

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 15.06.2026-19.06.2026

DATA	DANIE I	DANIE II	DESER
15.06.2026 poniedziałek	zupa jarska z zacierką 250ml (3-jaja, 7-mleko, 9-seler)	kotlet schabowy panierowany 110g (1-gluten, 3-jaja, 7-mleko) ziemniaki młode gotowane 150g kapusta młoda zasmażana 100g (1-gluten)	sok owocowo -warzywny 150ml (9-seler) nektarynka
16.06.2026 wtorek	rosół drobiowy z makaronem 250ml (1-gluten, 3-jaja, 9-seler)	udziec pieczony 150g ziemniaki gotowane 150g sałatka grecka z serem feta 100g (7-mleko)	kompot truskawkowy 200ml jabłko
17.06.2026 środa	barszcz ukraiński 250ml (1-gluten, 7-mleko, 9-seler)	pierogi z serem 250g (1-gluten, 3-jaja, 7-mleko) sos malinowy 100ml	kompot wiśniowy 200ml jabłko
18.06.2026 czwartek	zupa pieczarkowa z ziemniakami 250ml (7-mleko, 9-seler)	gulasz węgierski 150g (1-gluten) kasza bulgur 150g marchewka mini 100g (7-mleko)	kompot malinowy 200ml mus owocowy
19.06.2026 piątek	zupa pomidorowa z makaronem 250ml (1-gluten, 3-jaja, 7-mleko, 9-seler)	filet z ryby w cieście 120g (1-gluten, 3-jaja, 4-ryba, 7-mleko, 8-orzechy) ziemniaki młode gotowane 150g sałata lodowa, pomidor, ogórki, rzodkiewka z oliwą 80g (1-gluten, 6-soja, 8-orzechy, 11-nasiona sezamu)	kompot z owoców mieszanych 200ml jogurt z kawałkami owoców (7-mleko)
	Dyrektor szkoły	Kucharz	Intendent