Jadłospis obiadowy od 16.11.2026 r. do 20.11.2026 r.

Data	Obiad	Zmiany
16.11.2024	**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**) **Łazanki z kapustą i pieczarkami** (**mąka pszenna 1a**, **jajka 3**, kapusta biała i kwaszona, cebula, pieczarki, przyprawy) Cytrynada z miodem (cytryna, woda i miód) + woda mineralna n/g Pomarańcza + „Porcja dobra" - chrupki kukurydziane z suszonymi owocami	
17.11.2026	**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) **Stek wieprzowy z cebulką** (mięso od szynki**, jajka 3**, **mąka pszenna 1a, mąka żytnia 1b,** cebula, olej rzepakowy, przyprawy) **Buraczki zasmażane z masłem** (burak ćwikłowy, **śmietana 7** (18%), **masło 7, mąka pszenna 1a,** ocet, kwasek cytrynowy, pieprz czarny, cukier, sól) Kompot malinowy (maliny mroż. i cukier *) + woda mineralna n/g Serek wiejski z owocami (**mleko 7**)	
18.11.2026	**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**) **Naleśniki z białym serem i sosem truskawkowym** (**mąka pszenna 1a, jajka 3, mleko 7, twaróg 7, masło 7,** truskawki, cukier, cukier waniliowy) Woda mineralna n/g Mus owocowy	
19.11.2026	**Rosół drobiowy z makaronem nitki** (**mąka pszenna 1a**, **jajka 3**, marchew, pietruszka, por, **seler 9**, drób, przyprawy, cebula, natka pietruszki) **Ryż parowany w piecu** (ryż) **Potrawka z kurczaka** (mięso drobiowe, **śmietana 7** (18%), **mąka pszenna 1a**, marchew, pietruszka, por, **seler 9**, cebula, **masło 7**, przyprawy) **Surówka z białej kapusty** (biała kapusta, marchew, koper, szczypior, olej rzepakowy, przyprawy) Kompot wiśniowy (wiśnie mroż. i cukier *) + woda mineralna n/g Banan	
20.11.2026	**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) **Filet z dorsza panierowany** (**dorsz 4, jajka 3, mąka pszenna 1a, mąka żytnia 1b,** cebula, olej rzepakowy, przyprawy) **Fasolka szparagowa z masełkiem** (fasolka szparagowa, **masło 7**, sól) Woda mineralna n/g Mus jogurtowy bananowo-ananasowy (jogurt naturalny **(mleko 7** (2%)**)**, banan, ananas, 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

13.11.2026 r. Magdalena Ostrowska

Jadłospis obiadowy od 23.11.2026 r. do 27.11.2026 r.

Data	Obiad	Zmiany
23.11.2026	**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**) **Ryż parowany w piecu z ciepłym musem malinowym ze śmietanką** (**ryż 1**, maliny mroż., **masło 7, mleko 7, śmietana 7** (18%), cukier, cynamon) Cytrynada z miodem (cytryna, woda i miód) + woda mineralna n/g Gruszka	
24.11.2026	**Barszcz czerwony na masełku** (burak, ziemniaki, marchew, pietruszka, por, **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) **Kotlet pożarski** (mięso drobiowe, **jajka 3**, **mąka pszenna 1a**, **mąka żytnia 1b**, cebula, olej rzepakowy, przyprawy) **Sałata zielona ze śmietaną** (sałata, szczypiorek, **śmietana 7** (18%), ocet 10% przyprawy) Kompot porzeczkowy (porzeczki mroż. i cukier*) + woda mineralna n/g Jogurt owocowy (**mleko 7**)	
25.11.2026	**Krupnik jaglany na masełku** (kasza jaglana, **masło 7,** ziemniaki, marchew, pietruszka, por, **seler 9**, natka pietruszki, przyprawy) Pieczywo mieszane (**mąka pszenna 1a i mąka żytnia 1b**) **Kopytka z cebulką i śmietaną** (**mąka pszenna 1a i** mąka ziemniaczana, **jajka 3,** ziemniaki, cebula, **śmietana 7 (18%),** olej rzepakowy, przyprawy) Woda mineralna n/g Soczek owocowy	
26.11.2026	**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**) **Kasza jęczmienno-gryczana parowana w piecu** (**kasza jęczmienna 1c**, kasza gryczana, przyprawy) **Gulasz wołowy** (wołowina, cebula, czosnek, **mąka pszenna 1a,** olej rzepakowy, przyprawy) **Surówka z czerwonej kapusty z jabłkiem** (kapusta czerwona, jabłko, czosnek, cebula, **śmietana 7** (18%), majonez (**jajka 3, gorczyca 10**, olej rzepakowy), sól, cukier, przyprawy) Kompot truskawkowy (truskawki mroż. i cukier *) + woda mineralna n/g Brzoskwinia	
27.11.2026	**Zupa „Shreka" z jajkiem na masełku ze śmietaną** (szpinak mrożony, **mąka pszenna 1a**, marchew, pietruszka, por, **seler 9**, ziemniaki, **jajka 3**, **masło 7**, **śmietana 7** (12%), przyprawy, natka pietruszki) Pieczywo mieszane (**mąka pszenna 1a i mąka żytnia 1b**) **Ziemniaki z koperkiem** (ziemniaki, koper) **Filet z dorsza w sosie greckim** (**dorsz 4**, marchew, pietruszka, por, **seler 9**, cebula, olej rzepakowy, koncentrat pomidorowy, przyprawy) Woda mineralna n/g Mus jogurtowy bananowo-wiśniowy (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

13.11.2026 r. Magdalena Ostrowska