

JADŁOSPIS

L.P	DATA	OBIAD
1.		
2.		
3.	ŚRODA 1.10.2025R	Zupa zacierkowa na mięsie drobiowym 450ml (skład: kurczak świeży, woda, marchew, pietruszka korzeń, por, seler, ziemniaki, zacierki, kolendra, natka pietruszki), sól niskosodowa 1,20g, pieprz, mąka pszenna, Chleb pszenny 30g – (mąka pszenna, woda, drożdże) Chleb razowy 20g – (woda, mąka żytnia- razowa, drożdże) Banan 120g
4.	CZWARTEK 2.10.2025R	Makaron pene 80g Potrawka z piersi indyka z warzywami 250g (indyk świeży, pomidor, papryka czerwona, żółta, zielona, cebula, cukinia, koncentrat pomidorowy, mąka pszenna, sól, pieprz, papryka słodka, zioła prowansalskie) Kompot z owoców mieszanych 250ml (woda, śliwka bez pestki, aronia, porzeczka czerwona, agrest, truskawka) Pomidorki koktajlowe 60g
5.	PIĄTEK 3.10.2025R	Ziemniaki z koperkiem świeżym 220g Ryba smażona 120g (składniki: filet z dorsza, bułka tarta –(mąka pszenna, drożdże woda, jaja) mąka pszenna, jaja, sól niskosodowa 1,30g, pieprz, papryka słodka, Vegeta natur, olej rzepakowy,) Surówka z Kapusty Kiszzonej 120g- Kapusta kiszona, marchew, cebula, jabłko, olej rzepakowy Herbata z cytryną i pomarańczą 250ml

W wymienionych potrawach znajdują się substancje i produkty powodujące alergie lub reakcje nie tolerancji pokarmowej wg. ROZPORZĄDZENIA PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO z dnia 18.12.2003 r. z dnia 25 października 2011 r składniki dań dostępne są u Intendenta. Intendent zastrzega sobie prawo do zmiany.

DYREKTOR
podpis Dyrektora
Podstawowej
Szkoły
im. Króla Władysława IV
w Warszawie
mgr Beata Nowak

podpis Kucharki

Beata Nowak

podpis Intendenta

Intendent

Anna Majewska

JADŁOSPIS

L.P	DATA	OBIAŁ
1.	PONIEDZIAŁEK 6.10.2025R	Zupa pomidorowa na mięsie drobiowym z makaronem 450 ml (woda, kurczak świeży, marchew, pietruszka korzeń, seler korzeń, por, makaron świderki, koncentrat pomidorowy, śmietana na mleku, mąka pszenna, sól niskosodowa 1,20g, pieprz, Serek Świeżuch 150ml Chleb pszenny 30g – (mąka pszenna, woda, drożdże) Chleb razowy 20g –(woda, mąka żytnia- razowa, drożdże)
2.	WTOREK 7.10.2025ER	Makaron świderki z serem-80g (skład: mąka makaronowa pszenna, produkt może zawierać soję), ser twarogowy 45%-80g (mleko pasteryzowane, kultury bakterii mlekowych), Mus truskawkowy-80g (skład: truskawka mrożona), śmietana z mleka, cukier Herbata z cytryną i pomarańczą 250ml
3.	ŚRODA 8.10.2025R	Zalewajka z jajkiem i kielbasą 450ml (woda, mięso wieprzowe, kielbasa podwawelska(mięso wieprzowe (93%) skrobia ziemniaczana, sól, białko sojowe, cukier, glukoza, przyprawy (zawierają gorczycę) aromaty) jaja, barszcz biały (mąka pszenna pełnoziarnista, czosnek, ziele angielskie, liść laurowy, woda) zabeliana śmietaną z mleka, mąka pszenna, majeranek, sól niskosodowa 1,30g, pieprz. Chleb pszenny 30g – (mąka pszenna, woda, drożdże) Chleb razowy 20g –(woda, mąka żytnia- razowa, drożdże)
4.	CZWARTEK 9.10.2025R	Kasza Pęczak 60g Gulasz wieprzowy 150g- łopatka wieprzowa b/k, woda, mąka pszenna, pieprz, papryka słodka, sól niskosodowa, olej rzepakowy, liść laurowy, ziele angielskie. Ogórek kwaszony 100g Kompot z owoców mieszanych 250ml.(woda, śliwka bez pestki, aronia, porzeczka czerwona, agrest, truskawka)
5.	PIĄTEK 10.10.2025R	Kasza Bul- Gur 220g Filet rybny zapiekany z serem 110g (filety z RYB białych (65%) (A - mintaj, B - dorsz czarny, D - morskczuk, K - miruna); panierka sypka (15%) (mąka pszenna, sól, papryka mielona, kurkuma, drożdże) Salata masłowa z rzodkiewką i szczypiorkiem 150g- śmietana z mleka Kompot z owoców mieszanych 250ml.(woda, śliwka bez pestki, aronia, porzeczka czerwona, agrest, truskawka)

W wymienionych potrawach znajdują się substancje i produkty powodujące alergie lub reakcje nie tolerancji pokarmowej wg. ROZPORZĄDZENIA PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY (UE) N z dn. 25 października 2011 r. składniki dań dostępne są u Intendenta. Intendent zastrzega sobie prawo do zmiany.

