

Jadłospis obiadowy od 05.10.2026 r. do 09.10.2026 r.

Data	Obiad	Zmiany
05.10.2024	Zupa krem z dyni ze słonecznikiem (dynia hokkaido, ziemniaki, marchew, pietruszka, por, seler 9 , masło 7 , śmietana 7 (12%), papryka czerwona, cebula, czosnek, słonecznik, pestki dyni, natka pietruszki, sok z cytryny, 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 Banan	
06.10.2026	Zupa pomidorowa z makaronem na masełku ze śmietaną (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 młode z koperkiem (ziemniaki, koper) Udka drobiowe pieczone w piecu (udka drobiowe, olej, zioła, przyprawy) Salata zielona ze śmietaną (sałata, szczypiorek, śmietana 7 (18%), ocet 10% przyprawy) Kompot wiśniowy (wiśnia mroż. i cukier *) + woda mineralna n/g Jogurt owocowy (mleko 7)	
07.10.2026	Zupa grochowa na bulionie warzywnym (groch łuskany, ziemniaki, marchew, pietruszka, por, seler 9 , czosnek, natka pietruszki, przyprawy) Pieczywo mieszane (mąka pszenna 1a i mąka żytnia 1b) Pierogi leniwe z masełkiem (mąka pszenna 1a , twaróg półtł. 7 , jajka 3 , masło 7 , cukier) Surówka z marchewki i jabłka (marchew, jabłko, kwasek cytrynowy, cukier, olej) Woda mineralna n/g Soczek owocowy	
08.10.2026	Zupa brokułowa ze śmietaną na masełku (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 jęczmiennie-gryczana parowana w piecu (kasza jęczmienna 1c , kasza gryczana, przyprawy) Polędwiczki wieprzowe w sosie pieczeniowym (mięso wieprzowe, mąka pszenna 1a , cebula, olej, przyprawy) Surówka z pora, białej kapusty i marchewki (por, kapusta biała, marchew, koper, śmietana 7 (18%), majonez (jajka 3 , gorczyca 10 , olej), przyprawy) Kompot truskawkowy (truskawka mroż. i cukier *) + woda mineralna n/g Śliwka	
09.10.2026	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) Ziemniaki z koperkiem (ziemniaki, koper) Kotlet rybny (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 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 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 | 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

Jadłospis obiadowy od 12.10.2026 r. do 16.10.2026 r.

Data	Obiad	Zmiany
12.10.2026	Zupa z soczewicy na bulionie warzywnym (soczewica sucha/konserwowa, ziemniaki, marchew, pietruszka, por, seler 9 , 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) Cytrynada z miodem (cytryna, woda i miód) + woda mineralna n/g Jabłko	
13.10.2026	Zupa kalafiorowa ze śmietaną na masełku (kalafior, 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) Ziemniaki z koperkiem (ziemniaki, koper) Kotlet drobiowy panierowany (mięso drobiowe, jajka 3 , mąka pszenna 1a , mąka żytnia 1b , olej, przyprawy) Surówka z białej kapusty (biała kapusta, marchew, koper, szczypior, olej, przyprawy) Kompot śliwkowy (śliwka mroż. i cukier*) + woda mineralna n/g Serek owocowy (mleko 7)	
14.10.2026	DZIEŃ EDUKACJI NARODOWEJ	
15.10.2026	Zupa porowa ze śmietaną na masełku (por, ziemniaki, marchew, pietruszka, seler 9 , masło 7 , śmietana 7 (12%), mąka pszenna 1a , przyprawy, natka pietruszki) Pieczywo mieszane (mąka pszenna 1a i mąka żytnia 1b) Kasza bulgur parowana w piecu (pszenica durum 1a , przyprawy) Pulpet wieprzowy w sosie pomidorowym (mięso wieprzowe, śmietana 7 (18%), koncentrat pomidorowy, jajka 3 , cebula, masło 7 , mąka pszenna 1a , mąka żytnia 1b , natka pietruszki, przyprawy) Buraczki z chrzanem (burak ćwikłowy, chrzan tarty, ocet, przyprawy, cukier) Kompot wieloowocowy (mieszanka kompotowa mroż. i cukier *) + woda mineralna n/g Kiwi	
16.10.2026	Barszcz ukraiński na masełku (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) Ziemniaki z koperkiem (ziemniaki, koper) Medalion rybny (filet z dorsza 4 , mąka pszenna 1a , mąka żytnia 1b , jajka 3 , cebula, olej, przyprawy) Salata lodowa z sosem winegret (sałata lodowa, rzodkiewka, szczypior, koper, olej, ocet 10%, zioła prowansalskie, cukier, przyprawy) Woda mineralna n/g Mus jogurtowy bananowo-jagodowy (jogurt naturalny (mleko 7 (2%)), banan, jagoda mr., 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 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 | 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

02.10.2026 r. Magdalena Ostrowska

