Jadłospis obiadowy od 19.10.2026 r. do 23.10.2026 r.

Data	Obiad	Zmiany
19.10.2024	**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**) **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 Kiwi	
20.10.2026	**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**) **Ziemniaki młode z koperkiem** (ziemniaki, koper) **Kotlet schabowy panierowany** (wieprzowina, **mąka pszenna 1a, mąka żytnia 1b, jajka 3**, olej rzepakowy, przyprawy) **Sałata lodowa z sosem winegret** (sałata lodowa, rzodkiewka, szczypior, koper, olej rzepakowy, ocet 10%, zioła prowansalskie, cukier, przyprawy) Kompot wieloowocowy (mieszanka kompotowa mroż. i cukier *) + woda mineralna n/g Jogurt owocowy (**mleko 7**)	
21.10.2026	**Kapuśniak z kwaszonej kapusty** (kapusta kwaszona, **mąka pszenna 1a, masło 7,** ziemniaki, marchew, pietruszka, por, **seler 9**, natka pietruszki, czosnek, 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 Mus owocowy	
22.10.2026	**Zupa pieczarkowa na masełku ze śmietaną** (ziemniaki, pieczarki, 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**) **Kasza bulgur parowana w piecu** (**pszenica durum 1a**, przyprawy) **Pulpet drobiowo-wieprzowy w sosie koperkowym** (filet drobiowy, mięso od szynki, **masło 7, jajka 3, mąka pszenna 1a, śmietana 7** (18%), cebula, koper, olej rzepakowy, przyprawy) **Buraczki z chrzanem** (burak ćwikłowy, chrzan tarty, ocet, przyprawy, cukier) Kompot truskawkowy (truskawka mroż. i cukier *) + woda mineralna n/g Banan	
23.10.2026	**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) **Paluszki z filetów rybnych mroż.** (filet z **morszczuka/mintaja/miruny 4**, **mąka pszenna 1a**, **jajka 3**, olej rzepakowy, przyprawy) **Marchewka „mini" parowana w piecu z masełkiem** (marchewki, **masło 7**, sól, 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
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
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

16.10.2026 r. Magdalena Ostrowska

Jadłospis obiadowy od 26.10.2026 r. do 30.10.2026 r.

Data	Obiad	Zmiany
26.10.2026	**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**) **Krokiety z pieczarkami i żółtym serem** (**mąka pszenna 1a, jajka 3, mleko 7,** pieczarki, **żółty ser 7**, cebula, olej rzepakowy, przyprawy) Cytrynada z miodem (cytryna, woda i miód) + woda mineralna n/g Soczek owocowy	
27.10.2026	**Zupa brukselkowa ze śmietaną na masełku** (brukselka, 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**) **Makaron kolorowy z kurczakiem w sosie curry** (**mąka pszenna 1a, mąka żytnia 1b, jajka 3,** filet drobiowy, cebula, **seler 9, śmietana 7 (18%),** olej rzepakowy, przyprawy) Kompot wiśniowy (wiśnie mroż. i cukier*) + woda mineralna n/g Serek owocowy (**mleko 7**)	
28.10.2026	**Zupa fasolowa na bulionie warzywnym** (fasola biała, ziemniaki, marchew, pietruszka, por, **seler 9**, natka pietruszki, **mąka pszenna 1a,** przyprawy) Pieczywo mieszane (**mąka pszenna 1a i mąka żytnia 1b**) **Kaszotto warzywne** (**kasza jęczmienna 1c**, kasza gryczana jasna, kasza jaglana, **mąka pszenna 1a,** papryka czerwona, pieczarki, groszek konserwowy, kukurydza konserwowa, fasola czerwona, cebula, marchew, pietruszka, por, **seler 9**, pomidory, olej rzepakowy, przyprawy) Woda mineralna n/g Pomarańcza	
29.10.2026	**Zupa ziemniaczana na masełku** (ziemniaki, marchew, pietruszka, por, **seler 9**, **masło 7**, **mąka pszenna 1a**, natka pietruszki, przyprawy) Pieczywo mieszane (**mąka pszenna 1a i mąka żytnia 1b**) **Placek po węgiersku** (ziemniaki, **mąka pszenna 1a, jajka 3,** mięso wieprzowe, cebula, papryka czerwona, pieczarki, czosnek, koncentrat pomidorowy, olej rzepakowy, przyprawy) **Ogórek konserwowy** (**gorczyca 10**) Kompot porzeczkowy (porzeczka mroż. i cukier *) + woda mineralna n/g Gruszka	
30.10.2026	**Zupa neapolitańska na bulionie warzywnym z makaronem** **(mąka pszenna 1a**, **jajka 3,** ziemniaki, marchew, pietruszka, por, **seler 9, ser żółty/serek topiony 7, śmietana 7 (**12%), natka pietruszki, kurkuma, przyprawy) 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 rzepakowy, przyprawy) **Bukiet królewski parowany w piecu z masełkiem** (kalafior, brokuł, marchew, brukselka, **masło 7,** sól) 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 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
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

16.10.2026 r. Magdalena Ostrowska