

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 09.03.2026-13.03.2026

DATA	DANIE I	DANIE II	DESER
09.03.2026 poniedziałek	zupa z fasolką szparagową 250ml (7-mleko,9-seler)	gulasz mięsno-warzywny 170g (1-gluten, 9-seler) kluski śląskie 150g (1-gluten, 3-jaja) surówka z ogórków kiszonych, marchewki, jabłka z oliwą z oliwek 80g (1-gluten, 6-soja,10-gorzycza 8-orzechy, 11-nasiona sezamu)	kompot truskawkowy 200ml pomarańcza
10.03.2026 wtorek	zupa ziemniaczana z pomidorami 250ml (7-mleko, 9-seler)	potrawka z indyka 190g (1-gluten, 7-mleko, 9-seler) ryż brązowy 150g sałata lodowa z dodatkami i jogurtem greckim 80g (1-gluten, 6-soja,10-gorzycza 8-orzechy, 11-nasiona sezamu, 7-mleko)	kisiel własnej produkcji 150ml kiwi
11.03.2026 środa	zupa z białą fasolą i ziemniakami 250ml (1-gluten, 7-mleko, 9-seler )	naleśniki z serem 210g (1-gluten, 3-jaja, 7-mleko) sos malinowy 100ml	kompot wiśniowy 200ml mandarynka
12.03.2026 czwartek	zupa krem z buraków 200ml (7-mleko, 9-seler)	łazanki z mięsem i kapustą 250g (1-gluten, 3-jaja, 7-mleko) surówka z marchewki, jabłka z chrzanem 80g (7-mleko)	herbata z cytryną 200ml mus owocowy 100g
13.03.2026 piątek	krupnik z kaszy jęczmiennej 250ml (7-mleko, 9-seler)	filet z ryby panierowany 120g (1-gluten, 3-jaja, 4-ryba, 7-mleko.) sos grecki 70ml (9-seler) ziemniaki gotowane 150g surówka z warzyw mieszanych ze słonecznikiem 80g (1-gluten, 6-soja,10-gorzycza 8-orzechy, 11-nasiona sezamu, 9-seler)	kompot z malinowy 200ml jogurt z kawałkami owoców 150g (7-mleko)
	Dyrektor szkoły	Kucharz	Intendent