

JADŁOSPIS

ważny od 23 do 27 lutego 2026

DATA	OBIAD
23.02.26 poniedz.	zupa grochowa z ziemniakami, kielbaską kruchą i natką pietruszki (zawiera: seler) 300 ml pampuchy (zawiera: gluten/pszenicę, jaja, mleko)* ¹ 140 g polewa malinowo-jogurtowa (zawiera: mleko) 50 g warzywa do chrupania (papryka żółta i czerwona, kalarepa, rzodkiew biała) 80 g borówka amerykańska 1 porcja herbata rumiankowa z limonką 200 ml
24.02.26 wtorek	krem marchewkowo-dyniowy z pieczoną czerwoną papryką, podawany z grzankami pszennymi, pestkami dyni i natką pietruszki (zawiera: mleko, gluten/pszenicę, seler) 300 ml pierś z kurczaka w marynacie musztardowo-ziołowej (zawiera: gorczycę) 90 g puree ziemniaczane z koperkiem (zawiera: mleko) 170 g mizeria (ogórek ze szczypiorkiem w jogurcie naturalnym) (zawiera: mleko) 90 g mus owocowy (banan, jabłko, mango) 1 szt. kisiel z czerwonej porzeczki 200 ml
25.02.26 środa	krupnik z 3 kasz (bulgur, gryczana, pęczak) z natką pietruszki (zawiera: gluten/pszenicę i jęczmień, seler) 300 ml makaron z indykiem w sosie meksykańskim (fasola czerwona, fasola biała, marchewka, pietruszka, seler, cebulka) z dodatkiem sera cheddar (zawiera: gluten/pszenicę, mleko, seler) ² 280 g kukurydza gotowana 55 g melon 1 plaster kisiel truskawkowy 200 ml
26.02.26 czwartek	barszcz czerwony z ziemniakami i koperkiem (zawiera: seler) 300 ml pieczeń rzymska z jajkiem polana sosem pieczeniowym (zawiera: gluten/pszenicę, jaja) ³ 115 g kasza jęczmienna wiejska (zawiera: gluten/jęczmień) 130 g surówka z marchewki, ogórka kiszzonego, kapusty białej, cebulki i natki pietruszki 90 g mandarynka 1 szt. kompot z rabarbaru z siemieniem lnianym 200 ml
27.02.26 piątek	zupa brokułowa z zacierką makaronową i natką pietruszki, zabieleną śmietaną (zawiera: gluten/pszenicę, mleko, seler) 300 ml dorsz w mące pszennej (zawiera: gluten/pszenicę, rybę) 90 g ziemniaki z koperkiem (zawiera: mleko) 170 g surówka z kapusty kiszzonej, marchewki i jabłka 95 g mieszanka studencka ⁴ (zawiera: orzechy) 30 g lemoniada z pomarańczą, cytryną i świeżą miętą 200 ml

* produkt wyprodukowany poza kuchnią szkolną

¹ mąka pszenna, woda, drożdże, cukier, mleko, sól spożywcza, mieszanka piekarnicza (mąka pszenna, skrobia kukurydziana, żółtko w proszku)

² udziec z indyka, fasola czerwona, fasola biała, marchewka, pietruszka, seler, cebula, passata pomidorowa, koncentrat pomidorowy, mąka pszenna, olej rzepakowy

³ polędwiczka wieprzowa, karczek wieprzowy, jaja kurze, bułka tarta, cebula, czosnek, mąka pszenna, olej rzepakowy

⁴ rodzynka, żurawina, morela, orzechy laskowe, orzechy nerkowca, migdały

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.

Pogrubiłą 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.