

	Jadłospis obiadowy – Dieta PODSTAWOWA 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 10.11.2025	Zupa: Zupa z soczewicy z ziemniakami i świeżym koperkiem II Danie: A'la kaszotto (mix kasz - gryczana, pęczak) z kurczakiem, kukurydzą, cebulką, papryką i cukinią 150/120g (zawiera gluten jęczmienny), surówka z czerwonej kapusty z marchewką (olej rzepakowy) 100g Kompot wieloowocowy (na bazie jabłka, śliwki, porzeczki i truskawki) 200ml Deser: Mini rogalik 1szt (zawiera gluten pszenney)
Wtorek 11.11.2025 Narodowe Święto Niepodległości	
Środa 12.11.2025	Zupa: Zupa fasolowa z ziemniakami i natką pietruszki zabieleną śmietaną 18% (zawiera mleko) II Danie: Makaron spaghetti z pomidorowym sosem bolognese i mięsem wieprzowym (zawiera gluten pszenney) 150/120g, mix warzyw na parze (kalafior, brokuł, marchewka) 100g Kompot wieloowocowy (na bazie jabłka, śliwki, porzeczki i truskawki) 200ml Deser: Owoc sezonowy 1szt
Czwartek 13.11.2025	Zupa: Zupa krupnik z kaszą jęczmienną i koperkiem (zawiera gluten jęczmienny) II Danie: Pałka kurczaka z chrupiącą skórką 80g, ziemniaczki 150g, surówka z buraczków i jabłka 50g (olej rzepakowy), surówka z białej kapusty z kukurydzą, ogórkiem kiszonym i natką pietruszki (olej rzepakowy) 50g Kompot wieloowocowy (na bazie jabłka, śliwki, porzeczki i truskawki) 200ml Deser: Czekoladowe ciasteczko brownie 1szt (zawiera gluten pszenney, mleko, jajka, soja)
Piątek 14.11.2025	Zupa: Żurek z jajkiem, ziemniakami i natką pietruszki (zawiera gluten pszenney, żytni, jajko) II Danie: Pierogi ruskie z serem białym i kleksem jogurtu naturalnego 220/50g (zawiera gluten pszenney, mleko), surówka z marchewki, jabłka i pora (olej rzepakowy) 50g, mix sałat z ogórkiem i sosem winogret (olej rzepakowy) 50g (zawiera gorczyca) Lemoniada z cytryną i miętą 200ml Deser: Korzenna dyniowa muffinka - wyrób własny 1szt (zawiera gluten pszenney, jajka)

Zupy przygotowywane są na wywarze mięsno – warzywnym, maśle, mące. Potrawy pieczone są w piecu konwekcyjno-parowym. Kompoty z owoców sezonowych przygotowywany na wodzie 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 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 17.11.2025	Zupa: Zupa jarzynowa z kalaflorem, ziemniakami i natką pietruszki zabieleną śmietaną 18% (zawiera mleko) II Danie: Jesienny kociołek z kielbaską śląską, pieczarkami, cebulką, papryką, cukinią 120g z bułką pszenną 100g (zawiera gluten pszeniczny), surówka z kapusty pekińskiej z kukurydzą, porem i koperkiem w sosie jogurtowym 100g (zawiera mleko) Kompot wieloowocowy (na bazie jabłka, gruszki i aronii) 200ml Deser: Chałka z miodem 1 kromka/10g (zawiera gluten pszeniczny)
Wtorek 18.11.2025	Zupa: Rosół domowy z makaronem z natką pietruszki i lubczykiem (zawiera gluten pszeniczny, seler) II Danie: Kotlet pożarski (mięso drobiowe) 80g (zawiera gluten pszeniczny, jajko), puree ziemniaczane 150g, surówka Colesław 50g (zawiera jaja, gorczyca), brokuł na parze 50g Kompot wieloowocowy (na bazie jabłka, śliwki, porzeczek i truskawki) 200ml Deser: Owoc sezonowy 1szt
Środa 19.11.2025	Zupa: Zupa krem z buraka z pestkami dyni II Danie: NOWOŚĆ! Kluski śląskie z warzywnym gulaszem (fasolka szparagowa, marchewka, brokuł, zielony groszek) 150/120g (zawiera jajka, gluten pszeniczny), ogórek kiszony 100g Woda z miętą i cytryną 200ml Deser: Owoc sezonowy 1szt
Czwartek 20.11.2025	Zupa: Zupa pomidorowa z makaronem i natką pietruszki, zabieleną śmietaną 18% (zawiera mleko, gluten pszeniczny) II Danie: Paluszki rybne z dorsza 2szt (zawiera ryba, gluten pszeniczny), ziemniaczki 150g, surówka z kiszonej kapusty 50g, kalafior na parze 50g Kompot wieloowocowy (na bazie jabłka, gruszki i aronii) 200ml Deser: Ciasteczko owsiane z kakao 1szt - wyrób własny (zawiera gluten pszeniczny, owies, jajka, mleko)
Piątek 21.11.2025	Zupa: Treściwa zupa gulaszowa z mięskiem wieprzowym, kielbaską 93%, papryką, ziemniakami, marchewką i porem II Danie: Makaron kokardki z serem białym i polewą truskawkową na jogurcie naturalnym (zawiera mleko, gluten pszeniczny) 150/120g, marchewka do chrupania 100g Jesienna lemoniada z cytryną, pomarańczą i imbirem 200ml Deser: Paluch kukurydziany 2szt

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

Pogrubiłą 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.