

Jadłospis obiadowy od 03.11.2025 r. do 07.11.2025 r.

Data	Obiad	Zmiany
03.11.2025	<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, jabłka, masło 7, mleko 7, śmietana 7 (18%), cukier, cynamon)</p> <p>Cytrynada z miodem (cytryna, woda i miód) + woda mineralna n/g</p> <p>Gruszka</p>	
04.11.2025	<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>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>	
05.11.2025	<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>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, olej, przyprawy)</p> <p>Woda mineralna n/g</p> <p>Soczek owocowy</p>	
06.11.2025	<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>Kasza kuskus (pszenica 1a, przyprawy)</p> <p>Kurczak w sosie śmietanowo-ziołowym (filet z kurczaka, śmietana 7 (18%), mąka pszenna 1a, zioła, 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>Jabłko</p>	
07.11.2025	<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)</p> <p>Ziemniaki z koperkiem (ziemniaki, koper)</p> <p>Paluszki rybne (filet z morszczuka 4, mąka pszenna 1a, mąka żytnia 1b, jajka 3, cebula, olej, przyprawy)</p> <p>Surówka z białej kapusty (biała kapusta, marchew, koper, szczypior, olej, przyprawy)</p> <p>Woda mineralna n/g</p> <p>Mus jogurtowy bananowo-ananasowy (jogurt naturalny (mleko 7 (2%)), banan, anans, 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 10.11.2025 r. do 14.11.2025 r.

Data	Obiad	Zmiany
10.11.2025	DZIEŃ WOLNY OD ZAJĘĆ DYDAKTYCZNO-WYCHOWAWCZYCH	
11.11.2025	NARODOWE ŚWIĘTO NIEPODLEGŁOŚCI	
12.11.2025	<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>Łazanki z mięsem i kapustą (mąka pszenna 1a, jajka 3, drożdże 7, kapusta biała i kwaszona, cebula, wieprzowina, przyprawy)</p> <p>Woda mineralna n/g</p> <p>Mus owocowy</p>	
13.11.2025	<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 jęczmienno-gryczana parowana w piecu (kasza jęczmienna 1c, kasza gryczana, przyprawy)</p> <p>Klopsiki w sosie pomidorowym (mięso wieprzowe, śmietana 7 (18%), koncentrat pomidorowy, jajka 3, masło 7, cebula, kasza manna, natka pietruszki, przyprawy)</p> <p>Surówka z kapusty pekińskiej z sosem winegret (kapusta pekińska, papryka mix, ogórek zielony, pomidor, szczypiorek, kukurydza konserwowa, koper, olej, przyprawy)</p> <p>Kompot jagodowy (jagody i cukier*) + woda mineralna n/g</p> <p>Brzoskwinia</p>	
14.11.2025	<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)</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>Fasolka szparagowa z masełkiem (fasolka szparagowa, 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 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.