

Jadłospis obiadowy od 08.06.2026 r. do 12.06.2026 r.

Data	Obiad	Zmiany
08.06.2024	Zupa gulaszowa (filet z indyka, ziemniaki, papryka czerwona, marchew, pietruszka, por, seler 9 , mąka pszenna 1a , koncentrat pomidorowy, cebula, natka pietruszki, przyprawy) Pieczywo mieszane (mąka pszenna 1a i mąka żytnia 1b) Makaron z białym serem (mąka pszenna 1a , jajka 3, twaróg półtłusty 7 , masło 7 , cukier, sól)) Cytrynada z miodem (cytryna, woda i miód) + woda mineralna n/g „Porcja dobra” kwadracik daktylowo-owocowy (daktyle, suszone owoce, karob)	
09.06.2026	Krupnik ryżowy na maselku (ziemniaki, ryż, masło 7 , marchew, pietruszka, por, seler 9 , przyprawy, natka pietruszki) Pieczywo mieszane (mąka pszenna 1a i mąka żytnia 1b) Ziemniaki z koperkiem (ziemniaki, koper) Stek wieprzowy z cebulką (mięso od szynki, jajka 3, mąka pszenna 1a , mąka żytnia 1b , cebula, olej, przyprawy) Mizeria (ogórek zielony, szczypior, śmietana 7 (18%), sól, cukier, pieprz, ocet 10%) Kompot truskawkowy (truskawka mroż. i cukier*) + woda mineralna n/g Jogurt skyr owocowy (mleko 7)	
10.06.2026	Barszcz ukraiński na maselku (burak, ziemniaki, marchew, pietruszka, por, fasola, biała kapusta, seler 9 , masło 7 , śmietana 7 (12%), czosnek, mąka pszenna 1a , natka pietruszki, przyprawy) Pieczywo mieszane (mąka pszenna 1a i mąka żytnia 1b) Pierogi ruskie z cebulką i ze śmietaną (mąka pszenna 1a , jajka 3, twaróg półtł. 7, śmietana 7 (18%), ziemniaki, cebula, olej, przyprawy) Woda mineralna n/g Mus owocowo-warzywny	
11.06.2026	Zupa brokułowa ze śmietaną na maselku (brokuł, ziemniaki, marchew, pietruszka, por, seler 9 , masło 7 , śmietana 7 (12%), mąka pszenna 1a , przyprawy, natka pietruszki) Pieczywo mieszane (mąka pszenna 1a i mąka żytnia 1b) Kasza jęczmienna parowana w piecu (kasza jęczmienna 1c , przyprawy) Gulasz wieprzowy (wieprzowina, mąka pszenna 1a , olej, przyprawy, cebula, czosnek, przyprawy) Ogórek konserwowy (gorczyca 10) Kompot śliwkowy (śliwka mroż. i cukier *) + woda mineralna n/g Banan	
12.06.2026	Barszcz biały z jajkiem ze śmietaną na maselku (ziemniaki, marchew, pietruszka, seler 9 , por, czosnek, jajka 3, mleko 7 , śmietana 7 (12%), masło 7 , mąka pszenna 1a , przyprawy, natka pietruszki) Pieczywo mieszane (mąka pszenna 1a i mąka żytnia 1b) Ziemniaki z koperkiem (ziemniaki, koper) Paluszki rybne (filet z dorsza 4, mąka pszenna 1a , mąka żytnia 1b , jajka 3, cebula, olej, przyprawy) Surówka z kwaszonej kapusty (kapusta kwaszona, marchew, szczypior, cukier, olej) Woda mineralna n/g Mus jogurtowy bananowo-brzoskwiniowy (jogurt naturalny (mleko 7 (2%)), banan, brzoskwinia, cukier opcjonalnie)	

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 | 9. Seler i produkty pochodne |
| 1a) pszenica, 1b) żyto, 1c) jęczmień, 1d) owies, 1e) orkisz, 1f) kamut | 10. Gorczyca i produkty pochodne |
| 2. Skorupiaki i produkty pochodne | 11. Nasiona sezamu i produkty pochodne |
| 3. Jaja i produkty pochodne | 12. Dwutlenek siarki |
| 4. Ryby i produkty pochodne | 13. Łubin |
| 5. Orzeszki ziemne (arachidowe) i produkty pochodne | 14. Mięczaki |
| 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 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

05.06.2026 r. Magdalena Ostrowska

Jadłospis obiadowy od 15.06.2026 r. do 19.06.2026 r.

