

	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 13.10.2025	Zupa: Jarzynowa z brokułem, ziemniakami, zabelana śmietaną 18%, ze świeżym koperkiem (zawiera mleko) II Danie: Gyros drobiowy 80g, delikatny sos ziołowo-czosnkowy na jogurcie naturalnym 50g (zawiera mleko), ryż paraboliczny 150g, ogórek kiszony 100g Kompot wieloowocowy (na bazie jabłka, gruszki i aronii) 200ml Deser: Wafle ryżowe z dżemem wiśniowym 1szt/ 10g
Wtorek 14.10.2025 Dzień Edukacji Narodowej	
Środa 15.10.2025	Zupa: Ogórkowa zabelana śmietaną 18% z ziemniakami i świeżym koperkiem (zawiera mleko) II Danie: Bezglutenowe łazanki z łopatką wieprzową i kielbaską śląską 270g, fasolka szparagowa na parze 100g Kompot wieloowocowy (na bazie jabłka, gruszki i aronii) 200ml Deser: Bułeczka bezglutenowa z dżemem brzoskwiniowym 1szt/10g
Czwartek 16.10.2025	Zupa: Zupa minestrone z warzywami (fasolka szparagowa, cukinia, biała fasola, pomidory, marchew), makaronem bezglutenowym i natką pietruszki II Danie: Filet z piersi kurczaka panierowany w bezglutenowej panierce 80g, puree ziemniaczane 150g, mizeria z jogurtem naturalnym 50g (zawiera mleko), kalafior na parze 50g Kompot wieloowocowy (na bazie jabłka, śliwki, porzeczki i truskawki) 200ml Deser: Owoc sezonowy 1szt
Piątek 17.10.2025	Zupa: Zupa krem z białych warzyw (kalafior, por, ziemniaki, pietruszka) z bezglutenowymi grzankami II Danie: Bezglutenowe pancakes z powidłami śliwkowymi 180g, polewa truskawkowa na jogurcie naturalnym 50ml (zawiera mleko), marchewka do chrupania 100g Woda z cytryną 200ml Deser: Paluchy kukurydziane 2szt

Zupy przygotowywane są na wywarze mięsno – warzywnym, maśle, mące. Potrawy pieczone są w piecu konwekcyjno-parowym. Kompoty z owoców sezonowych przygotowywane na wodzie z dodatkami 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 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 20.10.2025	Zupa: Zupa kalafiorowa zabeliana śmietaną 18% z ziemniakami i natką pietruszki (zawiera mleko) II Danie: Bezglutenowe kopytka 220g, polewa jagodowo truskawkowa na jogurcie naturalnym (zawiera mleko) 50ml, surówka z marchewki z ananasem 100g Deser: Bułeczka bezglutenowa 1szt z miodem 10g
Wtorek 21.10.2025	Zupa: Pomidorowa z ryżem i natką pietruszki, zabeliana śmietaną 18% (zawiera mleko) II Danie: Bezglutenowy kotlet mielony drobiowo-wieprzowy 80g, puree ziemniaczane 150g, surówka z ogórka kiszzonego i marchewki (olej rzepakowy) 50g, brokuł na parze 50g Woda z cytryną 200ml Deser: Owoc sezonowy 1szt
Środa 22.10.2025	Zupa: Zupa barszcz czerwony z ziemniakami, natką pietruszki zabeliana śmietaną 18% (zawiera mleko, seler) 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 Kompot wieloowocowy (na bazie jabłka, śliwki, porzeczek i truskawki) 200ml Deser: Kisiel truskawkowy 100ml
Czwartek 23.10.2025	Zupa: Domowy rosół z makaronem bezglutenowym i świeżym lubczykiem (zawiera seler) II Danie: Bezglutenowe paluszki rybne z dorsza 70g (zawiera ryba), ziemniaczki 150g, surówka z białej kapusty z kukurydzą, porem i koperkiem (olej rzepakowy) 50g, mix warzyw na parze (kalafior, brokuł, marchewka) 50g Kompot wieloowocowy (na bazie jabłka, gruszki i aronii) 200ml Deser: Owoc sezonowy 1szt
Piątek 24.10.2025	Zupa: Zupa krem z cukinii i brokuła z nasionami słonecznika II Danie: NOWOŚĆ! 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 (zawiera gorczyca) Lemoniada cytrynowa z miętą - wyrób własny 200ml 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 alergię 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.