

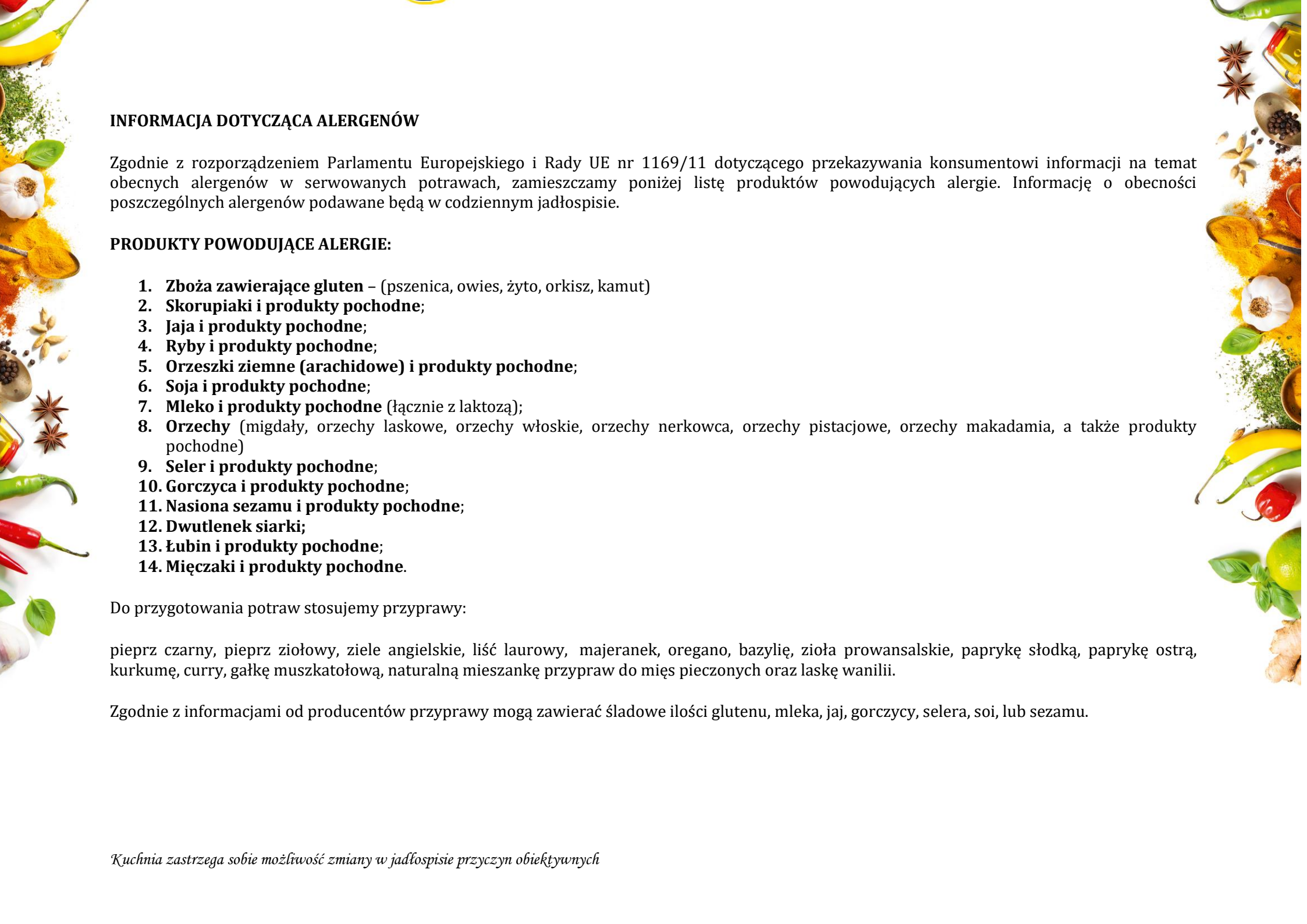
JADŁOSPIS 02 – 12.09.2026r.