Data	Obiad	Zmiany
15.06.2026	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) Pieczywo mieszane (mąka pszenna 1a i mąka żytnia 1b) Spaghetti z mięsem i sosem pomidorowym (mąka pszenna 1a , jajka 3 , masło 7 , wieprzowina, olej, koncentrat pomidorowy, przyprawy) Cytrynada z miodem (cytryna, woda i miód) + woda mineralna n/g „Porcja dobra” Chipsy z suszonych owoców (suszone owoce)	
16.06.2026	Kapuśniak z młodej kapusty (młoda kapusta, mąka pszenna 1a , masło 7 , koncentrat pomidorowy, ziemniaki, marchew, pietruszka, por, seler 9 , natka pietruszki, czosnek, przyprawy) Pieczywo mieszane (mąka pszenna 1a i mąka żytnia 1b) Ziemniaki z koperkiem (ziemniaki, koper) Nuggetsy z kurczaka (mięso drobiowe, jajka 3 , mąka pszenna 1a , mąka żytnia 1b , olej, przyprawy) Salata lodowa z sosem winegret (sałata lodowa, papryka mix, ogórek zielony, szczypior, kukurydza konserwowa, koper, olej, ocet 10%, zioła prowansalskie, cukier, przyprawy) Kompot wieloowocowy (mieszanina kompotowa mroż. i cukier*) + woda mineralna n/g Serek owocowy (mleko 7)	
17.06.2026	Zupa grochowa (groch łuskany, ziemniaki, marchew, pietruszka, por, seler 9 , masło 7 , czosnek, natka pietruszki, przyprawy) Pieczywo mieszane (mąka pszenna 1a i mąka żytnia 1b) Placki ziemniaczane ze śmietaną (ziemniaki, mąka pszenna 1a , cebula, czosnek, śmietana 7 (18%) , jajka 3 , olej, przyprawy) Woda mineralna n/g Soczek owocowo-warzywny	
18.06.2026	Rosolnik z kaszą manną na masełku (kasza manna 1a , ziemniaki, masło 7 , marchew, pietruszka, por, seler 9 , natka pietruszki, przyprawy) Pieczywo mieszane (mąka pszenna 1a i mąka żytnia 1b) Naleśniki warzywno-mięsne z sosem tzatziki (filet drobiowy, mąka pszenna 1a , jajka 3 , mleko 7 , ser mozzarella 7 , cebula, papryka czerwona, kukurydza konserwowa, pieczarki, cukinia, seler 9 , ogórek zielony, koper, czosnek, śmietana 7 (18%) , jogurt naturalny (mleko 7 (2%)), majonez (jajka 3 , olej, gorczyca 10), przyprawy) Kompot wiśniowy (wiśnia mroż. i cukier *) + woda mineralna n/g Mandarynka	
19.06.2026	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) Pieczywo mieszane (mąka pszenna 1a i mąka żytnia 1b) Ziemniaki z koperkiem (ziemniaki, koper) Filet z dorsza panierowany (dorsz 4 , jajka 3 , mąka pszenna 1a , mąka żytnia 1b , cebula, olej, przyprawy) Fasolka szparagowa z masełkiem (fasolka szparagowa, masło 7 , sól) Woda mineralna n/g Mus jogurtowy banan-mango (jogurt naturalny (mleko 7 (2%)), banan, mango, cukier opcjonalnie)	

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 | 9. Seler i produkty pochodne |
| 1a) pszenica, 1b) żyto, 1c) jęczmień, 1d) owies, 1e) orkisz, 1f) kamut | 10. Gorczyca i produkty pochodne |
| 2. Skorupiaki i produkty pochodne | 11. Nasiona sezamu i produkty pochodne |
| 3. Jaja i produkty pochodne | 12. Dwutlenek siarki |
| 4. Ryby i produkty pochodne | 13. Łubin |
| 5. Orzeszki ziemne (arachidowe) i produkty pochodne | 14. Mięczaki |
| 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 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

05.05.2026 r. Magdalena Ostrowska