

JADŁOSPIS TYGODNIOWY

Stołówka Szkolna • Obiad

Tydzień: 14.09.2026 – 18.09.2026

PONIEDZIAŁEK | 14.09.2026

Zupa szczawiowa z jajkiem: woda, łopatka wieprzowa, szczaw konserwowy, jajka, ziemniaki, marchew, pietruszka, seler, cebula, sól do smaku, śmietana, ziele angielskie, liść laurowy, lubczyk.

Drugie danie: Pierogi z twarogiem i śmietaną (mąka pszenna, twaróg, cukier do smaku, śmietana).

Dodatki i napój: Kompot owocowy (woda, owoce mrożone, cukier do smaku), owoc: jabłko (woda, jabłko).

Alergeny: 1. Zboża zawierające gluten, 3. Jaja i produkty pochodne, 7. Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą), 9. Seler i produkty pochodne.

WTOREK | 15.09.2026

Zupa meksykańska: woda, łopatka wieprzowa, wołowina, papryka, seler świeża, koncentrat pomidorowy (pomidor pasteryzowany), olej, pomidor w puszcze, cebula, ziele angielskie, pieprz, liść laurowy, sól, papryka słodka, papryka ostra, czosnek granulowany, oregano, bazylia, warzywa, fasola czerwona, kukurydza w puszcze.

Drugie danie: Ziemniaki, kotlet z piersi kurczaka (woda, ziemniaki, filet z piersi kurczaka, bułka tarta [mąka pszenna, woda, sól, drożdże], jajka, mleko, sól do smaku, pieprz, przyprawa do kurczaka [papryka słodka, nasiona, kurkuma, gorczyca biała, majeranek, cebula, kminek, kmin rzymski, chili, kozieradka], papryka sypka).

Surówka i napój: Surówka mizeria z ogórków (woda, śmietana, kwasek cytrynowy, sól do smaku), woda z cytryną (woda, cytryna, cukier do smaku).

Alergeny: 1. Zboża zawierające gluten, 3. Jaja i produkty pochodne, 7. Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą), 9. Seler i produkty pochodne, 10. Gorczyca (w przyprawie).

ŚRODA | 16.09.2026

Zupa z soczewicy z ziemniakami i warzywami: woda, ziemniaki, soczewica, cebula, marchew, por, pietruszka korzeń, pietruszka liście, seler, sól do smaku, pieprz czarny, pieprz ziołowy, ziele angielskie, liść laurowy, lubczyk.

Drugie danie: Ryż z fasolką po bretońsku (woda, ryż, fasola jaś, marchew, pietruszka, czosnek, por, majeranek, cebula, pomidory w puszcze, koncentrat pomidorowy [pomidor pasteryzowany], pieprz ziołowy, pieprz czarny, lubczyk, liść laurowy, ziele angielskie, sól do smaku).

Napój: Herbata miętowa (woda, herbata, cukier do smaku).

Alergeny: 9. Seler i produkty pochodne.

CZWARTEK | 17.09.2026

Zupa barszcz czerwony: woda, skrzydełka, buraczki czerwone, śmietana, marchew, seler, por, pietruszka, ziele angielskie, liść laurowy, pieprz, czosnek, sól do smaku.

Drugie danie: Kasza, klopsy w sosie pomidorowym (woda, kasza, łopatka wieprzowa, jajka, bułka tarta [mąka pszenna, woda, sól, drożdże], mąka [zboże pszenica], przecier pomidorowy [pomidor pasteryzowany], koper, natka pietruszki, sól do smaku, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie, lubczyk).

Dodatki: Surówka marchew junior (woda, marchew juniorka, masło).

Alergeny: 1. Zboża zawierające gluten, 3. Jaja i produkty pochodne, 7. Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą), 9. Seler i produkty pochodne.

PIĄTEK | 18.09.2026

Zupa koperkowa z makaronem: woda, skrzydełka z kurczaka, makaron (lubella świderki), marchew, pietruszka, seler, por, koper, śmietana, sól do smaku, pieprz ziołowy, pieprz czarny, ziele angielskie, liść laurowy.

Drugie danie: Kotlet jajeczny z ziemniakami (woda, jajka, bułka tarta [mąka pszenna, woda, sól, drożdże], olej, natka pietruszki, szczypior, sól do smaku, pieprz czarny, pieprz ziołowy).

Surówka: Surówka colesław z koperkiem (kapusta, jabłko, koper, cebula, majonez, sól, pieprz czarny, pieprz ziołowy, kwasek cytrynowy, chrzan, cukier do smaku).

Alergeny: 1. Zboża zawierające gluten, 3. Jaja i produkty pochodne, 7. Mleko i produkty pochodne, 9. Seler i produkty pochodne.

WYKAZ SUBSTANCJI I PRODUKTÓW POWODUJĄCYCH ALERGIE LUB REAKCJE NIETOLERANCJI:

1. Gluten | 3. Jaja | 7. Mleko i produkty pochodne (z laktozą) | 9. Seler | 10. Gorczyca. Szczegółowy wykaz składników dostępny u intendencji stołówki. Życzymy smacznego!