

SZKOŁA GEDANENSIS

DATA	ZUPA	MENU A	MENU B
16.02.2026 PONIEDZIAŁEK	KRUPNIK Z KASZĄ JECZMIENNĄ 450G.	PIERŚ Z KURCZAKA W SOSIE PROWANSALSKIM 130G; KASZA GRYCZANA 130G; BURACZKI ZASMAŻANE 100G.	PIEROGI Z MIĘSEM 250G; SURÓWKA Z KAPUSTY PEKIŃSKIEJ 100G.
17.02.2026 WTOREK	ZUPA OGÓRKOWA 450 G	NUGGETSY 110G; ZIEMNIAKI Z MASŁEM 130G; SURÓWKA Z MARCHEWKI 100G	NALEŚNIKI Z TWAROGIEM I ŚMIETANĄ I CUKREM 250G;.
18.02.2026 ŚRODA	ZUPA BROKUŁOWA 450G	KOTLET SCHABOWY PANIEROWANY 110G; ZIEMNIAKI Z MASŁEM 130G; SURÓWKA Z MARCHEWKI I ANANASEM 100G.	KOTLET POŻARSKI 130G; ZIMNIAKI Z MASŁEM 130G; SZPINAK 100G.
19.02.2026 CZWARTEK	ROSÓL Z MAKARONEM. 450G	SPAGHETTI BOLOGNESE 200G; SURÓWKA Z KAPUSTY CZERWONEJ 100G.	KLOPSIKI DROBIOWE W SOSIE KOPERKOWYM 100G; RYŻ GOTOWANY 130G; FASOLKA SZPARAGOWA 100G.
20.02.26 PIĄTEK	ZUPA POMIDOROWA Z MAKARONEM 450G	KLOPSIKI RYBNE W SOSIE KOPERKOWYM 100G; RYŻ GOTOWANY 130G; FASOLKA SZPARAGOWA 100G.	GULASZ WIEPRZOWY 130G; KASZA GRYCZANA 130G, BURACZKI ZASMAŻANE 100G.

