

Jadłospis obiadowy od 17.11.2025 r. do 21.11.2025 r.

Data	Obiad	Zmiany
17.11.2025	<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>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>Kiwi</p>	
18.11.2025	<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 1b)</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>Sałata zielona ze śmietaną (sałata, szczypiorek, śmietana 7 (18%), ocet 10% przyprawy)</p> <p>Kompot wiśniowy (wiśnia i cukier *) + woda mineralna n/g</p> <p>Jogurt owocowy (mleko 7)</p>	
19.11.2025	<p>Zupa jarzynowa na masełku ze śmietaną (ziemniaki, marchew, pietruszka, por, seler 9, groszek konserwowy, kapusta biała / brukselka, fasolka szparagowa, kalafior, brokuł, śmietana 7 (12%), masło 7, mąka pszenna 1a, przyprawy, natka pietruszki)</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>	
20.11.2025	<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>Pieczywo mieszane (mąka pszenna 1a i mąka żytnia 1b)</p> <p>Kasza jęczmienna parowana w piecu (kasza jęczmienna 1c, przyprawy)</p> <p>Gulasz wołowy (wołowina, cebula, czosnek, mąka pszenna 1a, olej, przyprawy)</p> <p>Ogórek konserwowy (gorczyca 10)</p> <p>Kompot wieloowocowy (mieszanka kompotowa i cukier *) + woda mineralna n/g</p> <p>Mandarynka</p>	
21.11.2025	<p>Zupa z fasolki szparagowej na masełku ze śmietaną (fasolka szparagowa, ziemniaki, marchew, por, pietruszka, seler 9, 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 g. (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 bananowo-brzoskwiniowy (jogurt naturalny (mleko 7 (2%)), banan, brzoskwinie w syropie, 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 24.11.2025 r. do 28.11.2025 r.

Data	Obiad	Zmiany
24.11.2025	<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>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>Nektarynka</p>	
25.11.2025	<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>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>Mizeria (ogórek zielony, szczypior, śmietana 7 (18%), sól, cukier, pieprz, ocet 10%)</p> <p>Kompot porzeczkowy (czarna porzeczka i cukier *) + woda mineralna n/g</p> <p>Jogurt owocowy (mleko 7)</p>	
26.11.2025	<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>Naleśniki z białym serem i sosem truskawkowym (mąka pszenna 1a, jajka 3, mleko 7, twaróg 7, truskawki, cukier, cukier waniliowy)</p> <p>Woda mineralna n/g</p> <p>Batonik suszonych owoców „Porcja dobra”</p>	
27.11.2025	<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>Pulpet wieprzowy w sosie koperkowym (mięso od szynki, mąka pszenna 1a, mąka żytnia 1b, jajka 3, masło 7, śmietana 7 (18%), cebula, koper, przypraw)</p> <p>Buraczki z chrzanem (burak ćwikłowy, chrzan tartym, ocet, przyprawy, cukier)</p> <p>Kompot malinowy (maliny i cukier*) + woda mineralna n/g</p> <p>Śliwka</p>	
28.11.2025	<p>Barszcz biały z jajkiem ze śmietaną na masełku (ziemniaki, marchew, pietruszka, seler 9, por, czosnek, jajka 3, mleko 7, śmietana 7 (12%), masło 7, 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>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 bananowo-jagodowy (jogurt naturalny (mleko 7 (2%)), banan, jagody mrożone, 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.

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

