzan tarty, ocet, przyprawy, cukier)</p> <p>Kompot truskawkowy (truskawki i cukier*) + woda mineralna n/g</p> <p>Mandarynka</p>	
13.06.2025	<p>Krupnik ryżowy na masełku (ziemniaki, ryż, masło 7, marchew, pietruszka, por, seler 9, przyprawy, natka pietruszki)</p> <p>Pieczywo mieszane (mąka pszenna 1a i mąka żytnia)</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>Bukiet królewski parowany w piecu z masełkiem (kalafior, brokuł, marchew, brukselka, 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 16.06.2025 r. do 20.06.2025 r.

Data	Obiad	Zmiany
16.06.2025	<p>Zupa ziemniaczana na masełku (ziemniaki, marchew, pietruszka, por, seler 9, mąka pszenna 1a, masło 7, 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>Śliwka</p>	
17.06.2025	<p>Kapuśniak ze słodkiej kapusty (biała kapusta, mąka pszenna 1a, masło 7, koncentrat pomidorowy, ziemniaki, marchew, pietruszka, por, seler 9, natka pietruszki, czosnek, 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 wieloowocowy (mieszanka kompotowa i cukier *) + woda mineralna n/g</p> <p>Serek owocowy (mleko 7)</p>	
18.06.2025	<p>Zupa z fasolki szparagowej na masełku (fasolka szparagowa, ziemniaki, marchew, por, pietruszka, seler 9, masło 7, mąka pszenna 1a, natka pietruszki, 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 owocowy</p>	
19.06.2025	DZIEŃ BOŻEGO CIAŁA	
20.06.2025	<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>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>Ogórek konserwowy (gorczyca 10)</p> <p>Woda mineralna n/g</p> <p>Kisiel z owocami (mąka ziemniaczana 1, owoce, cukier)</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.

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