

JADŁOSPIS DEKADOWY SZKOŁA

25.05. - 3.06.2026 r.

<i>Data</i>	<i>Zupa</i>	<i>Drugie danie</i>
25.05.2026 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
26.05.2026 Wtorek	Zupa brokułowa z kurczakiem bez skóry , marchewką, pietruszka, seler ,por, brokuł ziemniaki śmietana 18 % mleko 2% 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 maselkiem 100 g kompot z truskawek malin i czarnej porzeczki /woda 250 ml pomarańcz
27.05.2026 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 200 g (1)* ziemniaki z koperkiem 150 g (7)* kompot wieloowocowy banan
28.05.2026 Czwartek	Zupa barszcz ukraiński zabielały marchewką, pietruszka, seler ,por z ziemniakami, buraki śmietana 18 % mleko 2% fasola biała z zieloną pietruszką (7,9)*300 ml chleb pszenno-żytni (1)*	Makaron ze szpinakiem i z filetem maselko 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
29.,.05.2026 Piątek	Zupa grochowa , marchewką, pietruszka, seler ,por groch zielona pietruszka (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

01.06.2026 Poniedziałek	Zupa jarzynowa zabieleną , marchew, pietruszka, seler ,por,ziemniaki fasolka szparagowa groszek zielony kalafior brokuł kapusta biała śmietana 18% mleko z zieloną pietruszką 300 ml (7,9)* chleb pszenno- żytni (1)*	Spaghetti z sosem pomidorowym mięsem mielonym oregano bazylią papryką czerwoną makaron 200 g (1,3)* kompot wieloowocowy /woda 250 ml gruszka
02.06.2026 Wtorek	Zupa porowa zabieleną , marchew, pietruszka, seler ,por,śmietana 18% mleko z zieloną pietruszką 300 ml (7,9)* chleb pszenno- żytni (1)*	Pulpet w p 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
03.06.2026 Środa	Zupa barszcz biały z jajkiem kurczaka , marchew, pietruszka, seler ,por , kurczak bez skóry ziemniaki jaja barszcz biały śmietana 18 % mleko 2% z zieloną pietruszką (1,3,9)*300 ml, chleb pszenno- żytni (1)*	Kurczak w 5 smakach ryż na sypko 220 g (filet z kurczaka kukurydza brokuł pieczarki papryka marchewka olej rzepakowy) kompot z czarnej porzeczki wiśni i malin / woda 250ml mandarynka

)* 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 przygotowujemy w piecu konwekcyjno –parowym.

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

Pozwala zachować pełne wartości odżywcze żywności.

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

Dania przygotowujemy 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.