

Jadłospis szkolny

19-23 października 2026 r.

Poniedziałek 19.10	Wtorek 20.10	Środa 21.10	Czwartek 22.10	Piątek 23.10
Pieczarkowa 350 ml + makaron ugotowany 100 g + bułka, roboczo 50 g Skład: wywar na porcjach kurczaka, kaczki i szyjach indyczych; marchew, pietruszka, seler, por, pieczarki, śmietana 30%, mąka pszenna, makaron pszenny, bułka pszenna, sól, przyprawy. Alergeny: pszenica (gluten), mleko, seler. Jaja i inne zgodnie ze składem makaronu, bułki i przypraw.	Makaron na słodko Makaron ugotowany 180 g Biały ser 100 g Sos jogurtowo-śmietanowy 50 g Skład: makaron pszenny, ser twarogowy, jogurt naturalny, śmietana, cukier. Alergeny: pszenica (gluten), mleko. Jaja zgodnie ze składem makaronu.	Kotlet z piersi kurczaka 100 g Ryż z masłem 180 g Surówka z marchewki 100 g Skład: pierś kurczaka, mąka pszenna, jajo, bułka tarta, olej do smażenia, sól, przyprawy; ryż, masło; marchew, jabłko, cukier, sok z cytryny. Alergeny: pszenica (gluten), jaja, mleko. Dodatkowe alergeny według składu bułki tartej i przypraw.	Miruna panierowana 100 g Ziemniaki z masłem 200 g Surówka z kapusty kiszonej 100 g Skład: filet z miruny bez ości, mąka pszenna, jajo, bułka tarta, olej do smażenia, sól, przyprawy; ziemniaki, masło; kapusta kiszona, marchew, jabłko, cebula, olej, cukier. Alergeny: ryby, pszenica (gluten), jaja, mleko. Pozostałe według etykiet użytych produktów.	Szczawiowa 350 ml + ziemniaki ugotowane 100 g + bułka, roboczo 50 g Skład: wywar na porcjach kurczaka, kaczki i szyjach indyczych; marchew, pietruszka, seler, por, szczaw, śmietana 30%, mąka pszenna, ziemniaki, bułka pszenna, sól, przyprawy. Alergeny: pszenica (gluten), mleko, seler. Dodatkowe alergeny według składu bułki i przypraw.

Podano planowane masy gotowych porcji po obróbce. Makaron i ziemniaki do zup są dodatkiem do 350 ml zupy. Masa bułki 50 g wymaga potwierdzenia przez zważenie.

Składy potwierdzone przez kuchnię. Alergeny zweryfikować z etykietami używanych produktów. Kaloryczność nowych receptur nie została jeszcze obliczona.