

STOŁÓWKA SZKOLNA - JADŁOSPIS TYGODNIOWY

Zgodny z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dn. 16.02.2026 r.

ZUPA II DANIE	PONIEDZIAŁEK 12.10.2026 - zupa pieczarkowa z ziemniakami (250ml) (woda, ćwiartki z kurczaka, marchew, pietruszka, seler⁹, por, ziemniaki, śmietana⁷, przyprawy: sól, liść laurowy, ziele angielskie, pieprz, czosnek) - spaghetti* (250g-350g) (makaron pszenny, mięso drobiowe pomidory krojone, przecier pomidorowy, passata pomidorowa, marchew, seler⁹, cebula, przyprawy: bazylia, oregano, sól, pieprz) - herbata miętowa i woda niegazowana mineralna z cytryną (200ml) (herbata miętowa, cukier**) ALERGENY 1,3,6,7,9
ZUPA II DANIE	WTOREK 13.10.2026 - krupnik z kaszą jaglaną (250 ml) (woda, wywar warzywny, marchew, cebula, pietruszka, seler⁹, por, kasza jaglana, koperek, przyprawy: sól, liść laurowy, ziele angielskie, gałka muskatołowa, pieprz ziółowy, pieprz biały, czosnek, lubczyk) - fasolka po bretońsku z ziemniakami (250g-350g) (fasola biała, cebula, marchew, seler⁹, passata pomidorowa, liść laurowy, ziele angielskie, czosnek, kminek, pieprz, majeranek, natka pietruszki, ziemniaki, sól) - woda niegazowana mineralna z cytryną (200ml) - owoc (100g – 150g) ALERGENY 1,3,6,7,9
	Dzień Edukacji Narodowej: Zgodnie z art. 74 Karty Nauczyciela, dzień 14 października – w rocznicę utworzenia Komisji Edukacji Narodowej (KEN) – jest obchodzony jako Dzień Edukacji Narodowej.
ZUPA II DANIE	CZWARTEK 15.10.2026 - grochówka (250ml) (woda, ćwiartki z kurczaka, marchew, pietruszka, seler⁹, por, ziemniaki, cebula, śmietana⁷, groch łuskany, boczek wędzony, kiełbasa zwyczajna, przyprawy: sól, liść laurowy, ziele angielskie, pieprz czarny, majeranek, czosnek, gałka muskatołowa) - kluski leniwe z twarogiem (250g-280g) (ser twarogowy półtłusty (35%), woda, ziemniaki, mąka pszenna, cukier**, sól, masło⁷, bułka tarta¹). - woda niegazowana mineralna z cytryną (200ml) ALERGENY 1,3,6,7,9
ZUPA II DANIE	PIĄTEK 18.09.2026 - zupa pomidorowa z ryżem (250ml) (woda, ćwiartki z kurczaka, ryż brązowy, marchew, przecier pomidorowy, pietruszka, seler⁹, por, śmietana⁷ przyprawy: sól, liść laurowy, ziele angielskie, pieprz czarny) - kotlet rybny * (100g-120g) (filet z dorsza, filet z łososia, jajko³, grahamka⁴, olej, przyprawy: sól, pieprz czarny, pieprz ziółowy, mąka pszenna⁴) - ziemniaki (180g) (ziemniaki, sól, masło⁷) - porcja surówki wielowarzywnej (100g) (kapusta biała, cebula, papryka, ogórek kiszony, marchewka, seler⁹ jabłko, kukurydza konserwowa, koperek, jogurt naturalny z majonezem⁷, sól) - kompot owocowy i woda niegazowana mineralna z cytryną (200ml) (owoce mrożone, 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, zioła 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.

*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, sól i tłuszcz zgodny z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dn. 16.02.2026 r.**

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