

JADŁOSPIS DEKADOWY SZKOŁA

13.04. - 24.04.2026 r.

<i>Data</i>	<i>Zupa</i>	<i>Drugie danie</i>
13.04.2026 Poniedziałek	Zupa kapuśniak z białej kapusty z pomidorami na kurczaku z marchewką, pietruszka, seler, por ,kapusta biała pomidory kurczak bez skóry z zieloną pietruszką (9)* 300 ml chleb pszenno-żytni (1)*	Ryż zapiekany z jabłkiem z cynamonem i polewą śmietanowo jogurtową 220 g /50 g (1,3,7,)*kompot z czarnej porzeczki malin i truskawek / woda 250 ml mandarynka
14.04.2026 Wtorek	Zupa kalafiorowa z kurczakiem , marchewką, pietruszka, seler ,por, kalafior ziemniaki śmietana 18 % z zieloną pietruszką 300 ml(7,9)* chleb pszenno- żytni (1)*	Kotlet mielony 90 g (1,3)* ziemniaki z koperkiem 150 g (7)* marchewka z groszkiem z masełkiem 100 g kompot z truskawek malin i czarnej porzeczki /woda 250 ml pomarańcz
15.04.2026 Środa	Zupa barszcz czerwony zabieleny marchewką, pietruszka, seler ,por z ziemniakami, buraki śmietana 18 % mleko z zieloną pietruszką (7,9)*300 ml chleb pszenno-żytni (1)*	Makaron ze szpinakiem i z filetem masełko czosnek śmietana 18 % 200 g (3,7)* surówka z marchwi i z sokiem pomarańczowym 100 g , kompot z wiśni malin i czerwonej porzeczki / woda 250 ml gruszka
16.04.2026 Czwartek	Zupa krupnik na kurczaku , marchew, pietruszka, seler ,por, ziemniaki kasza jęczmienna kurczak bez skóry z zieloną pietruszką , 300 ml (1,9)* chleb pszenno –żytni	Strogonow 90/40 g (szynka wp cebula, mąka olej rzepakowy przecier pomidorowy) (1)* ,ziemniaki z koperkiem 150 g (7)* sałatka z ogórków kiszonych marchwi i z olejem rzepakowy 100g kompot wieloowocowy / woda 250 ml banan
17.,.04.2026 Piątek	Zupa pieczarkowa z makaronem zabieleny, marchewką, pietruszka, seler ,por pieczarki makaron i z zieloną pietruszką śmietana 18 % mleko 2% (1,3,7,9)*300 ml, chleb pszenno- żytni	Kotlet z ryby 90g (3,4)*(filet z dorsza jaja cebula bułka olej rzepakowy) ziemniaki z koperkiem 150g (7)* surówka z kapusty czerwonej z kukurydzą 100g herbata z cytryną /woda 250ml jabłko

20.04.2026 Poniedziałek	Zupa ogórkowa na kurczaku z marchewką, pietruszka, seler ,por ,ogórki kiszone, ze śmietaną 18 % kurczak bez skóry z zieloną pietruszką (7,9)* 300 ml chleb pszenno-żytni (1)*	Makaron z twarogiem i z sosem waniliowym 220 / 50 g (1,3,7)* kompot wieloowocowy /woda 250 ml gruszka
21.04.2026 Wtorek	Zupa porowa zabieleną , marchew, pietruszka, seler ,por,śmietana 18% mleko z zieloną pietruszką 300 ml (7,9)* chleb pszenno- żytni (1)*	Pulpet wp w sosie pieczeniowym 90 g (1,3,7)*ziemniaki z koperkiem 150 g (7)*surówka colesław 100 g kompot z malin truskawek i wiśni /woda 250ml, pomarańcz
22.04.2026 Środa	Zupa koperkowa z ryżem na kurczaku , marchew, pietruszka, seler ,por ,koperek ryż kurczak bez skóry z zieloną pietruszką (1,9)*300 ml, chleb pszenno- żytni (1)*	Fasolka po bretońsku z kielbasą i papryką czerwoną 200g (1)*ziemniaki z koperkiem 150 g (7)* kompot z czarnej porzeczeki wiśni i malin / woda 250ml mandarynka
23.04.2026 Czwartek	Zupa żurek z jajkiem i białą kielbasą na kurczaku, marchew ,pietruszką ,seler, por ,ziemniaki jajka kielbasa kurczak bez skóry z zieloną pietruszką (1,3,9)*300ml chleb pszenny	Sos słodko kwaśny z ryżem na sypko 220 g (filet drobiowy ananas papryka czerwona czosnek cebula) kompot z czarnej porzeczeki i truskawek, malin / woda 250 g banana
24.04.2026 Piątek	Zupa fasolowa, marchewką, pietruszka, seler ,por ziemniaki fasola, i z zieloną pietruszką (1,9)*300 ml, chleb pszenno- żytni	Kopytka z sosem warzywnym 200/ 50 g (1,3,7)*(ziemniaki mąka jaja olej rzepakowy brokuł fasolka szparagowa marchewka groszek zielony) 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.

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

Pozwala zachować pełne wartości odżywcze żywności.

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.

*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.