

|                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|----------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                          | <p>Jadłospis obiadowy – Dieta PODSTAWOWA</p> <p>ZAZNACZONO ALERGENY ZGODNIE Z ROZPORZĄDZENIEM PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY (UE) Nr 1169/2011 załącznik nr II – wytłuszczonym drukiem (waga zupy 300ml Klasy I-VIII)</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <p>Poniedziałek<br/>13.10.2025</p>                       | <p>Zupa: Jarzynowa z brokułem, ziemniakami, zabelana śmietaną 18%, ze świeżym koperkiem <b>(zawiera mleko)</b></p> <p>II Danie: Gyros drobiowy 80g, delikatny sos ziołowo-czosnkowy na jogurcie naturalnym 50g <b>(zawiera mleko)</b>, ryż paraboliczny 150g, ogórek kiszony 100g<br/>Kompot wieloowocowy (na bazie jabłka, gruszki i aronii) 200ml</p> <p>Deser: Podpłomyki (wafle bez cukru) z dżemem wiśniowym 1szt/ 10g <b>(zawiera gluten pszenny, mleko)</b></p>                                              |
| <p>Wtorek 14.10.2025</p> <p>Dzień Edukacji Narodowej</p> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <p>Środa<br/>15.10.2025</p>                              | <p>Zupa: Ogórkowa zabelana śmietaną 18% z ziemniakami i świeżym koperkiem <b>(zawiera mleko)</b></p> <p>II Danie: Łazanki z łopatką wieprzową i kielbaską śląską <b>(zawiera gluten pszenny)</b> 270g, fasolka szparagowa na parze 100g<br/>Kompot wieloowocowy (na bazie jabłka, gruszki i aronii) 200ml</p> <p>Deser: Bułeczka drożdżowa z jabłkiem i brzoskwinia 1szt <b>(zawiera gluten pszenny)</b></p>                                                                                                        |
| <p>Czwartek<br/>16.10.2025</p>                           | <p>Zupa: Zupa minestrone z warzywami (fasolka szparagowa, cukinia, biała fasola, pomidory, marchew), makaronem orzo i natką pietruszki <b>(zawiera gluten pszenny)</b></p> <p>II Danie: Filet z piersi kurczaka panierowany w bułce tartej 80g <b>(zawiera gluten pszenny, jajka)</b>, puree ziemniaczane 150g, mizeria z jogurtem naturalnym 50g <b>(zawiera mleko)</b>, kalafior na parze 50g<br/>Kompot wieloowocowy (na bazie jabłka, śliwki, porzeczki i truskawki) 200ml</p> <p>Deser: Owoc sezonowy 1szt</p> |
| <p>Piątek<br/>17.10.2025</p>                             | <p>Zupa: Zupa krem z białych warzyw (kalafior, por, ziemniaki, pietruszka) z chrupiącymi grzankami <b>(zawiera gluten pszenny)</b></p> <p>II Danie: Naleśniki z twarogiem waniliowym 180g (2 małe) <b>(zawiera gluten pszenny, mleko, jaja)</b>, polewa truskawkowa na jogurcie naturalnym 50ml <b>(zawiera mleko)</b>, marchewka do chrupania 100g<br/>Woda z cytryną 200ml</p> <p>Deser: Paluchy kukurydziane 2szt</p>                                                                                            |

Zupy przygotowywane są na wywarze mięsno – warzywnym, maśle, mące. Potrawy pieczone są w piecu konwekcyjno-parowym. Kompoty z owoców sezonowych przygotowywane na wodzie z owocami z dodatkiem substancji słodzącej - cukier, miód

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.

|                            | Jadłospis obiadowy – Dieta PODSTAWOWA<br><br>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<br>20.10.2025 | Zupa: Zupa kalafiorowa zabelana śmietaną 18% z ziemniakami i natką pietruszki ( <b>zawiera mleko</b> )<br><br>II Danie: Pampuchy 2szt ( <b>zawiera gluten pszenney, mleko, jaja</b> ), polewa jagodowo truskawkowa na jogurcie naturalnym ( <b>zawiera mleko</b> ) 50ml, surówka z marchewki z ananasem 100g<br><br>Deser: Bułeczka graham 1/2szt z miodem 10g ( <b>zawiera gluten pszenney</b> )                                                  |
| Wtorek<br>21.10.2025       | Zupa: Pomidorowa z ryżem i natką pietruszki, zabelana śmietaną 18% ( <b>zawiera mleko</b> )<br><br>II Danie: Kotlet mielony drobiowo-wieprzowy 80g ( <b>zawiera gluten pszenney, jajko</b> ), puree ziemniaczane 150g, surówka z ogórka kiszzonego i marchewki (olej rzepakowy) 50g, brokuł na parze 50g<br>Woda z cytryną 200ml<br><br>Deser: Owoc sezonowy 1szt                                                                                  |
| Środa<br>22.10.2025        | Zupa: Zupa barszcz czerwony z ziemniakami, natką pietruszki zabelany śmietaną 18% ( <b>zawiera mleko, seler</b> )<br><br>II Danie: Klasyczny gulasz z mięsem wieprzowym, marchewką, cebulką i papryką, kasza gryczana 120/150g, surówka z kapusty pekińskiej z papryką i jabłkiem (olej rzepakowy) 100g<br>Kompot wielowocowy (na bazie jabłka, śliwki, porzeczki i truskawki) 200ml<br><br>Deser: Kisiel truskawkowy 100ml                        |
| Czwartek<br>23.10.2025     | Zupa: Domowy rosół z makaronem i świeżym lubczykiem ( <b>zawiera gluten pszenney, seler, jaja</b> )<br><br>II Danie: Paluszki rybne z dorsza 2szt ( <b>zawiera ryba, gluten pszenney</b> ), ziemniaczki 150g, surówka z białej kapusty z kukurydzą, porem i koperkiem (olej rzepakowy) 50g, mix warzyw na parze (kalafior, brokuł, marchewka) 50g<br>Kompot wielowocowy (na bazie jabłka, gruszki i aronii) 200ml<br><br>Deser: Owoc sezonowy 1szt |
| Piątek<br>24.10.2025       | Zupa: Zupa krem z cukinii i brokuła z nasionami słonecznika<br><br>II Danie: <b>NOWOŚĆ!</b> Rozgrzewający dal z soczewicy z papryką, pomidorami, dynią, imbirem i kurkumą, podany z ryżem parabolicznym 120/150g, mix sałat z ogórkiem, szczypiorkiem i sosem winegret (oliwa z oliwek) 100g ( <b>zawiera gorczyca</b> )<br>Lemoniada cytrynowa z miętą - wyrób własny 200ml<br><br>Deser: Owoc sezonowy 1szt                                      |

Zupy przygotowywane są na wywarze mięsno – warzywnym, maśle, mące. Potrawy pieczone są w piecu konwekcyjno-parowym. Kompoty z owoców sezonowych przygotowywany na wodzie z owocami z dodatkiem substancji słodzącej - cukier, miód

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.