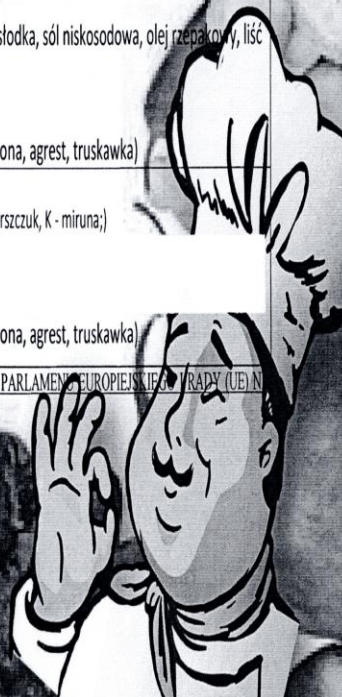
podpis Dyrektora
Pobliższej Szkoły Podstawowej
im. Józefa Kosińskiego
Białystok
mgr Beata Skowik

podpis Kucharki

Białystok

podpis Intendenta

Intendent
mgr Beata Skowik



JADŁOSPIS

L.P	DATA	OBIAD
1.		
2.		
3.	ŚRODA 15.10.2025R	Zupa Kalafiorowa na mięsie drobiowym z makaronem 450ml- (woda, marchew, pietruszka korzeń, kalafior, natka pietruszki, seler korzeń , sól niskosodowa 1,30g, pieprz , Vegeta naturalna. Makaron(mąka makaronowa pszenna , produkt może zawierać soję) mąka pszenna , śmietana 18% (z mleka) Chleb pszenny-30g,(mąka pszenna , woda, drożdże) Chleb pełnoziarnisty- 20g (mąka razowa (mąka żytnia) Ciasteczko owsiane 50g
4.	CZWARTEK 16.10.2025R	Ziemniaki z koperkiem 220g Kotlet mielony smażony 120g (łopatka b/k, jaja, bułka tarta -(mąka pszenna , drożdże woda, jaja) mąka pszenna , pieprz, sól niskosodowa 1,20g, papryka słodka, cebula, olej Buraczki zasmażane 120g- burak czerwony, masło z mleka, mąka pszenna , cukier, sól Kompot z owoców mieszanych 250ml.(woda, śliwka bez pestki, aronia, porzeczka czerwona, agrest, truskawka Jabłko 100g
5.	PIĄTEK 17.10.2025R	Kasza jęczmienna 60g Ryba Smażona w sosie greckim 150g- (filet z dorsza, bułka tarta -(mąka pszenna , drożdże woda, jaja) mąka pszenna , jaja, sól niskosodowa 1,30g, pieprz, papryka słodka, olej rzepakowy) pietruszka, marchew, seler , por, natka pietruszki, cebula, koncentrat pomidorowy. Sok naturalny 100% - jabłko, gruszka.

W wymienionych potrawach znajdują się substancje i produkty powodujące alergie lub reakcje nie tolerancji pokarmowej wg. ROZPORZĄDZENIA PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY NR 1831/2003 z dnia 11 dn. 25 października 2011r. składowiki, dań dostępne są u Intendenta. Intendent zastrzega sobie prawo do zmiany.