DATA	ZUPA	MENU A	MENU B
16.02.2026 PONIEDZIAŁEK	SKŁADNIKI włoszczyzna (pietruszką, marchew, por, <u>seler</u>); ziemniaki; <u>kasza jęczmienna- gluten</u> ; natka pietruszki; <u>śmietana UHT12%- mleko (łącznie z laktozą)</u> ; przyprawy : ziele angielski, liść laurowy, sól. ALERGENY: <u>gluten, seler, mleko (łącznie z laktozą)</u>	SKŁADNIKI: filet z kurczaka; przyprawy: sól, pieprz czarny; zioła prowansalskie kasza gryczana; buraki; cebula; <u>mąka- gluten</u> ;olej; przyprawy: cukier, sól, kwas cytrynowy. ALERGENY : <u>gluten</u> . OBRÓBKA TERMICZNA: GOTOWANIE.	SKŁADNIKI :mięso z łopatki lub szynki; cebula; olej; cukier; pieprz czarny; <u>mąka- gluten; jaja</u> ; kapusta pekińska; natka pietruszki; marchewka; sos sałatkowy(<u>może zawierać- gluten, jaja, mleko, soję, seler, gorczycę, orzeszki ziemne i sezam</u>) ALERGENY: <u>gluten, jaja</u> ; <u>może zawierać- gluten, jaja, mleko, soję, seler, gorczycę, orzeszki ziemne i sezam.</u> OBRÓBKA TERMICZNA: GOTOWANIE
17.02.2026 WTOREK	SKŁADNIKI : włoszczyzna (pietruszką, marchew, por, <u>seler</u>); ziemniaki; ogórek kiszony; <u>mąka- gluten ; śmietana UHT12%- mleko (łącznie z laktozą)</u> ; przyprawy : ziele angielski, liść laurowy, sól, cukier, kwas cytrynowy. ALERGENY: <u>seler, gluten, mleko (łącznie z laktozą)</u>	SKŁADNIKI: mięso z piersi kurczaka; <u>mąka- gluten; mleko- (łącznie z laktozą)</u> ; płatki kukurydziane; przyprawy: sól, pieprz czarny; ziemniaki; <u>masło- mleko (łącznie z laktozą)</u> ; marchew, jabłko, przyprawy: cukier, kwas cytrynowy. ALERGENY : <u>gluten; mleko (łącznie z laktozą)</u> OBRÓBKA TERMICZNA: PIECZENIE	SKŁADNIKI: <u>mąka- gluten; jaja; mleko(łącznie z laktozą)</u> sól; olej; cukier; <u>twaróg- mleko (łącznie z laktozą)</u> ; <u>śmietana- mleko (łącznie z laktozą)</u> . ALERGENY: <u>gluten; jaja; mleko (łącznie z laktozą)</u> . OBRÓBKA TERMICZNA: SMAŻENIE.
18.02.2026 ŚRODA	SKŁADNIKI: włoszczyzna (pietruszką, marchew, por, <u>seler</u>); ziemniaki; brokuł; <u>mąka- gluten zawiera; śmietana UHT12%- mleko (łącznie z laktozą)</u> ; przyprawy : ziele angielski, liść laurowy, sól. ALERGENY: <u>seler, gluten, mleko (łącznie z laktozą)</u>	SKŁADNIKI: schab, <u>jaja, mąka- gluten, bulka tarta- gluten</u> ; ziemniaki; <u>masło – mleko (łącznie z laktozą)</u> ; przyprawy : sól, pieprz czarny; marchewka; ananas; przyprawy: cukier, kwas cytrynowy. ALERGENY: <u>jaja; gluten; mleko (łącznie z laktozą)</u> . OBRÓBKA TERMICZNA: SMAŻENIE.	SKŁADNIKI: mięso mielone z piersi kurczaka; <u>bulka pszenna- gluten; bulka tarta- gluten; jaja</u> ; olej; przyprawy: sól, pieprz czarny; ziemniaki; <u>masło- mleko (łącznie z laktozą)</u> ; szpinak; <u>mleko (łącznie z laktozą)</u> ; przyprawy: sól, czosnek granulowany. ALERGENY: <u>gluten; jaja; mleko (łącznie z laktozą)</u> . OBRÓBKA TERMICZNA: SMAŻENIE.
19.02.2026 CZWARTEK	SKŁADNIKI: włoszczyzna (pietruszką, marchew, por, <u>seler</u>); porcje rosółowe; <u>makaron- gluten, jaja</u> ; przyprawy: sól; pieprz czarny. ALERGENY: <u>seler; gluten, jaja</u> .	SKŁADNIKI: mięso mielone z szynki lub łopatki; cebula; olej; koncentrat pomidorowy; przyprawy: sól, pieprz czarny, zioła prowansalskie; <u>makaron spaghetti- gluten , jaja; ser żółty- mleko (łącznie z laktozą)</u> ; kapusta czerwona; jabłko; przyprawy: cukier, sól, kwas cytrynowy; olej; ALERGENY: <u>gluten; mleko (łącznie z laktozą); jaja</u> . OBRÓBKA TERMICZNA: DUSZONIE	SKŁADNIKI: mięso mielone z piersi kurczaka; <u>bulka pszenna- gluten; bulka tarta- gluten; jaja</u> ; koperek; przyprawy: sól, pieprz czarny; ryż; fasolka szparagowa. ALERGENY: <u>gluten; jaja</u> ; OBRÓBKA TERMICZNA: GOTAWANIE.
20.02.26 PIĄTEK	SKŁADNIKI: włoszczyzna (pietruszką, marchew, por, <u>seler</u>); porcje rosółowe; <u>makaron- gluten, jaja</u> ; przyprawy: sól; pieprz. ALERGENY: <u>seler; gluten, jaja</u> .	SKŁADNIKI: ryba; <u>bulka pszenna- gluten; jaja; mąka- gluten</u> ; olej; cebula; ryż; fasolka szparagowa; przyprawy: sól, pieprz czarny, ziele angielskie, liść laurowy. ALERGENY: <u>gluten; jaja, ryba</u> OBRÓBKA TERMICZNA: GOTOWANIE.	SKŁADNIKI: mięso z szynki lub łopatki, przyprawy : sól, pieprz czarny; <u>mąka- gluten</u> ; olej; kasza gryczana; buraki; przyprawy: sól, pieprz czarny, kwas cytrynowy, cukier. ALERGENY : <u>gluten</u> . OBRÓBKA TERMICZNA: DUSZENIE

