

ŚNIADANIE 31.08.2026-04.09.2026

Informujemy, że produkty które są alergenami wykorzystane do produkcji dań zaznaczone są na czerwono.

Wtorek Kcal . 393

Dieta klasyczna	Dieta wegetariańska
Chleb pszenno-żytni (gluten) z masłem (laktoza, białko mleka) Wędlina drobiowa (gluten, soja) Ser biały z ogórkiem zielonym (laktoza, białko mleka) Kawa zbożowa (białko mleka laktoza)	Chleb pszenno-żytni (gluten) z masłem (laktoza, białko mleka) Ser biały z ogórkiem zielonym (laktoza, białko mleka) Kawa zbożowa (białko mleka, laktoza)

Środa Kcal . 390

Dieta klasyczna	Dieta wegetariańska
Chleb pszenno-żytni (gluten) z masłem (laktoza, białko mleka) Serek z ziołami (laktoza, białko mleka) Wędlina (gluten soja) Pomidor Herbata z cytryną	Chleb pszenno-żytni (gluten) z masłem (laktoza, białko mleka) Serek z ziołami (laktoza, białko mleka) pomidor Herbata z cytryną

Czwartek Kcal . 395

Dieta klasyczna	Dieta wegetariańska
Chleb pszenno-żytni (gluten) z masłem (laktoza, białko mleka) Paróweczki na ciepło (gluten, soja) Papryka Kakao (laktoza, białko mleka)	Chleb pszenno-żytni (gluten) z masłem (laktoza, białko mleka) Serek mój ulubiony (laktoza białko mleka) Papryka Kakao (laktoza, białko mleka)

Piątek Kcal . 391

Dieta klasyczna	Dieta wegetariańska
Chleb pszenno-żytni (gluten) z masłem (laktoza, białko mleka) Dżem truskawkowy niskosłodzony Ser żółty (laktoza, białko mleka) Rzodkiewka Herbata owocowa	

Informacja: Posiłki przygotowywane są zgodnie z obowiązującymi przepisami dotyczącymi żywienia dzieci i młodzieży, w tym z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 16 lutego 2026 r. (Dz.U. z 2026 r. poz. 197).

Zupy, sosy i potrawy przygotowywane są z naturalnych składników. Do smażenia i pieczenia stosowany jest olej rzepakowy.

Alergeny zostały wyróżnione w jadłospisie zgodnie z załącznikiem II do Rozporządzenia (UE) nr 1169/2011.

OBIAD I PODWIECZOREK 31.08.2026-04.09.2026

Informujemy że produkty które są alergenami wykorzystane do produkcji dań zaznaczone są na czerwono.

Wtorek Kcal. 545

Dieta klasyczna	Dieta wegetariańska
Zupa zalewajka (mąka pszenna, śmietana 30 % seler) Gulasz wieprzowy (mąka pszenna, gluten) Kasza bulgur Mini marchew z masłem (laktoza białko mleka) Kompot owocowy	Zupa zalewajka (mąka pszenna, śmietana 30 % seler) Naleśniki ze szpinakiem (gluten, białko mleka, laktoza, jajko) Kompot owocowy

Podwieczorek : owoc sezonowy

Środa Kcal. 530

Dieta klasyczna	Dieta wegetariańska
Zupa ziemniaczana (mąka pszenna, mąka żytnia, śmietana 30 %, seler) Makaron z serem białym, brzoskwinia i masłem (mąka pszenna, jajka, laktoza, białko mleka) Kompot owocowy	Zupa ziemniaczana (mąka pszenna, mąka żytnia, śmietana 30 %, seler) makaron z serem białym z brzoskwinia i masłem (mąka pszenna, jajka, laktoza, białko mleka) Kompot owocowy

Podwieczorek : galaretka z owocami

Czwartek Kcal. 549

Dieta klasyczna	Dieta wegetariańska
Zupa koperkowa z zacierką (gluten, seler) Potrawka z kurczaka (mąka pszenna,) Ryż brązowy Surówka z białej kapusty (gorczyc) Kompot owocowy	Zupa koperkowa z zacierką (gluten, seler) Placki ziemniaczane (jajko gluten) Kompot owocowy

Podwieczorek : Jogurt owocowy (laktoza, białko mleka)

Piątek Kcal. 521

Dieta klasyczna	Dieta wegetariańska
Zupa jarzynowa z makaronem i soczewicą (mąka pszenna, jajka, seler) Paluszki rybne (mąka pszenna, ryba, jajka) Ziemniaki Surówka z kapusty pekińskiej z marchewką (gorczyca) Kompot	Zupa jarzynowa z makaronem i soczewicą (mąka pszenna, jajka, seler) Paluszki rybne (gluten, jajko, ryba) Ziemniaki Surówka z kapusty pekińskiej z marchewką (gorczyca) kompot

Podwieczorek : Drożdżówka (mąka pszenna, jajka, laktoza, białko mleka)

Informacja: Posiłki przygotowywane są zgodnie z obowiązującymi przepisami dotyczącymi żywienia dzieci i młodzieży, w tym z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 16 lutego 2026 r. (Dz.U. z 2026 r. poz. 197).

Zupy, sosy i potrawy przygotowywane są z naturalnych składników. Do smażenia i pieczenia stosowany jest olej rzepakowy.

Alergeny zostały wyróżnione w jadłospisie zgodnie z załącznikiem II do Rozporządzenia (UE) nr 1169/2011.