

JADŁOSPIS 12.10.2026r. – 23.10.2026r.

12.10.2026 poniedziałek	13.10.2026 wtorek	14.10.2026 środa	15.10.2026 czwartek	16.10.2026 piątek
Zupa koperkowo- porowa z ryżem,	Zupa z zielonego groszku na wywarze warzywnym pieczywo mieszane	Dzień Edukacji Narodowej	Zupa jarzynowa na wywarze warzywnym pieczywo mieszane	Zupa neapolitańska, pieczywo mieszane
Schab pieczony w sosie chrzanowym, kasza pęczak, fasolka duszona.	Makaron z twarogiem jogurtem i wiśniami		Pierś z kurczaka w sosie chińskim z warzywami i ryżem	Kotlet z ryby, ziemniaki, surówka z kiszonej kapusty
<i>kompot, owoc</i>	<i>Woda z cytryną</i>		<i>Kompot, owoc</i>	<i>woda z cytryną</i>
<i>gluten, mleko, seler,</i>	<i>gluten, mleko, seler, jaja</i>		<i>gluten, mleko, seler,</i>	<i>gluten, jaja, ryba, mleko, seler,</i>

JADŁOSPIS 12.10.2026r. – 23.10.2026r.

19.10.2026 poniedziałek	20.10.2026 wtorek	21.10.2026 środa	22.10.2026 czwartek	23.10.2026 piątek
Zupa z soczewicy, pieczywo mieszane,	Zupa ogórkowa na wywarze warzywnym, pieczywo mieszane	Zupa szczawiowa z jajkiem, pieczywo mieszane	Zupa kapuśniak na wywarze warzywnym, pieczywo mieszane	Zupa pomidorowa z ryżem,
Ryż z joturtem i brzoskwiniami	Filet z kurczaka, ziemniaki, sałata w sosie winegret	Leczo warzywne z cieciorą, czerwoną fasolą, cukinią i papryką w sosie pomidorowym z ziołami i kaszą pęczak	Gulasz wołowo- wieprzowy, kasza gryczana, marchewki z jabłkiem	Makaron z tuńczykiem, bazylią i pomidorami suszonymi
Woda z cytryną, owoc	Kompot,	Herbata z cytryną i miodem, owoc	Kompot,	lemoniada
gluten, jaja, mleko, seler,	gluten, mleko, seler, jaja, gorczyca	gluten, jaja, mleko, seler,	gluten, jaja, mleko, seler, gorczyca	gluten, jaja mleko, seler, ryba,

Kuchnia zastrzega sobie możliwość zmiany w jadłospisie z 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 muskatołową, 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.