JADŁOSPIS DEKADOWY SZKOŁA
2.11. - 10.11.2026 r.

Data	*Zupa*	*Drugie danie*
02.11.2026 Poniedziałek	Kapuśniak z kiszonej kapusty na kurczaku na wywarze drobiowym marchew, pietruszka, seler ,por z ziemniakami ,kapusta kiszona kurczak bez skóry z zieloną pietruszką (9)* 300 ml, chleb pszenny (1)*	Ryż na sypko z musem brzoskwiniowym (1,7)*200 /50g, kompot z czarnej porzeczki malin i truskawek / woda, 250 ml gruszka
03.11.2026 Wtorek	Zupa krem z dyni na wywarze warzywnym , marchew, pietruszka, seler ,por, ziemniaki dynia 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 (7)* 100 g kompot z truskawek czarnej porzeczki i malin /woda 250 ml nektarynka
04.11.2026 Środa	Zupa brokułowa na wywarze drobiowym marchew, pietruszka, seler ,por ,ziemniaki brokuł kurczak bez skóry z zieloną pietruszką śmietana 18 % (7,9)* 300ml chleb pszenno-żytni (1)*	Makaron pełnoziarnisty z sosem pomidorowym z warzywami (1,3)* 250 g kompot z wiśni czarnej porzeczki i truskawek / woda, 250ml pomarańcz
05.11.2026 Czwartek	Zupa pieczarkowa z makaronem na wywarze drobiowym marchewka pietruszka por seler pieczarki makaron śmietana 18 % z zieloną pietruszką (1,3,7,9)*300 ml chleb pszenno żytni (1)*	Gulasz węgierski z papryką czerwoną i żółtą 90 /50 g ziemniaki z koperkiem 150 g (7)* ogórek kiszony kompot z czarnej porzeczki malin i truskawek /woda śliwka
06.11.2026 Piątek	Zupa fasolowa na wywarze warzywnym marchew, pietruszka, seler ,por, fasola ziemniaki z zieloną pietruszką 300 ml (9)* chleb pszenno- żytni (1)*	Kotlet z ryby 90 g,(1,3,4)* (filet z dorsza jaja bułka cebula olej rzepakowy) ziemniaki z koperkiem (7)* 150 g warzywa po grecku 100 g (9)* herbata z cytryna / woda jabłko

09.11.2026 Poniedziałek	Zupa kalafiorowa na wywarze drobiowym marchew, pietruszka, seler ,por z ziemniakami, kalafior śmietana 18 % kurczak bez skóry z zieloną pietruszką (7,9)*300 ml chleb pszenno-żytni (1)*	Warzywa po chińsku z mięsem mielonym ryż na sypko 220 g kompot z truskawek czarnej porzeczki i malin / woda śliwka
10.11.2026 Wtorek	Zupa barszcz czerwony na wywarze drobiowym , marchew, pietruszka, seler ,por, ziemniaki buraki śmietana 18 % kurczak bez skóry z zieloną pietruszką 300 ml (7,9)* chleb pszenno-żytni (1)*	Makaron ze szpinakiem czosnkiem i z filetem z masełkiem śmietana 18 % 200 g (1,3,7)* surówka z marchewki z sokiem pomarańczowym 100 g kompot wieloowocowy / woda 250 ml pomarańcz

)* 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 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.