

JADŁOSPIS

ważny od 15 do 19 września 2025

DATA	OBIAD
15.09.25 poniedz.	krupnik z trzech kasz (gryczana, pęczak, jęczmienna wiejska) z natką pietruszki (zawiera: gluten/pszenicę i jęczmień, seler) 300 ml pierogi ruskie okraszone cebulką (zawiera: gluten/pszenicę, mleko, seler)* ¹ 220 g fasolka szparagowa żółta i zielona z masłem i sezamem (zawiera: mleko, sezam) 95 g nektarynka 0,5 szt. herbata miętowa z cytryną i miodem 200 ml
16.09.25 wtorek	kapuśniak z ziemniakami i natką pietruszki (zawiera: seler) 300 ml makaron z sosem bolognese (mielona łopatka wieprzowa, pomidory, pieczona papryka czerwona, marchew, pietruszka, seler, cebulka) z dodatkiem żółtego sera (zawiera: gluten/pszenicę, mleko, seler) 390 g melon 1 plaster kompot śliwkowy 200 ml
17.09.25 środa	rosół z makaronem i natką pietruszki (zawiera: gluten/pszenicę, jaja, seler) 300 ml pieczone podudzie z kurczaka 110 g ziemniaki z koperkiem (zawiera: mleko) 200 g surówka z kapusty pekińskiej, marchewki, kukurydzy, ogórka kiszzonego z dodatkiem oliwy z oliwek 100 g banan 1 szt. lemoniada cytrynowo-pomarańczowa 200 ml
18.09.25 czwartek	zupa krem z dyni, soczewicy czerwonej i batatów z dodatkiem mleczka kokosowego, imbiru świeżego z natką pietruszki (zawiera: mleko, seler) 300 ml udziec z indyka w sosie śmietanowo-koperkowym (zawiera: gluten/pszenicę, mleko) 120 g kasza bulgur (zawiera: gluten/pszenicę) 170 g ogórek kiszony z marchewką, pomidorem i cebulką czerwoną ² (zawiera: gorczycę) 100 g gruszka 1 szt. kisiel truskawkowy 200 ml
19.09.25 piątek	zupa szczawiowa z ryżem i natką pietruszki, zabieleną jogurtem naturalnym (zawiera: mleko, seler) 300 ml dorsz w panierce ³ (zawiera: rybę, gluten/pszenicę, jaja, mleko) 100 g ziemniaki z koperkiem (zawiera: mleko) 200 g kolorowa papryka (żółta, czerwona, zielona) z pomidorkami koktajlowymi i kiełkami rzodkiewki 95 g mieszanka bakalii (rodzynka, żurawina, morela, orzechy laskowe, orzechy nerkowca) (zawiera: orzechy laskowe, orzechy nerkowca) 30 g kompot z agrestu z dodatkiem siemienia lnianego 200 ml

*produkt wyprodukowany poza kuchnią szkolną

¹ mąka pszenna, ziemniaki, ser twarogowy, woda, olej roślinny rzepakowy, cebula, przyprawy (w tym seler)

² dodatek musztardy

³ ryba dorsz, bułka tarta, jaja, olej rzepakowy

Zupy przygotowywane są na wywarze drobiowo-warzywnym (mięso drobiowe, marchew, pietruszka, seler, por) lub warzywnym (marchew, pietruszka, seler, por). Potrawy przygotowywane są w piecu konwekcyjno-parowym. Potrawy doprawiane są solą, ziołami i przyprawami, bez wzmacniaczy smaku i konserwantów. Napoje słodzone są cukrem lub miodem.

Pogrubioną czcionką oznaczono alergeny zgodnie z Rozporządzeniem 1169/2011. Każda potrawa może zawierać śladowe ilości wymienionych alergenów: zboża zawierające gluten, soję, mleko, jaja, ryby, seler, gorczycę, dwutlenek siarki, nasiona sezamu, orzechy.

Jadłospis może ulec zmianie z przyczyn losowych lub technologicznych.