

Jadłospis obiadowy od 07.09.2026 r. do 11.09.2026 r.

Data	Obiad	Zmiany
07.09.2024	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 Banan	
08.09.2026	Barszcz czerwony na masełku (burak, ziemniaki, marchew, pietruszka, por, seler 9 , czosnek, masło 7 , śmietana 7 (12%), 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 Soczek owocowo-warzywny	
09.09.2026	Krupnik jęczmienny na masełku (kasza jęczmienna 1c , ziemniaki, masło 7 , marchew, pietruszka, por, seler 9 , natka pietruszki, przyprawy) Pieczywo mieszane (mąka pszenna 1a i mąka żytnia 1b) Ziemniaki z koperkiem (ziemniaki, koper) Kotlet drobiowy panierowany (mięso drobiowe, jajka 3 , mąka pszenna 1a , mąka żytnia 1b , olej, przyprawy) Mizeria (ogórek zielony, szczypior, śmietana 7 (18%), sól, cukier, pieprz, ocet 10%) Herbata owocowa (susz owocowy. i cukier*) + woda mineralna n/g Jogurt skyr owocowy (mleko 7)	
10.09.2026	Zupa grochowa (groch łuskany, ziemniaki, marchew, pietruszka, por, seler 9 , czosnek, natka pietruszki, przyprawy) Pieczywo mieszane (mąka pszenna 1a i mąka żytnia 1b) Risotto warzywne (ryż, mąka pszenna 1a , papryka czerwona, pieczarki, groszek konserwowy, kukurydza konserwowa, fasola czerwona, cebula, marchew, pietruszka, por, seler 9 , olej, przyprawy) Kompot śliwkowy (śliwka mroż. i cukier *) + woda mineralna n/g Jabłko	
11.09.2026	Zupa pomidorowa z zacierką babuni (mąka pszenna 1a , jajka 3 , marchew, pietruszka, por, seler 9 , masło 7 , śmietana 7 (12%), koncentrat pomidorowy, przyprawy, natka pietruszki) Pieczywo mieszane (mąka pszenna 1a i mąka żytnia 1b) Ziemniaki z koperkiem (ziemniaki, koper) Filet z dorsza w ziołach parowany w piecu (dorsz 4 , zioła, olej, przyprawy) Surówka z białej kapusty (biała kapusta, marchew, koper, szczypior, olej, przyprawy) Woda mineralna n/g Mus jogurtowy bananowo-truskawkowy (jogurt naturalny (mleko 7 (2%)), banan, truskawka mrożona, 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 reakcję 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 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

04.09.2026 r. Magdalena Ostrowska

Jadłospis obiadowy od 14.09.2026 r. do 18.09.2026 r.

Data	Obiad	Zmiany
14.09.2026	Zupa koperkowa ze śmietaną na masełku (koper, ziemniaki, marchew, pietruszka, por, seler 9 , mąka pszenna 1a , masło 7 , śmietana 7 (12%) , natka pietruszki, przyprawy) Pieczywo mieszane (mąka pszenna 1a i mąka żytnia 1b) Łazanki z mięsem i kapustą (mąka pszenna 1a , jajka 3 , kapusta biała i kwaszona, cebula, wieprzowina, olej rzepakowy, przyprawy) Cytrynada z miodem (cytryna, woda i miód) + woda mineralna n/g Pomarańcza	
15.09.2026	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) Pieczywo mieszane (mąka pszenna 1a i mąka żytnia 1b) Pampuchy na parze z polewą kakaową (mąka pszenna 1a , jajka 3 , drożdże, mleko 7 , masło 7 , kakao, cukier waniliowy) Woda mineralna n/g Soczek owocowo-warzywny	
16.09.2026	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) Ziemniaki z koperkiem (ziemniaki, koper) Kotlet pożarski (mięso drobiowe, jajka 3 , mąka pszenna 1a , mąka żytnia 1b , cebula, olej, przyprawy) Salata zielona ze śmietaną (sałata, szczypiorek, śmietana 7 (18%) , ocet 10% przyprawy) Kompot wieloowocowy (mieszanina kompotowa mroz. i cukier*) + woda mineralna n/g Serek owocowy (mleko 7)	
17.09.2026	Kapuśniak ze słodkiej kapusty (biała kapusta, mąka pszenna 1a , koncentrat pomidorowy, ziemniaki, marchew, pietruszka, por, seler 9 , natka pietruszki, czosnek, przyprawy) Pieczywo mieszane (mąka pszenna 1a i mąka żytnia 1b) Kasza kuskus (pszenica 1a , przyprawy) Gulasz z soczewicy z warzywami (soczewica czerwona, pomidory w puszcze, passata pomidorowa, mąka pszenna 1a i mąka ziemniaczana 1 , papryka czerwona, pieczarki, cukinia, marchew, pietruszka, por, seler 9 , cebula, czosnek, olej, przyprawy) Kompot wiśniowy (wiśnia mroz. i cukier *) + woda mineralna n/g Nektarynka	
18.09.2026	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) Filet z dorsza panierowany (dorsz 4 , jajka 3 , mąka pszenna 1a , mąka żytnia 1b , cebula, olej, przyprawy) Bukiet królewski parowany w piecu z masełkiem (kalafior, brokuł, marchew, brukselka, masło 7 , sól) 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 reakcję 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

04.09.2026 r. Magdalena Ostrowska