PONIEDZIAŁEK 02/11/2026	**ZUPA**	**JARZYNOWA NA WYWARZE MIĘSNO – WARZYWNYM ZABIELANA (7, 9)**
	II DANIE	**ŁAZANKI Z KAPUSTA KISZONĄ, MIĘSEM WIEPRZOWYM I PIECZARKAMI (9,10)**
		KOMPOT
WTOREK 03/11/2026	**ZUPA**	**POMIDOROWA NA WYWARZE WARZYWNYM (1,3,7,9) ZABIELANA Z MAKARONEM**
	II DANIE	**SCHAB PAROWANY Z SOSEM KOPERKOWYM (1,7) Z KASZĄ JĘCZMIENNĄ**
		SURÓWKA Z BIAŁEJ KAPUSTY Z MARCHEWKA, CEBULKA I MUSZTARDĄ, OLEJEM (9,10)
		KOMPOT
ŚRODA 04/11/2026	**ZUPA**	**Z FASOLKI SZPARAGOWEJ NA WYWARZE WARZYWNYM ZABIELANA (7,9)**
	II DANIE	**UDKO PIECZONE (9)**
		ZIEMNIAKI Z WODY
		SURÓWKA: Z KALAREPY, JABŁKA, MARCHEW Z SOSEM JOGURTOWYM (7)
		KOMPOT
CZWARTEK 05/11/2026	**ZUPA**	**MEKSYKAŃSKA Z FASOLĄ CZERWONA I MIĘSEM MIELONYM WIEPRZOWYM (9,10)**
	II DANIE	**MAKARON Z SEREM I OKRASĄ (1,3,7)**
		KOMPOT
PIĄTEK 06/11/2026	**ZUPA**	**KRUPNIK RYŻOWY NA WYWARZE MIĘSNO – WARZYWNYM (1,9)**
	II DANIE	**RYBA PIECZONA**
		ZIEMNIAKI Z WODY
		SURÓWKA: KOŚCIERSKA Z KAPUSTY KISZONEJ, POMIDOR ŚWIEŻY, MARCHEW, NATKA PIETRUSZKI, OLEJ (9,10)
		KOMPOT

JADŁOSPIS MOŻE ULEC ZMIANIE * Produkt zawierający alergeny
(SĄ ZAZNACZONE POGRUBIONĄ CZCIONKĄ)

Numery alergenów występujących w posiłkach:

1. Zboża zawierające gluten (pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz, pszenica, kamut).
2. Skorupiaki i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie).
3. Jaja i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie).
4. Ryby i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie).
5. Orzeszki ziemne (arachidowe i produkty przygotowane na ich bazie).
6. Soja i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie).
7. Mleko i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie).
8. Orzechy (migdały, orzechy laskowe, orzechy włoskie, orzechy nerkowca, orzechy pekan, orzechy brazylijskie, orzechy pistacjowe, orzechy makadamia lub orzechy oraz

produkty przygotowane na ich bazie).
9. Seler i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie).
10. Gorczyca i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie).
11. Nasiona sezamu i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie).
12. Dwutlenek siarki.
13. Łubin (produkty przygotowane na ich bazie).
14. Mięczaki (produkty przygotowane na ich bazie).

2.

Do przygotowania posiłków używane są przyprawy:
pieprz, ziele angielskie, lubczyk, liść laurowy, majeranek, oregano, bazylia, zioła prowansalskie, papryka słodka, pieprz ziołowy, kwasek cytrynowy, cukier waniliowy.
Zgodnie z informacjami od producentów mogą one zawierać śladowe ilości: glutenu, mleka, jaj, soi, selera i gorczycy.