

JADŁOSPIS

05.01.2026 – 16.01.2026 r.

Data	Zestaw obiadowy	Alergeny
05.01. poniedziałek	Dni wolne od zajęć dydaktycznych. Stołówka nie wydaje posiłków	
06.01. wtorek		
07.01. środa	Zupa pomidorowa z ryżem, zabelona śmietaną i posypana świeżą natką pietruszki, podawana z pieczywem orkiszowym.	1, 7, 9
	Makaron kokardki z podsmażonym filetem z indyka i szpinakiem w sosie śmietanowym.	1,7, 9, 10
	Kompot owocowy.	
	Banan	
08.01. czwartek	Żółta zupa jarzynowa z ziemniakami, lekko zabelona śmietaną, z dodatkiem koperku, podawana z pieczywem żytnim.	1, 7, 9
	Ziemniaki, kotlet drobiowy w złotej panierce, surówka z białej kapusty, marchewki i pora w delikatnym sosie, jogurtowym.	1, 3, 7, 9, 10
	Herbata z cytryną.	
	Przecierowy sok owocowy .	
09.01. piątek	Barszcz czerwony z soczewicą i ziemniakami, podawany z pieczywem z pełnego ziarna.	1, 9
	Kopytka z masłem, oprószone cukrem trzcinowym, podawane z surówką z marchewki i brzoskwini.	1, 3, 7
	Herbata owocowa.	
	Serek Danio w saszetce.	7
12.01. poniedziałek	Zupa grysikowa z groszkiem, koperkiem i natką pietruszki, podawana z pieczywem żytnim.	1, 7, 9
	Filet z indyka w sosie teriyaki z pędami bambusa i grzybkami mun, podawany z ryżem jaśminowym gotowanym na sypko.	1, 9, 11, 6
	Kompot wieloowocowy.	
	Mandarynka.	
13.01. wtorek	Zupa z fasoli szparagowej z ziemniakami, zabelona śmietaną i posypana koperkiem, podawana z pieczywem orkiszowym.	1, 7, 9
	Ziemniaki, nuggetsy w panierce z płatków kukurydzianych serwowane z dodatkiem sosu jogurtowo-czosnkowego i podawane z surówką bułgarską z białej kapusty, papryki i marchewki w lekkim sosie.	1, 3, 7, 9, 10, 11
	Herbata miętowa.	
	Mus owocowy w saszetce.	
14.01. środa	Zupa serowo-brokulowa z makaronem, gotowana na bulionie warzywnym, podawana z pieczywem.	1, 7, 9
	Wieprzowina duszona w sosie własnym podawany z kluskami śląskimi i buraczkami zasmażanymi.	1, 3, 7, 9
	Herbata owocowa.	
15.01. czwartek	Krupnik ryżowy gotowany na wywarze ze skrzydeł indyka podawany ze świeżo siekanym koperkiem.	9
	Filet z łososia pieczony z masłem czosnkowym serwowany z ziemniaczanym puree i surówka z pora i marchewki w sosie jogurtowym .	1, 3, 4, 7, 9
	Kompot wieloowocowy.	
	Gruszka.	
16.01. piątek	Zupa fasolowa z ziemniakami, lekko zabelona śmietaną z koperkiem i natką pietruszki, podawana z pieczywem dyniowym.	1, 3, 7, 9
	Zapiekane naleśniki z powidłem śliwkowym i oprószone cukrem pudrem, Actimel.	1, 3, 7,
	Herbata z sokiem malinowym.	

Legenda alergenów:

- 1 - Zboża zawierające gluten, tj. pszenica (w tym orkisz i pszenica khorasan), żyto, jęczmień, owies lub ich odmiany hybrydowe, a także produkty pochodne.
- 2 - Skorupiaki i produkty pochodne.
- 3 - Jajka 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, tj. migdały (*Amygdalus communis* L.), orzechy laskowe (*Corylus avellana*), orzechy włoskie (*Juglans regia*), orzechy nerkowca (*Anacardium occidentale*), orzeszki pekan (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), orzechy brazylijskie (*Bertholletia excelsa*), pistacje/orzechy pistacjowe (*Pistacia vera*), orzechy makadamia lub orzechy Queensland (*Macadamia ternifolia*), a także produkty pochodne.
- 9 - Seler i produkty pochodne.
- 10 - Gorczyca i produkty pochodne.
- 11 - Nasiona sezamu i produkty pochodne.
- 12 - Dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach powyżej 10 mg/kg lub 10 mg/litr w przeliczeniu na całkowitą zawartość SO₂ dla produktów w postaci gotowej bezpośrednio do spożycia lub w postaci przygotowanej do spożycia zgodnie z instrukcjami wytwórców.
- 13 - Łubin i produkty pochodne.
- 14 - Mięczaki i produkty pochodne.