podpis Dyrektora

podpis Sekcji Podstawowej

podpis Kucharki

podpis Kucharki

podpis Kucharki

podpis Kucharki

podpis Kucharki

podpis Kucharki

podpis Kucharki

podpis Kucharki

podpis Kucharki

podpis Kucharki

podpis Kucharki

podpis Kucharki

podpis Kucharki

JADŁOSPIS

L.P	DATA	OBIAD
1.	PONIEDZIAŁEK 20.10.2025R	Zupa Krupnik na mięsie drobiowym 450 ml (woda, kurczak , marchew, pietruszka korzeń, seler korzeń, por, kasza jęczmienna, ziemniaki , mąka pszenna, sól niskosodowa 1,20g, pieprz, . Chleb pszenny 30g – (mąka pszenna, woda, drożdże) Chleb razowy 20g Bułka drożdżowa 50g
2.	WTOREK 21.10.2025R	Ziemniaki 220g Kotlet schabowy 120g- (schab b/k, mąka pszenna, jaja, bułka tarta –(mąka pszenna, drożdże woda, jaja), sól natural 1,20g, pieprz, Vegeta naturalna, papryka słodka) Mizeria 150g- ogórek świeży, śmietana z mleka Kompot z owoców mieszanych 250ml. (woda, śliwka bez pestki, aronia, porzeczka czerwona, agrest, truskawka) Nektarynka 100g
3.	ŚRODA 22.10.2025R	Zupa gyros 450ml- filet z kurczaka, papryka czerwona, zielona, żółta, ser topiony, makaron muszelki, kukurydza, pieczarki, śmietana, mleka, czosnek, zioła prowansalskie, olej, cebula, Bagietka 50g Actimel 50g
4.	CZWARTEK 23.10.2025R	Pierogi z serem i kefirem 250g (wyrób garmazeryjny, skład: ser twarogowy 45% - białko mleka, mąka pszenna, mąka ziemniaczana, woda, olej rzepakowy, cukier, jaja, cukier waniliowy) kefir 15g, cukier, Herbata z cytryną 250ml Mandarynka 60g
5.	PIĄTEK 24.10.2025R	Kasza Gryczana 60g Kotlet rybny 120g (ryba mirona, jaja, mąka pszenna, bułka tarta –(mąka pszenna, drożdże woda, jaja), sól natural 1,20g, pieprz, Vegeta naturalna) Surówka wiosenna 150g – (sałata lodowa, pomidor świeży, ogórek świeży, szczypior majonez.) Sok marchwiowy 200ml

W wymienionych potrawach znajdują się substancje i produkty powodujące alergie lub reakcje nie tolerancji pokarmowej wg. ROZPORZĄDZENIA PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY UNII z dnia 25 października 2011 r. składniki dań dostępne są u Intendenta. Intendent zastrzega sobie prawo do zmiany.

Wojciech Dykacz
Kuchnia Szkoły Podstawowej
im. Józefa Kosińskiego
w Białymostku
mgr Renata Słowik

podpis Kucharki

Słowik

podpis Intendenta

Aneta Dąb

JADŁOSPIS

L.P	DATA	OBIAD
1.	PONIEDZIAŁEK 27.10.2025R	Zupa Ogórkowa 450 ml. (skład: woda, kurczak świeży, marchew, pietruszka korzeń, por, seler, ziemniaki koper świeży, natka pietruszki- zabeliana jogurtem naturalnym(z mleka i żywych kultur bakterii), ogórki kwaszone , mąka pszenna, sól niskosodowa 1,20g, pieprz, papryka słodka. <u>Bagietka czosnkowa 50g</u> <u>Śliwka 100g</u>
2.	WTOREK 28.10.2025R	Makaron spaghetti pełnoziarnisty 80g <u>Sos spaghetti 200g-</u> (skład: mięso wieprzowe, mąka pszenna ,olej rzepakowy, przecier pomidorowy 30%, sól niskosodowa 1,30g, pieprz, prowansalskie, vegeta naturalna) <u>Papryka świeża 60g</u> <u>Herbata z cytryną 250ml</u>
3.	ŚRODA 29.10.2025R	Rosół na mięsie mieszanym z makaronem 450ml (skład: woda, kurczak świeży, udziec wołowy, udziec indyjski, marchew, pietruszka korzeń, por, seler, makaron pszenny nitki, koper świeży, natka pietruszki- , sól niskosodowa 1,20g, pieprz, Vegeta <u>Bulka kajzerka 50g</u> <u>Serek waniliowy- 150g (mleko, cukier naturalny, aromat waniliowy, kultury bakterii żywych.)</u>
4.	CZWARTEK 30.10.2025R	<u>Ryż brązowy 60g</u> <u>Udziec drobiowy pieczony 120g (mięso drobiowe, papryka słodka, Vegeta natur, sól niskosodowa, pieprz)</u> <u>Marchewka zasmażana- Marchewka mrożona, masło z mleka, mąka pszenna</u> <u>Sok owocowy 200ml</u>
5.	PIĄTEK 31.10.2025R	<u>Kasza Bul- Gur 60g</u> <u>Paluszki rybne 110g (filety z RYB białych (65%) (A - mintaj, B - dorsz czarny, D - morszczuk, K - miruna;)</u> <u>panierka sypka (15%) (mąka pszenna, sól, papryka mielona, kurkuma, drożdże)</u> <u>Surówka z kapusty pekińskiej 150g- kapusta pekińska, pomidor, ogórek, koper świeży, majonez kielecki – olej rzepakowy rafinowany, woda, ocet spirytusowy, żółtka jaj kurzych, skrobia gorczyca, błonnik owsiany, cukier, sól, regulator kwasowości, kwas mlekowy</u> <u>Kompot z owoców mieszanych 250ml.(woda, śliwka bez pestki, aronia, porzeczka czerwona, agrest, truskawka)</u>

W wymienionych potrawach znajdują się substancje i produkty powodujące alergie lub reakcje nie tolerancji pokarmowej wg. ROZPORZĄDZENIA PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO (UE) NR 1169/2011 z dnia 25 października 2011r składniki dań dostępne są u Intendenta. Intendent zastrzega sobie prawo do zmiany.

podpis Dyrektora

Wojciech Szulc Podstawowe
mgr Jacek Koczanowski
mgr Beata Kosiak

podpis Kucharki

Bianka

podpis Intendenta

Intendent