

# JADŁOSPIS

ważny od 16 do 20 lutego 2026

| DATA                 | OBIAD                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 16.02.26<br>poniedz. | zupa z soczewicą, ziemniakami i natką pietruszki (zawiera: <b>seler</b> ) 300 ml<br>krokiety z brokułami, serem żółtym i szynką drobiową<br>(zawiera: <b>gluten/pszenicę, mleko, jaja</b> )* <sup>1</sup> 150 g<br>gotowana marchewka baby posypana sezamem (zawiera: <b>sezam</b> ) 90 g<br>gruszka 1 szt.<br>herbata miętowa z cytryną i miodem 200 ml                                                                                                        |
| 17.02.26<br>wtorek   | zupa jarzynowa (kalafior, fasolka szparagowa żółta, brukselka) z kaszą manną i natką pietruszki, zabelona jogurtem naturalnym (zawiera: <b>gluten/pszenicę, mleko, seler</b> ) 300 ml<br>kotlet z piersi kurczaka (zawiera: <b>gluten/pszenicę, jaja, mleko</b> ) 110 g<br>ziemniaki z koperkiem (zawiera: <b>mleko</b> ) 180 g<br>ćwikła (buraki z chrzanem) 90 g<br>ananas 1 plaster<br>kisiel z czerwonej porzeczki 200 ml                                   |
| 18.02.26<br>środa    | szczawiowa z ryżem i natką pietruszki, zabelona jogurtem naturalnym<br>(zawiera: <b>mleko, seler</b> ) 300 ml<br>strogonow z polędwicy wołowej z ogórkiem kiszonym i pieczarką (zawiera: <b>gluten/pszenicę</b> ) 130 g<br>kluski śląskie (zawiera: <b>gluten/pszenicę</b> )* <sup>2</sup> 140 g<br>surówka z kapusty białej, kalarepy i marchewki 90 g<br>kiwi 1 szt.<br>kompot z agrestu 200 ml                                                               |
| 19.02.26<br>czwartek | żurek z jajkiem, ziemniakami i natką pietruszki, zabelony jogurtem naturalnym (zawiera: <b>gluten/pszenicę, mleko, jaja, seler</b> ) 300 ml<br>makaron z indykiem, szpinakiem, rukolą i pesto własnego wyrobu (papryka czerwona, mozzarella, orzechy laskowe, orzechy nerkowca, bazylia świeża, natka pietruszki) (zawiera: <b>gluten/pszenicę, mleko, orzechy</b> ) 350 g<br>pomarańcza 0,5 szt.<br>kisiel wiśniowy 200 ml                                     |
| 20.02.26<br>piątek   | zupa ogórkowa z makaronem i natką pietruszki, zabelona jogurtem naturalnym (zawiera: <b>gluten/pszenicę, mleko, seler</b> ) 300 ml<br>pieczona ryba w sosie śmietanowo-koperkowym <sup>3</sup><br>(zawiera: <b>gluten/pszenicę, mleko</b> ) 120 g<br>kasza kuskus (zawiera: <b>gluten/jęczmień</b> ) 140 g<br>mix sałat (lodowa, strzępiasta i rzymska) z pomidorem, roszponką i kielkami rzodkiewki 90 g<br>banan 0,5 szt.<br>kompot jabłkowo-gruszkowy 200 ml |

\*produkt wyprodukowany poza kuchnią szkolną  
<sup>1</sup> mąka pszenna, woda, brokuły, ser żółty, szynka drobiowa, bułka tarta pszenna, jaja kurze, olej roślinny rzepakowy, mleko, cebula, przyprawy  
<sup>2</sup> ziemniaki, mąka pszenna, mąka ziemniaczana, przyprawy  
<sup>3</sup> miruna, śmietana 12 %, serek mascarpone, koperek, mąka pszenna, siemię lniane mielone, olej rzepakowy, przyprawy  
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 wzmocniaczy 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.