

JADŁOSPIS 26.10.2026r. – 06.11.2026r.

26.10.2026 <i>poniedziałek</i>	27.10.2026 <i>wtorek</i>	28.10.2026 <i>środa</i>	29.10.2026 <i>czwartek</i>	30.10.2026 <i>piątek</i>
Zupa gołąbkowa, pieczywo mieszane,	Zupa z fasolki szparagowej na wywarze warzywnym pieczywo mieszane	Zupa brokułowa, pieczywo mieszane	Zupa krupnik na wywarze warzywnym pieczywo mieszane	Zupa shreka, pieczywo mieszane
Parzaki w musie truskawkowym i jogurtem.	Polędwiczka wieprzowa w sosie własnym, kasza gryczana, mizeria	Makaron pełnoziarnisty z sosem z ciecierzycy i pomidorów	Pulpet z indyka w sosie chrzanowym, kasza kuskus, warzywa na parze	Paluszki rybne, ziemniaki, surówka z białej kapusty
<i>kompot, owoc</i>	<i>Woda z cytryną</i>	<i>Herbata z miodem,</i>	<i>Kompot, owoc</i>	<i>woda z cytryną</i>
<i>gluten, mleko, seler, jaja</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 26.10.2026r. – 06.11.2026r.

02.11.2026 poniedziałek	03.11.2026 wtorek	04.11.2026 środa	05.11.2026 czwartek	06.11.2026 piątek
Dzień wolny od zajęć dydaktycznych	Zupa z czerwonej soczewicy na wywarze warzywnym, pieczywo mieszane	Zupa kalafiorowa, pieczywo mieszane	Zupa grysikowa na wywarze warzywnym, pieczywo mieszane	Zupa rybna, pieczywo mieszane
	Gołąbki bez zawijania pieczone w sosie pomidorowym, ziemniaki, ogórek kiszony	Pomidorowy gulasz ze strączkami,	Potrąwka z indyka, kasza bulgur, kalafior	Kluski śląskie z sosem pieczarkowy, surówka z czerwonej kapusty
	Kompot, owoc	Herbata z cytryną i miodem,	Kompot,	lemoniada
	gluten, mleko, seler, jaja, gorczyca	gluten, jaja, mleko, seler,	gluten, jaja, mleko, seler, gorczyca	gluten, jaja mleko, seler, ryba,

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 alergie. 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 ziółowy, ziele angielskie, liść laurowy, majeranek, oregano, bazylię, zioła prowansalskie, paprykę słodką, paprykę ostrą, kurkumę, curry, gałkę muskatołową, naturalną mieszaninę 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.