31.08.2026 poniedziałek	01.09.2026 wtorek	03.09.2026 środa	04.09.2026 czwartek	05.09.2026 piątek
		<i>Zupa kalafiorowa na wywarze warzywnym pieczywo mieszane</i>	<i>Zupa koperkowa na wywarze warzywnym pieczywo mieszane</i>	<i>Zupa pomidorowa z ryżem,</i>
	<i>Rozpoczęcie roku szkolnego</i>	<i>Ryż z jabłkiem i jogurtem</i>	<i>Spaghetti Bolognese</i>	<i>Paluszki rybne, ziemniaki, tzatzyki,</i>
		<i>kompot</i>	<i>herbata z cytryną i miodem,owoc</i>	<i>kompot</i>
		<i>gluten,, mleko, seler,</i>	<i>gluten, jaja, mleko, seler, gorczyca</i>	<i>gluten, jaja, ryba, mleko, seler,</i>

JADŁOSPIS 02 – 12.09.2026r.

07.09.2026 poniedziałek	08.09.2026 wtorek	09.09.2026 środa	10.09.2026 czwartek	11.09.2026 piątek
<i>Zupa jarzynowa na wywarze warzywnym , pieczywo mieszane,</i>	<i>Zupa zacierkowa na wywarze warzywnym , pieczywo mieszane</i>	<i>Krem z dyni z grzankami</i>	<i>Zupa neapolitańska, pieczywo mieszane</i>	<i>Zupa brokułowa pieczywo mieszane</i>
<i>Makaron z jogurtem i truskawkami</i>	<i>Filet kurczaka z kaszą bulgur, surówka z marchewki i pora</i>	<i>Leczo warzywne z fasolą, ryż</i>	<i>Indyk pieczony w sosie własnym, makaron pełnoziarnisty, surówka z kapusty pekińskiej,</i>	<i>Kotlet rybny, Ziemniaki, surówka z kapusty kiszanej</i>
<i>Owoc, kompot,</i>	<i>Herbata z cytryną i miodem</i>	<i>Sok, owoc</i>	<i>Woda z cytryną,</i>	<i>Lemoniada</i>
<i>gluten, jaja, mleko, seler,</i>	<i>gluten, jaja, mleko, seler,</i>	<i>gluten, jaja, mleko, seler,</i>	<i>gluten, jaja, mleko, seler,</i>	<i>gluten, jaja, ryba, mleko, seler,</i>

Kuchnia zastrzega sobie możliwość zmiany w jadłospisie przyczyn obiektywnych



INFORMACJA DOTYCZĄCA ALERGENÓW

Zgodnie z rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady UE nr 1169/11 dotyczącego przekazywania konsumentowi informacji na temat obecnych alergenów w serwowanych potrawach, zamieszczamy poniżej listę produktów powodujących alergię. Informację o obecności poszczególnych alergenów podawane będą w codziennym jadłospisie.

PRODUKTY POWODUJĄCE ALERGIE:

1. **Zboża zawierające gluten** – (pszenica, owies, żyto, orkisz, kamut)
2. **Skorupiaki i produkty pochodne;**
3. **Jaja i produkty pochodne;**
4. **Ryby i produkty pochodne;**
5. **Orzeszki ziemne (arachidowe) i produkty pochodne;**
6. **Soja i produkty pochodne;**
7. **Mleko i produkty pochodne** (łącznie z laktozą);
8. **Orzechy** (migdały, orzechy laskowe, orzechy włoskie, orzechy nerkowca, orzechy pistacjowe, orzechy makadamia, a także produkty pochodne)
9. **Seler i produkty pochodne;**
10. **Gorczyca i produkty pochodne;**
11. **Nasiona sezamu i produkty pochodne;**
12. **Dwutlenek siarki;**
13. **Łubin i produkty pochodne;**
14. **Mięczaki i produkty pochodne.**

Do przygotowania potraw stosujemy przyprawy:

pieprz czarny, pieprz ziołowy, ziele angielskie, liść laurowy, majeranek, oregano, bazylię, zioła prowansalskie, paprykę słodką, paprykę ostrą, kurkumę, curry, gałkę muszkatołową, naturalną mieszankę przypraw do mięs pieczonych oraz laskę wanilii.

Zgodnie z informacjami od producentów przyprawy mogą zawierać śladowe ilości glutenu, mleka, jaj, gorczycy, selera, soi, lub sezamu.