

## Jadłospis 1 – 3 czerwiec 2026

### Poniedziałek

**zupa krupnik** 250ml (woda, ziemniaki, marchew, kasza jęczmienna wiejska, wywar mięsny, kiełbasa wieprzowa, por, seler, pietruszka, śmietanka 18%, koperek, sól, lubczyk, pieprz)

**pankejki** 130g (mąka pszenna, maślanka, jaja, woda, cukier, olej rzepakowy, sól, proszek do pieczenia), **sos truskawkowy** porcja 50g (truskawki, cukier)

**sok pomarańczowy** 150ml

### Wtorek

**zupa kapuśniak** 250ml (woda, kapusta, ziemniaki, marchew, wywar mięsny, seler, pietruszka, por, cebula, koperek, sól, pieprz, lubczyk)

**gulasz wołowy** 120g (wołowina zrazowa, woda, cebula, mąka pszenna, olej rzepakowy, sól, papryka, czosnek, pierz), **kasza gryczana** 140g, **surówka z**

**ogórka kiszzonego i pomidora** porcja 50g (ogórek kiszony, pomidor, cebula, olej rzepakowy, natka pietruszki, sól, pieprz)

**sok pomarańczowy** 150ml

### Środa

**zupa fasolkowa** 250ml (woda, fasola szparagowa, ziemniaki, marchew, seler, pietruszka, por, śmietanka 18%, masło, natka pietruszki, sól, papryka, pieprz, czosnek)

**spaghetti bolognese** 280g (makaron pszenny, łopatką wieprzowa, karkówka wieprzowa, pomidory w sosie własnym, woda, marchew, mąka pszenna, cebula, olej rzepakowy, sól, czosnek, papryka, pieprz)

**woda** 150ml

## Szkoła

### **Alergeny –**

1. Zboża zawierające gluten
2. Skorupiaki i produkty pochodne
3. Jaja i produkty pochodne
4. Ryby i produkty pochodne
5. Orzeszki ziemne
6. Soja i produkty pochodne
7. Mleko i produkty pochodne
8. Orzechy
9. Seler i produkty pochodne
10. Gorczyca i produkty pochodne
11. Nasiona sezamu i produkty pochodne
12. Dwutlenek siarki
13. Łubin
14. Mięczaki

Zgodnie z informacjami od producentów użyte produkty tj. kakao, rodzynki, goździki, pestki dyni, słonecznik łuskany, żurawina, żelatyna, koncentrat pomidorowy, produkty mięsne mogą zawierać śladowe ilości alergenów: glutenu, mleka łącznie z laktozą, jaj, soi, orzechów, selera gorczycy i sezamu. Chrupki kukurydziane mogą zawierać orzeszki arachidowe, soję, mleko. Podobnie jak używane do przygotowywania potraw przyprawy: pieprz, bazylia, lubczyk, oregano, zioła prowansalskie, majeranek, tymianek, rozmaryn, liść laurowy, ziele angielskie, czosnek, papryka, przyprawa do zup, mięs drobiowych i wieprzowych, curry, kurkuma, gałka muszkatołowa, cynamon mogą zawierać śladowe ilości: glutenu, mleka łącznie z laktozą, jaj, soi, orzechów, selera gorczycy i sezamu.

Szczegółowy skład potraw dostępny u intendenta.

Jadłospis może ulec zmianie.