JADŁOSPIS SZKOŁA

22.06.2026 – 26.06.2026

	PONIEDZIAŁEK 22.06	WTOREK 23.06	ŚRODA 24.06	CZWARTEK 25.06	PIĄTEK 26.06
ZUPA	**zupa kalafiorowa 300 g** (chleb pszenno-żytni (1a,1b), kalafior, koperek, lubczyk, marchew korzeń, masło 82% (7), natka pietruszki, pieprz czarny, pietruszka korzeń, por, seler korzeń (9), sól, śmietanka 18% (7), ziemniaki),	**zupa z soczewicy 300 g** (cebula, chleb pszenno-żytni (1a,1b), czosnek, lubczyk, marchew korzeń, natka pietruszki, pieprz ziołowy (10), pietruszka korzeń, por, seler korzeń (9), soczewica czerwona, sól, ziemniaki),	**zupa szczawiowa z jajkiem 300 g** (cebula, jaja kurze (3), marchew korzeń, masło 82% (7), natka pietruszki, pieprz ziołowy (10), sól, szczaw, śmietanka 18% (7), pietruszka korzeń, por, seler korzeń (9),	**zupa pomidorowa z ryżem 300 g** (chleb pszenno-żytni (1a,1b), marchew korzeń, masło 82% (7), natka pietruszki, pieprz ziołowy (10), pietruszka korzeń, por, przecier pomidorowy, ryż biały, seler korzeń (9), sól, śmietanka 18% (7)),	
II DANIE	**makaron z szynką, pieczarkami i zielonym groszkiem 300 g** (groszek zielony, makaron rurki z pszenicy durum (1a), pieczarki, pieprz czarny, sól, szynka konserwowa, śmietanka 18% (7)), **kompot agrestowy 200 g** (agrest, cukier)	**indyk w sosie curry 160 g** (cebula, curry, filet z indyka, marchew korzeń, olej rzepakowy, pieprz czarny, pietruszka korzeń, por, seler korzeń (9), sól**), kasza bulgur 170 g** (kasza bulgur (1a), sól), **lemoniada cytrynowa 200 g** (cukier, cytryna)	**paluszki rybne (4,1a) 100 g , ziemniaki gotowane 170 g** (sól, ziemniaki), **fasolka szparagowa zielona/żółta 50 g** , **kompot wieloowocowy 200 g** (cukier, mix owocowy)	**nuggetsy z ziemniakami gotowanymi 260 g** (czosnek granulowany, filet z kurczaka, jaja kurze (3), mąka pszenna (1a), olej rzepakowy, oregano, papryka słodka, pieprz ziołowy (10), płatki kukurydziane, sól, ziemniaki), **surówka z marchewki i młodej kapusty 50 g** (marchew korzeń, młoda kapusta, olej rzepakowy, sól), **lemoniada pomarańczowa 200 g** (cukier, pomarańcza)	

UWAGA:
1.Wykaz wszystkich alergenów stosowanych w zakładzie, których śladowe ilości mogą zanieczyszczać wyroby gotowe: 1. GLUTEN (a. pszenica, b. żyto, c. jęczmień, d. owies, e. orkisz), 2. SKORUPIAKI i produkty pochodne, 3. JAJA i produkty pochodne, 4.RYBY i produkty pochodne, 5.ORZESZKI ZIEMNE (arachidowe) i produkty pochodne, 6.SOJA i produkty pochodne, 7. MLEKO i produkty pochodne (łącznie z laktozą), 8. ORZECHY (migdał, orzech laskowy, orzech włoski, nerkowiec, orzech pekan, orzech brazylijski, pistacja, orzech pistacjowy, orzech makadamia) 9. SELER i produkty pochodne, 10. GORCZYCA i produkty pochodne, 11. NASIONA SEZAMU i produkty pochodne, 12. DWUTLENEK SIARKI, 13. ŁUBIN i produkty pochodne, 14. MIĘCZAKI i produkty pochodne. Alergeny oznaczono zgodnie z Rozporządzeniem 1169/2011 Parlamentu Europejskiego i Rady.
2. Z przyczyn obiektywnych i niezależnych jadłospis może ulec zmianie, zwłaszcza w zakresie podawanych warzyw i owoców oraz dań z nich przygotowywanych. Zmiany mogą dotyczyć również pieczywa.
3. Szczegółowy wykaz wszystkich składników produktów spożywczych i dań dostępny na życzenie u intendenta.

WICEDYREKTOR
Szkoły Podstawowej z Oddz. Int. i Sp.
im. Twórców Polskiej Miedzi
w Jędrzychowie
mgr Renata Lasota