

Jadłospis obiadowy – Dieta NISKI GLUTEN	
ZAZNACZONO ALERGENY ZGODNIE Z ROZPORZĄDZENIEM PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY (UE) Nr 1169/2011 załącznik nr II – wytłuszczonym drukiem (waga zupy 300ml klasy I-VIII)	
Poniedziałek 22.06.2026	<p>Zupa: Jarzynowa z brokulem ziemniakami, zabelana śmietaną 18%, ze świeżym koperkiem (zawiera mleko)</p> <p>II Danie: Ryż z sosem słodko-kwaśnym z warzywami (marchew, cebula, ananas, koncentrat pomidorowy) i mięsem drobiowym 150/120g, surówka z czerwonej kapusty z natką pietruszki (olej rzepakowy) 100g Kompot wieloowocowy (na bazie jabłka, gruszki i aronii) 200ml</p> <p>Deser: Owoc sezonowy 1szt</p>
Wtorek 23.06.2026	<p>Zupa: Zupa kalafiorowa z kaszą jaglaną i natką pietruszki</p> <p>II Danie: Bezglutenowy rumsztyk wieprzowy z cebulką 80g, ziemniaczki 150g, surówka z białej kapusty z kukurydzą, porem i koperkiem (olej rzepakowy) 50g, marchewka z groszkiem na parze 50g Woda z arbuзем 200ml</p> <p>Deser: Wafel ryżowy z dżemem brzoskwiniowym 1szt/15g</p>
Środa 24.06.2026	<p>Zupa: Botwinka z ziemniakami, zabelana śmietaną 18% i koperkiem (zawiera mleko, seler)</p> <p>II Danie: Zapiekanka z makaronem bezglutenowym, kurczakiem i ciecierzycą w sosie pomidorowym, posypana serem mozzarella 270g (zawiera mleko), surówka ze szpinakiem baby, papryką, kukurydza i sosem winegret (oliwa z oliwek) 70g (zawiera gorczyca) Kompot wieloowocowy (na bazie wiśni, śliwki, porzeczki i aronii) 200ml</p> <p>Deser: Owoc sezonowy 1szt</p>
Czwartek 25.06.2026	<p>Zupa: Zupa minestrone z warzywami (fasolka szparagowa, cukinia, biała fasola, pomidory, marchew), makaronem bezglutenowym i natką pietruszki</p> <p>II Danie: Filet z piersi kurczaka saute z sosem ziołowo śmietanowym 80/50g (zawiera mleko), puree ziemniaczane 150g, lekka surówka z kapustą pekińską, marchewką i szczypiorkiem (olej rzepakowy) 50g, brokuł na parze 50g Kompot wieloowocowy (na bazie jabłka, śliwki, porzeczki i truskawki) 200ml</p> <p>Deser: Mini bułeczka bezglutenowa 1szt</p>
<p>Piątek 26.06.2026</p> <p><i>Zakończenie roku szkolnego</i></p>	

Potrawy pieczone są w piecu konwekcyjno-parowym.

Pogrubioną czcionką zaznaczono alergeny występujące w posiłkach zgodnie z Rozporządzeniem 1169/2011. Dania w jadłospisie zostały przygotowane z użyciem składników, które mogą zawierać śladowe ilości wywołujące alergie lub reakcje nietolerancji, takie jak: zboża zawierające gluten, jaja, ryby, orzechy, soję, mleko, seler, gorczycę, nasiona sezamu. Informujemy, że istnieje możliwość obecności wyżej wymienionych alergenów w produktach użytych do produkcji posiłków.