

Jadłospis kl. 1-8

Posiłek	Poniedziałek, 07.09.2026 (ok. 650kcal)	Wtorek, 08.09.2026 (ok. 630kcal)	Środa, 09.09.2026 (ok. 590 kcal)	Czwartek, 10.09.2026 (ok. 640 kcal)	Piątek, 11.09.2026 (ok. 640 kcal)
Obiad	Zupa buraczkowa na wywarze warzywno-drobiowym (350ml), Makaron pełnoziarnisty z sosem bolognese (ze świeżego mięsa mielonego z indyka) i ser tarty (350g), banan (100g), woda do picia (250ml) 1. Zboża zawierające gluten, 3. Jaja i produkty pochodne, 5. Orzeszki ziemne (orzeszki arachidowe) i produkty pochodne, 8. Orzechy, 9. Seler i produkty pochodne	Zupa szczawiowa na wywarze warzywnym z jajkiem (350ml), Pieczona pierś w ziołach (110g), ziemniaki z koperkiem (170g), mix sałat z orzechami włoskimi i oliwą (100g), jabłko (100g), woda do picia (250ml) 3. Jaja i produkty pochodne, 5. Orzeszki ziemne (orzeszki arachidowe) i produkty pochodne, 7. Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą), 8. Orzechy, 9. Seler i produkty pochodne, 12. Dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach powyżej 10 mg/kg lub 10 mg/l w przeliczeniu na SO2	Zupa jarzynowa na wywarze warzywnym (350ml), Kasza kuskus z warzywami (marchew, seler, pietruszka, papryka, groszek zielony i czerwoną soczewicą) (280g) fasolka szparagowa (100g), woda do picia(250ml) 1. Zboża zawierające gluten, 9. Seler i produkty pochodne, 6. Soja i produkty pochodne	Zupa makaronowa warzywno-drobiowym (350ml), Pieczony pulpet ze świeżego mięsa mielonego drobiowego w sosie koperkowym (130g), ziemniaki (170g), surówka z białej kapusty z marchwią, papryką, koperkiem z oliwą z oliwek (100g), woda do picia (250ml) 1. Zboża zawierające gluten, 3. Jaja i produkty pochodne, 7. Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą), 9. Seler i produkty pochodne	Zupa żurek na wywarze warzywnym (350ml), Morszczuk pieczony (110g), ziemniaki 170g, surówka z selera z jogurtem naturalnym (100g), gruszka (100g), woda do picia (250ml) 1. Zboża zawierające gluten, 3. Jaja i produkty pochodne, 4. Ryby i produkty pochodne, 7. Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą), 9. Seler i produkty pochodne

Przyprawy użyte do przygotowania potraw: sól o niskiej zawartości sodu, pieprz czarny, papryka czerwona słodka, czosnek, majeranek, oregano, tymianek, bazylia, zioła prowansalskie,

Jadłospis może ulec zmianie