

Jadłospis obiadowy od 25.05.2026 r. do 29.05.2026 r.

Data	Obiad	Zmiany
25.05.2024	<p>Zupa krem pieczarkowa z grzankami (pieczarki, ziemniaki, marchew, pietruszka, por, seler 9, mąka pszenna 1a i mąka żytnia 1b, śmietana 7 (12%), masło 7, przyprawy)</p> <p>Pieczywo mieszane (mąka pszenna 1a i mąka żytnia 1b)</p> <p>Łazanki z mięsem i kapustą (mąka pszenna 1a, jajka 3, kapusta biała i kwaszona, cebula, wieprzowina, olej rzepakowy, przyprawy)</p> <p>Cytrynada z miodem (cytryna, woda i miód) + woda mineralna n/g</p> <p>Banan</p>	
26.05.2026	<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>Ziemniaki z koperkiem (ziemniaki, koper)</p> <p>Kotlet drobiowy panierowany (mięso drobiowe, jajka 3, mąka pszenna 1a, mąka żytnia 1b, olej rzepakowy, przyprawy)</p> <p>Buraczki z chrzanem (burak ćwikłowy, chrzan tarty, ocet, przyprawy, cukier)</p> <p>Kompot malinowy (malina mroz. i cukier*) + woda mineralna n/g</p> <p>Jogurt skyr owocowy (mleko 7)</p>	
27.05.2026	<p>Zupa z zielonego groszku (groszek zielony, 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 leniwe z masełkiem (mąka pszenna 1a, twaróg półtł. 7, jajka 3, masło 7, cukier)</p> <p>Surówka z marchewki i jabłka (marchew, jabłko, kwasek cytrynowy, cukier, olej rzepakowy)</p> <p>Woda mineralna n/g</p> <p>Soczek owocowo-warzywny</p>	
28.05.2026	<p>Rosół drobiowy z makaronem nitki (mąka pszenna 1a, jajka 3, marchew, pietruszka, por, seler 9, drób, przyprawy, cebula, natka pietruszki)</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>Surówka z młodej kapusty (kapusta młoda, marchewka, szczypiorek, koper, olej rzepakowy, przyprawy)</p> <p>Kompot wiśniowy (wiśnia mroz. i cukier *) + woda mineralna n/g</p> <p>Gruszka</p>	
29.05.2026	<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>Filet z dorsza w sosie greckim (dorsz 4, marchew, pietruszka, por, seler 9, cebula, olej rzepakowy, koncentrat pomidorowy, przyprawy)</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 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 włoskie, 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 5g cukru.

* Gramatura dań obiadowych: zupa 250-400g, ziemniaki 150-200g, ryż 80-150g, kasze suche 80-150g, makarony suche 80-150g, mięso 80-130g, dania mączne 250-350g, dania jednogarnkowe 250-400g, surówki 80-150g, owoce 80-150g, jogurty/serki 120-150g, woda/kompot 200ml

Jadłospis obiadowy od 01.06.2026 r. do 05.06.2026 r.

Data	Obiad	Zmiany
01.06.2026	<p>Zupa wiejska (mięso od szynki, ziemniaki, marchew, pietruszka, por, seler 9, czosnek, natka pietruszki, mąka pszenna 1a, przyprawy) Pieczywo mieszane (mąka pszenna 1a i mąka żytnia 1b) Ryż parowany w piecu z ciepłym musem jabłkowym ze śmietanką (ryż 1, jabłka, masło 7, mleko 7, śmietana 7 (18%), cukier, cynamon) Cytrynada z miodem (cytryna, woda i miód) + woda mineralna n/g Pomarańcza</p>	
02.06.2026	<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) Pieczywo mieszane (mąka pszenna 1a i mąka żytnia 1b) Ziemniaki z koperkiem (ziemniaki, koper) Karkówka pieczona z cebulką (mięso wieprzowe, cebula, olej rzepakowy, przyprawy) Surówka z selera, pora, jabłka i marchewki (seler 9, por, jabłko, marchewka, jogurt naturalny (mleko 7 (2%)), majonez (jajka 3, olej, gorczyca 10), przyprawy) Kompot porzeczkowy (porzeczka mroż. i cukier*) + woda mineralna n/g Serek owocowy (mleko 7)</p>	
03.06.2026	<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) Pieczywo mieszane (mąka pszenna 1a i mąka żytnia 1b) Pyzy z mięsem z cebulką (mąka pszenna 1a, mąka ziemniaczana, jajka 3, wieprzowina, cebula, marchew, pietruszka, por, seler 9, olej rzepakowy, przyprawy) Surówka z czerwonej kapusty z jabłkiem (kapusta czerwona, jabłko, czosnek, cebula, śmietana 7 (18%), sól, cukier, przyprawy) Woda mineralna n/g Soczek owocowy</p>	
04.06.2026	<p>ŚWIĘTO BOŻEGO CIAŁA</p>	
05.06.2026	<p>DZIEŃ WOLNY OD ZAJĘĆ DYDAKTYCZNO-WYCHOWAWCZYCH</p>	

W związku z obowiązkiem stosowania m.ln. 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 5g cukru.

* Gramatura dań obiadowych: zupa 250-400g, ziemniaki 150-200g, ryż 80-150g, kasze suche 80-150g, makarony suchy 80-150g, mięso 80-130g, dania mączne 250-350g, dania jednogarnkowe 250-400g, surówki 80-150g, owoce 80-150g, jogurty/serki 120-150g, woda/kompot 200ml

