

STOŁÓWKA SZKOLNA - JADŁOSPIS TYGODNIOWY

Zgodny z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dn. 16.02.2026 r.

ZUPA II DANIE	PONIEDZIAŁEK 07.09.2026 - zupa jarzynowa (250ml) (woda, ćwiartki z kurczaka, marchew, pietruszka, seler⁹, por, ziemniaki, kalafior, groszek zielony, fasolka szparagowa, kapusta biała, 12% - śmietana⁷, przyprawy: sól, liść laurowy, ziele angielskie, pieprz, czosnek - zapiekanka makaronowa (250g-350g) (mięso wieprzowe, makaron pełnoziarnisty¹, olej, cebula, marchew, koncentrat pomidorowy, ser żółty⁷ - gouda granlan- mleko pasteryzowane, sól, podpuszczka mikrobiologiczna, kultury drobnoustrojów, stabilizator - chlorek wapnia, barwnik – annato naturalny, marchew, przyprawy: oregano, bazylia, pieprz czarny, sól) - herbata miętowa (200ml) ALERGENY 1,3,6,7,9
ZUPA II DANIE	WTOREK 08.09.2026 - zupa fasolowa (250ml) (woda, wywar warzywny, marchew, pietruszka, seler⁹, por, ziemniaki, cebula, fasola biała, przyprawy: sól, liść laurowy, ziele angielskie, pieprz czarny, czosnek, majeranek, koperek) - kaszotto warzywne (250g-350g) (kasza gryczana, marchew, seler, pietruszka, por, cukinia, papryka, cebula, czosnek, fasolka szparagowa, pomidory krojone, olej, sól upieprz, kminek, papryka słodka, kurkuma) - woda naturalna mineralna niskozmineralizowana) (200ml) - owoc (100g – 150g) ALERGENY 1,3,6,7,9
ZUPA II DANIE	ŚRODA 09.09.2026 - krupnik (250ml) (woda, ćwiartki z kurczaka, marchew, cebula, pietruszka, seler⁹, por, kasza jęczmienna¹, koperek, przyprawy: sól, liść laurowy, ziele angielskie, gałka muskatołowa, pieprz ziółowy, pieprz biały, czosnek) - udko pieczone (180g-225g) (mięso drobiowe, olej, sól, pieprz, papryka słodka, czosnek, pieprz ziółowy, kurkuma) - ziemniaki (180g) (ziemniaki, sól, masło⁷) - porcja marchewki z groszkiem (120g) (marchew, groszek, masło⁷, mąka pszenna¹, przyprawy: sól, pieprz czarny) - herbata owocowa (200ml) - owoc (100g – 150g) ALERGENY 1,3,6,7,9
ZUPA II DANIE	CZWARTEK 10.09.2026 - zupa ogórkowa (250ml) (woda, wywar warzywny, marchew, ogórki kiszzone, pietruszka, seler⁹, por, koperek, ziemniaki, 12% śmietana⁷, przyprawy: sól, liść laurowy, ziele angielskie, pieprz czarny) - ryż zapiekany z jabłkami z polewą jogurtową (250g-350g) (woda, mleko 1,5%⁷, ryż biały, jabłka, cukier*, jogurt grecki⁷, 12% - śmietana⁷, cukier waniliowy, cynamon) - woda niegazowana mineralna z cytryną (200ml) ALERGENY 1,3,6,7,9
ZUPA II DANIE	PIĄTEK 11.09.2026 - zupa pomidorowa z makaronem (250ml) (woda, ćwiartki z kurczaka, marchew, koncentrat pomidorowy, przecier pomidorowy, pietruszka, seler⁹, por, 12% śmietana⁷, makaron pszenny¹, przyprawy: sól, liść laurowy, ziele angielskie, pieprz czarny) - ryba smażona* (100g-120g) (filet z łososia⁴, jajko³, bułka tarta¹, olej, mąka pszenna¹, przyprawy: sól, pieprz czarny, pieprz ziółowy, czosnek) - ziemniaki (180g) (ziemniaki, sól, masło⁷) - porcja surówki z kapusty kiszzonej (100g) (kapusta kiszona, marchewka, olej, cebula, jabłko, koperek, pieprz, olej rzepakowy) - kompot owocowy (200ml) (owoce mrożone, niski cukier**) ALERGENY 1,3,4,6,7,9

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, ziola prowansalskie, papryka słodka, pieprz ziółowy, 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.

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