

	<p>Jadłospis obiadowy – Dieta BEZMLECZNA</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>11.05 - 13.05 Egzamin ósmoklasisty</p>
<p>Czwartek 14.05.2026</p>	<p>Zupa: Zupa kalafiorowa z kaszą jaglaną i natką pietruszki</p> <p>II Danie: A'la gołąbek z kapustą, mięsem drobiowo wieprzowym i sosem pomidorowym 80/50g (<b>zawiera jajko, gluten pszenny</b>), puree ziemniaczane 150g, ogórek kiszony 50g, surówka z czerwonej kapusty, marchewki i pora (olej rzepakowy) 50g Kompot wieloowocowy (na bazie jabłka, śliwki, porzeczki i truskawki) 200ml</p> <p>Deser: Owoc sezonowy 1szt</p>
<p>Piątek 15.05.2026</p>	<p>Zupa: Zupa krem z białych warzyw (kalafior, por, ziemniaki, pietruszka) z nasionami słonecznika</p> <p>II Danie: Kopytka 220g (<b>zawiera gluten pszenny, jajka</b>), polewa truskawkowa na śmietanie wege 50ml, marchewka mini na parze 100g Woda z cytryną 200ml</p> <p>Deser: Paluch kukurydziany 2szt</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.

Jadłospis obiadowy – Dieta BEZMLECZNA	
<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 18.05.2026</p>	<p>Zupa: Zupa dyniowa z ziemniakami i natką pietruszki</p> <p>II Danie: Klasyczny gulasz z mięsem wieprzowym, marchewką, cebulką i papryką, kasza gryczana 120/150g, surówka z białej kapusty z ogórkiem kiszonym i papryką (olej rzepakowy) 100g Kompot wieloowocowy (na bazie jabłka, gruszki i aronii) 200ml</p> <p>Deser: Owoc sezonowy 1szt</p>
<p>Wtorek 19.05.2026</p>	<p>Zupa: Ogórkowa zabieleną śmietaną wege z ryżem i świeżym koperkiem</p> <p>II Danie: Filet z piersi kurczaka saute z sosem ziołowo śmietanowym (na śmietanie wege) 80/50g, ziemniaczki 150g, surówka z buraczków i cebulki (olej rzepakowy) 50g, fasolka szparagowa na parze 50g Woda z cytryną 200ml</p> <p>Deser: Mini rogalik drożdżowy 1szt (<b>zawiera gluten pszenny</b>)</p>
<p>Środa 20.05.2026</p>	<p>Zupa: Treściwa zupa gulaszowa z mięsem wieprzowym, kiełbaską 93%, papryką, ziemniakami, marchewką i porem</p> <p>II Danie: Ryż z jabłkiem i cynamonem 220g z polewą truskawkową na śmietanie wege 50g, surówka z marchewki i ananasa (olej rzepakowy) 100g Kompot wieloowocowy (na bazie jabłka, śliwki, porzeczek i truskawki) 200ml</p> <p>Deser: Owoc sezonowy 1szt</p>
<p>Czwartek 21.05.2026</p>	<p>Zupa: Domowy rosół z makaronem i świeżym lubczykiem (<b>zawiera gluten pszenny, seler</b>)</p> <p>II Danie: Pierogi z soczewicą i kleksem jogurtu sojowego 220/50g (<b>zawiera gluten pszenny, soja</b>), lekka surówka z kapustą pekińską, marchewką i szczypiorkiem (olej rzepakowy) 100g Woda z miętą 200ml</p> <p>Deser: Owoc sezonowy 1szt</p>
<p>Piątek 22.05.2026</p>	<p>Zupa: Zupa krem pomidorowo paprykowy z pestkami dyni</p> <p>II Danie: Makaron penne z łososiem w sosie serowym wege z cukinią, brokułem, suszonym pomidorem i natką pietruszki 150/120g (<b>zawiera gluten pszenny, ryby</b>), mix sałat z ogórkiem, szczypiorkiem i sosem winogret (oliwa z oliwek) 100g (<b>zawiera gorczyca</b>) Kompot wieloowocowy (na bazie jabłka, śliwki, porzeczek i truskawki) 200ml</p> <p>Deser: Ciasto biszkoptowe z brzoskwiniami - wyrób własny 50g (<b>zawiera gluten pszenny, jajka</b>)</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.