

JADŁOSPIS DEKADOWY SZKOŁA

30.03. - 10.04.2026 r

<i>Data</i>	<i>Zupa</i>	<i>Drugie danie</i>
30.03.2026 Poniedziałek	Zupa ogórkowa zabieleną z marchewką, pietruszka, seler, por, ziemniaki ogórki kiszzone z zieloną pietruszką ze śmietana 18%, mleko 2% (7,9)* 300 ml chleb pszenno-żytni (1)*	Spaghetti z sosem pomidorowym mięsem oregano, bazylią papryka czerwona makaron 250 g (1,3)*, kompot z malin czarnej porzeczki i wiśni / woda 250 ml gruszka
31.03.2026 Wtorek	Rosół z makaronem na kurczaku marchew pietruszka seler por makaron zielona pietruszka (1,3,9)*300 ml	Potrawka drobiowa z marchewką selerem pietruszką porą (1,7,9)* 90/40 g ziemniaki z koperkiem 150g (7)*, ogórek konserwowy herbata z cytryną / woda 250 ml mandarynka
01.04.2026 Środa	Zupa jarzynowa na kurczaku z marchewką, pietruszka, seler, por, ziemniaki fasola szparagowa brokuł kalafior groszek z zieloną pietruszką ze śmietana (7,9)* 300 ml chleb pszenno-żytni (1)*	Bigos z mięsem z kapustą kiszoną i kapustą białą 250 g ziemniaki z koperkiem 150 g (7)* kompot wieloowocowy / woda, 250 ml jabłko

08.04.2026 Środa	Zupa kapuśniak z kiszonej kapusty , marchew, pietruszka, seler ,por, ziemniaki kapusta kiszona z zieloną pietruszką 300 ml (9)* chleb pszenno-żytni (1)*	Kotlet pożarski 90 g (1,3)*ziemniaki z koperkiem 150 g (7)* surówka z selera i jabłka i z jogurtem (7,9)*100 g , kompot z malin wiśni i czarnej porzeczki / woda 250 ml pomarańcz
09.04.2026 Czwartek	Zupa barszcz biały z jajkiem zabieleny na kurczaku marchew, pietruszka, seler ,por, ziemniaki jajka śmietana 18 % , mleko 2 % z zieloną pietruszką 300 ml (3,7,9)* chleb pszenno- żytni (1)*	Gulasz z szynki 90/40 g (1)* kasza jęczmienna 150 g sałatka z ogórków kiszonych z marchewką i cebulką z olejem rzepakowym 100 g kompot wieloowocowy / woda 250 ml banan
10.04.2026 Piątek	Zupa grochowa na kurczaku , marchew, pietruszka seler, por ziemniaki, groch z zieloną pietruszką 300 ml (1,9)* chleb pszenno –żytni (1)*	Kopytka z sosem pieczarkowym 200 / 40 g (1,3,7)*sałatka z buraków 100 g herbata z cytryną / woda 250 ml jabłko

)* Cyfry oznaczają substancje lub produkty powodujące alergie lub reakcje nietolerancji zgodnie z wykazem widocznym na tablicy w stołówce szkolnej i stronie internetowej szkoły.

Dania obiadowe przygotowywane są w piecu konwekcyjno –parowym.

Napoje przygotowywane są z użyciem ilości cukru zgodnym z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26.07.2016 r.

Dania przygotowywane są z użyciem ilości soli zgodnym z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z rozporządzeniem z dnia 26.07.2016 r.

Zapewnia on przygotowanie dań o lepszej jakości, soczystości z mniejszą zawartością tłuszczu.

Pozwala zachować pełne wartości odżywcze żywności.

*Stołówka szkolna zastrzega sobie prawo do niewielkich modyfikacji w jadłospisie

Substancje lub produkty powodujące alergie lub reakcje nietolerancji:

1. Zboża zawierające gluten, tj. pszenica (w tym orkisz, pszenica khorasan), żyto, jęczmień, owies lub ich odmiany hybrydowe a także produkty pochodne.
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, tj. migdały, orzechy laskowe, włoskie, nerkowca, orzeszki pekan, orzechy brazylijskie, pistacje a także produkty pochodne.
9. Seler i produkty pochodne.
10. Gorczyca i produkty pochodne.
11. Nasiona sezamu i produkty pochodne.
12. Dwutlenek siarki i siarczyny.
13. Łubin i produkty pochodne.
14. Mięczaki i produkty pochodne.