

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 23.02.2026-27.02.2026

DATA	DANIE I	DANIE II	DESER
23.02.2026 poniedziałek	zupa krem z soczewicy 200ml (1-gluten, 7-mleko, 9-seler)	stek wieprzowy duszony z cebulką 135g (1-gluten) ziemniaki gotowane 150g sałatka zielony ogród 80g (7-mleko)	kompot malinowy 200ml gruszka
24.02.2026 wtorek	zupa jarzynowa z brokułem i kalafiorem 250ml (7-mleko, 9-seler)	potrawka z indyka 190g (1-gluten, 7-mleko, 9-seler) ziemniaki gotowane 150g surówka z kapusty pekińskiej, pomidorów, ogórków kiszonych, rzodkiewki z cebulą 80g (7-mleko)	sok owocowo -warzywny 150ml (9-seler) jabłko chrupki kukurydziane bananowe (1-gluten, 8-orzechy, 7-mleko)
25.02.2026 środa	zupa gulaszowa 250ml (9-seler)	makaron z serem 250g (1-gluten, 3-jaja, 7-mleko) sos truskawkowy 100ml	kompot jabłkowo -porzeczkowy 200ml pomarańcza
26.02.2026 czwartek	zupa ziemniaczana z porami 250ml (7-mleko, 9-seler)	gulasz meksykański 200g (1-gluten) ryż brązowy 150g sałata lodowa z ogórkiem, rzodkiewka z oliwą 80g	kompot wiśniowy 200ml kiwi
27.02.2026 piątek	krupnik z kaszy jaglanej 250ml (7-mleko, 9-seler)	filet z ryby w jajku i mące 110g (1-gluten, 3-jaja, 4-ryby) ziemniaki gotowane 150g (9-seler) surówka z kapusty czerwonej 100g	herbata z cytryną 200ml actimel (7-mleko)
	Dyrektor szkoły	Kucharz	Intendent