

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 30.03.2026-01.04.2026

DATA	DANIE I	DANIE II	DESER
30.03.2026 poniedziałek	zupa jarska z ziemniakami 250ml (7-mleko,9-seler)	gulasz mięsno-warzywny 170g (1-gluten,9-seler) kasza gryczana 150g fasolka szparagowa 100g	kompot malinowy 200ml jabłko
31.03.2026 wtorek	zupa szpinakowa z ziemniakami i jajkiem 250ml (3-jajka,7-mleko,9-seler)	filet z kurczaka panierowany 110g (1-gluten, 3-jajka,7-mleko.) ziemniaki gotowane 150g surówka z białej i czerwonej kapusty z oliwą z oliwek i żurawiną 80g	kompot z owoców mieszanych 200ml mandarynka
01.04.2026 środa	zupa meksykańska 250ml (6-soja, 11-sezam, 8-orzechy, 10-gorczyca)	pulpet z ryby gotowany 105g (1-gluten, 3-jajka, 4-ryby, 7-mleko) kasza kus kus 150g (7-mleko) sos koperkowy 70ml (1-gluten, 7-mleko) sałatka wiosenna 80g (1-gluten, 6-soja,11-sezam, 8-orzechy, 7- mleko, 10-gorczyca)	kompot wiśniowy 200ml gruszka
	Dyrektor szkoły	Kucharz	Intendent