

W jadłospisie wyróżniono produkty mogące powodować alergie lub reakcje nietolerancyjne, do każdego alergenu została przypisana cyfra porządkowa. Jadłospis może ulec modyfikacji. Wartości odżywcze wyliczone w programie Vulcan Stołówka do wglądu u intendenta stołówki. Katalog potraw, w którym uwzględniono podstawowe składniki potraw, znajduje się w holu stołówki szkolnej.

ZESTAW OBIADOWY 24.11.2025-28.11.2025

DATA	DANIE I	DANIE II	DESER
24.11.2025 poniedziałek	zupa ziemniaczana z selerami 250ml (7-mleko, 9-seler)	makaron spaghetti w sosie bolońskim 300g (1-gluten, 6-soja, 7-mleko) surówka z kapusty białej, ogórka kiszzonego z oliwą 80g	kompot truskawkowy 200ml gruszka
25.11.2025 wtorek	zupa pieczarkowa z ziemniakami 250ml (7-mleko, 9-seler)	kotlet jajeczny 115g (1-gluten, 3-jaja, 7-mleko) ziemniaki gotowane 150g sałatka z buraczków 100g (7-mleko)	kompot jabłkowy 200ml mandarynka
26.11.2025 środa	zupa kalafiorowa z fasolką białą i makaronem 250ml (1-gluten, 7-mleko, 8-orzechy, 9-seler, 12-dwutlenek siarki)	pierogi leniwe 250g (1-gluten, 3-jaja, 7-mleko) surówka z marchewki jabłka z jogurtem greckim 80g (7-mleko)	kompot malinowy 200ml chrupki kukurydziane
27.11.2025 czwartek	zupa krem z warzyw zielonych z pestkami dyni 200ml (1-gluten, 6-soja, 7-mleko, 8-orzechy, 9-seler, 10-gorczyca)	potrawka z kurczaka 190g ryż brązowy 150g sałata lodowa z dodatkami i jogurtem greckim 80g (7-mleko)	kompot wiśniowy 200ml pomarańcza
28.11.2025 piątek	krupnik z kaszy jęczmiennej 250ml (7-mleko, 9- seler)	kotlet mielony z ryby 100g (1-gluten, 3-jaja, 4-ryba, 7-mleko) ziemniaki gotowane 150g surówka z warzyw mieszanych ze słonecznikiem 80g (1-gluten, 6-soja, 8-orzechy, 10-gorczyca, 11-nasiona sezamu,)	kompot z owoców mieszanych 200ml kiwi
	Dyrektor szkoły	Kucharz	Intendent