

Jadłospis obiadowy od 23.06.2025 r. do 27.06.2025 r.

Data	Obiad	Zmiany
23.06.2025	<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>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>	
24.06.2025	<p>Zupa gospodarcza (mąka pszenna 1a, jajka 3, ziemniaki, marchew, pietruszka, por, seler 9, masło 7, natka pietruszki, przyprawy)</p> <p>Pieczywo mieszane (mąka pszenna 1a i mąka żytnia 1b)</p> <p>Ziemniaczki młode z koperkiem (ziemniaki, koper)</p> <p>Kotlet pożarski (mięso drobiowe, 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>	Obiad odwołany
25.06.2025	<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>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>	Obiad odwołany
26.06.2025	<p>Zupa pomidorowa z makaronem na masełku ze śmietaną (mąka pszenna 1a, jajka 3, marchew, pietruszka, por, seler 9, masło 7, śmietana 7 (12%), koncentrat pomidorowy, 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>Bitki wieprzowe w sosie pieczeniowym (mięso od szynki, cebula, czosnek, mąka pszenna 1a, olej, przyprawy)</p> <p>Sałata lodowa z sosem winegret (sałata lodowa, rzodkiewka, szczypior, koper, olej, ocet 10%, zioła prowansalskie, cukier, przyprawy)</p> <p>Kompot truskawkowy (truskawki i cukier*) + woda mineralna n/g</p> <p>Brzoskwinia</p>	Obiad odwołany
27.06.2025	ZAKOŃCZENIE ROKU SZKOLNEGO	

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.

