

## JADŁOSPIS DEKADOWY SZKOŁA

14.05. - 22.05.2026 r.

<i>Data</i>	ZUPA	DRUGIE DANIE
14.05.2026 Czwartek	Zupa żurek z jajkiem i białą kielbasą zabelana marchew, pietruszka, seler ,por z ziemniakami, jaja biała kielbasa żurek śmietana 18 % mleko 3,2% z zieloną pietruszką (3,7,9)* 300 ml, chleb razowy (1)* chleb pszenny (1)*	Gulasz węgierski z papryką czerwoną i żółtą 150 g (1)* kasza jęczmienna 150g surówka z ogórków kiszonych marchewki i olej rzepakowy cebula czerwona 100 g kompot wieloowocowy / woda 250 ml mandarynka
15.05.2026 Piątek	Zupa pomidorowa z makronem na kurczaku bez skóry , marchew, pietruszka, seler ,por pomidory makaron śmietana 18 % mleko 3,2 % z zieloną pietruszką (1,3,7,9)* 300ml chleb pszenno-żytni (1)*	Kopytka z sosem pieczarkowym 220 g (1,3,7)* sałatka z buraków 100 g herbata z cytryną / woda, 250ml jabłko
18.05.2026 Poniedziałek	Zupa ogórkowa z kurczakiem, bez skóry marchew, pietruszka, seler ,por z ziemniakami, ogórki kiszone ze śmietana 18 % mleko 3,2 % z zieloną pietruszką (7,9)*300 ml chleb pszenno-żytni (1)*	Makaron z twarogiem i sosem waniliowym 250 g (1,3,7)* kompot wieloowocowy / woda 250 ml gruszka
19.05.2026 Wtorek	Rosół z makaronem z kurczakiem bez skóry , marchew, pietruszka, seler ,por z zieloną pietruszką (1,3,9)*	Potrąka drobiowa z warzywami (1,7,9)* 90/ 40 g ziemniaki z koperkiem 150 g (7)* ogórek kiszony herbata z cytryną /woda 250 ml mandarynka
20.05.2026 Środa	Zupa krupnik z kurczakiem bez skóry marchew pietruszka seler por kasza jęczmienna ziemniaki zielona pietruszka 350 ml (1,9)*	Stek wieprzowy z cebulką 90 g (3)* ziemniaki z koperkiem 150 g (7)* surówka z selera marchwi i jabłka 100 g kompot wieloowocowy /woda pomarańcza
21.05.2026 Czwartek	Zupa z zielonego groszku zabelana , marchew, pietruszka, seler ,por z ziemniakami, groszek zielony ze śmietana z zieloną pietruszką (7,9)*300 ml chleb pszenno-żytni (1)*	Strogonow 150 g (1)* ziemniaki z koperkiem 150 g (7)* surówka z kiszonej kapusty marchewka cebula i z olejem rzepakowym 100 g kompot z truskawek malin i czarnej porzeczki / woda 250 ml banan
22.05.2026 Piątek	Zupa fasolowa na wywarze warzywnym marchew pietruszka seler por ziemniaki fasola z zieloną pietruszką (9)*chleb pszenno- żytni (1,9)* 300 ml	Kotlet z dorsza 90 g (1,3,4)* ziemniaki z koperkiem 150 ml (7)* surówka z czerwonej kapustą i z kukurydzą 100g kompot wieloowocowy /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.

\*Stołówka szkolna zastrzega sobie prawo do niewielkich modyfikacji w jadłospisie

## **Substancje lub produkty powodujące alergię 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.