

STOŁÓWKA SZKOLNA - JADŁOSPIS TYGODNIOWY

Zgodny z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dn. 16.02.2026 r.

ZUPA II DANIE	PONIEDZIAŁEK 19.10.2026 - krupnik ryżowy (250ml) (woda, ćwiartki z kurczaka, kapusta, seler⁹, por, cebula, marchew, pietruszka, ryż brązowy, przyprawy: sól, liść laurowy, czosnek, ziele angielskie, gałka muskatołowa, pieprz, natka pietruszki) - bitki schabowe w sosie pieczeniowym** (100g, sos 30g) (mięso wieprzowe, śmietana⁷, olej, cebula, mąka pszenna¹, przyprawy: sól niskosodowa, pieprz, majeranek, czosnek) - ziemniaki (180g) (ziemniaki, sól, masło⁷) - porcja surówki z białej rzepy (120g) (rzepa, cebula, jabłko, olej, koperek, przyprawy: sól, pieprz) - herbata miętowa i naturalna woda mineralna z cytryną (200ml) ALERGENY 1,3,6,7,9
ZUPA II DANIE	WTOREK 20.10.2026 - kalafiorowa (250ml) (woda, wywar warzywny, marchew, masło⁷, cebula, pietruszka, seler⁹, por, kalafior, koperek, przyprawy: sól, liść laurowy, ziele angielskie, gałka muskatołowa, pieprz, ziołowy, pieprz biały, czosnek) - pierogi ruskie wegańskie (250g-280g) (mąka pszenna¹, woda, olej rzepakowy, fasola biała, płatki ziemniaczane – 7,1%, ziemniaki, cebula, pieprz czarny, kwas cytrynowy) naturalna woda mineralna z cytryną (200ml) - owoc (100g – 150g) ALERGENY 1,3,6,7,9
ZUPA II DANIE	ŚRODA 21.10.2026 - barszcz ukraiński (250ml) (woda, ćwiartki z kurczaka, marchew, pietruszka, seler⁹, buraki czerwone, cebula, por, ziemniaki, fasola biała, kapusta biała, śmietana roślinna, przyprawy: sól, liść laurowy, ziele angielskie, pieprz czarny, czosnek, majeranek) - gulasz z indyka w sosie ziołowym *(120g, 30 sos) (mięso z indyka, olej, mąka pszenna¹, cebula, śmietana⁷, przyprawy: sól, liść laurowy, ziele angielskie, pieprz czarny, czosnek, papryka czerwona) - kasza pęczak (180g) (kasza pęczak, sól, masło⁷) - ogórek kiszony (100g-120g) naturalna woda mineralna z cytryną (200ml) - owoc (100g – 150g) ALERGENY 1,3,6,7,9
ZUPA II DANIE	CZWARTEK 22.10.2026 - zupa ziemniaczana (250ml) (woda, ćwiartki z kurczaka, marchew, pietruszka, seler⁹, por, ziemniaki, boczek, kielbasa zwyczajna, cebula, przyprawy: sól, liść laurowy, ziele angielskie, pieprz czarny, gałka muskatołowa, majeranek, czosnek) - naleśniki z twarogiem i polewą truskawkową (250g-350g) (mąka pszenna¹, woda, jajko³, mleko 1,5%⁷, olej, twaróg mielony⁷, truskawki mrożone, cukier **) naturalna woda mineralna z cytryną (200ml) ALERGENY 1,3,6,7,9
ZUPA II DANIE	Dzień wolny od zajęć dydaktycznych – dyżury opieki świetlicowej

Alergeny i gramatura zostały wyróżnione w składzie posiłku. Legenda alergenów - ZAŁĄCZNIK II
– zgodnie z rozporządzeniem UE nr 1169/2011

Do przygotowania posiłków używane są przyprawy: pieprz, ziele angielskie, liść laurowy, majeranek, oregano, bazylia, zioła prowansalskie, papryka słodka, pieprz ziołowy, lubczyk. Zgodnie z informacjami od producentów mogą one zawierać śladowe ilości: glutenu, mleka, jaj, soi, selera i gorczycy

Jadłospis może ulec zmianie z przyczyn od nas niezależnych.

**alternatywa roślinna dni mięsne i rybne – kotlety sojowe firmy Sante - SKŁADNIKI: Odtłuszczona mąka sojowa 96%, skrobia ziemniaczana. Produkt może zawierać gluten oraz mleko. Masa netto: 100 g*

****cukier Zgodny z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dn. 16.02.2026 r.**

***** Woda pitna/niegazowana woda źródłana dostępna dla dzieci bez ograniczeń przez cały dzień**