SZKOŁA GEDANENSIS

DATA	ZUPA	MENU A	MENU B
23.02.2026 PONIEDZIAŁEK	ŻUREK 450G	ROLADKA Z PIERSI Z KURCZAKA Z SZPINAKIEM, SUSZONYM POMIDOREM I SEREM FETA W SOSIE BESZAMELOWYM 130G; KASZA GRYCZANA 130G; BURACZKI ZASMAŻANE 100G.	KOTLET FILET Z PIERSI KURCZAKA 100G; ZIEMNIAKI Z MASŁEM 130G; MARCHEWKA GOTOWANA 100G
24.02.2026 WTOREK	ZUPA PIECZARKOWA 450G.	GYROS 100G; ZIEMNIAKI OPIEKANE 130G; SOS TZATZIKI 100G.	KOPYTKA Z SOSEM KOPERKOWYM 250G; MARCHEWKA Z GROSZKIEM 100G.
25.02.2026 ŚRODA	ZUPA JARZYNOWA 450G.	KLOPSIKI DROBIOWE W SOKIE KOPERKOWYM 110G; ZIEMNIAKI Z MASŁEM 130G; SURÓWKA Z MARCHEWKI I ANANASEM 100G.	DORSZ SMAŻONY 110G; ZIEMNIAKI Z MASŁEM 130G; SURÓWKA Z KAPUSTY KISZONEJ 100G.
26.02.2026 CZWARTEK	ROSÓL Z MAKARONEM 450G	MAKARON PENNE Z WARZYWAMI NA PARZE W SOSIE ŚMIETANOWYM 250 G	KLOPSIKI WIEPRWE W SOSIE PIECZENIOWYM 100G; RYŻ GOTOWANY 130G; MARCHEWKA GOTOWANA 100G.
27.02.26 PIĄTEK	ZUPA POMIDOROWA Z MAKARONEM 450G	KOTLET MIELONY WIEPRZOWY 100G; ZIEMNIAKI 130G; FASOLKA SZPARAGOWA 100G.	ROLADKA WIEPRZOWA Z OGÓRKIEM KISZONYM 100 G, ZIEMNIAKI 130 G, SURÓWKA Z BURAKÓW 100G.

DATA	ZUPA	MENU A	MENU B
23.02.2026 PONIEDZIAŁEK	SKŁADNIKI: barszcz biały w proszku (mąka pszenna-gluten; mleko odtłuszczone w proszku (zawiera laktozę)) produkt <i>może zawierać: jaja, soję, gorczycę, seler, orzeszki ziemne, sezam i lubin</i> ; ziemniaki; cebula; olej; kielbasa biała; chrzan; przyprawy: sól; ziele angielskie; liść laurowy. ALERGENY: gluten; mleko (łącznie z laktozą); może zawierać: jaja, soję, gorczycę, seler, orzeszki ziemne, sezam i lubin.	SKŁADNIKI: filet z kurczaka; przyprawy: sól, pieprz czarny; szpinak; pomidor suszony; ser feta- mleko (łącznie z laktozą); gryczana; buraki; cebula; mąka- gluten ; olej; przyprawy: cukier, sól, kwasek cytrynowy. ALERGENY : gluten; mleko (łącznie z laktozą). OBRÓBKA TERMICZNA: GOTOWANIE.	SKŁADNIKI: filet z kurczaka, jaja, mąka- gluten, bulka tarta- gluten; ziemniaki; masło – mleko (łącznie z laktozą); przyprawy : sól, pieprz czarny ; marchewka. ALERGENY: jaja; gluten; mleko (łącznie z laktozą). OBRÓBKA TERMICZNA: SMAŻENIE.
24.02.2026 WTOREK	SKŁADNIKI : włoszczyzna (pietruszką, marchew, por, seler); ziemniaki; pieczarki; mąka- gluten; śmietana UHT12%- mleko (łącznie z laktozą); przyprawy : ziele angielski, liść laurowy, sól. ALERGENY : seler, gluten, mleko (łącznie z laktozą)	SKŁADNIKI: filet z kurczaka, jaja, mąka- gluten; ziemniaki; ; koperek; przyprawy : sól, pieprz czarny; ogórek świeży; jogurt bałkański mleko –łącznie z laktozą); mąka- gluten; brokuł. ALERGENY: mleko (łącznie z laktozą). OBRÓBKA TERMICZNA: SMAŻENIE.	SKŁADNIKI: ziemniaki; mąka- gluten; jaja; sól; marchewka z groszkiem, mleko (łącznie z laktozą); sól. ALERGENY: gluten; jaja; mleko (łącznie z laktozą). OBRÓBKA TERMICZNA: GOTOWANIE
25.02.2026 ŚRODA	SKŁADNIKI : włoszczyzna (pietruszką, marchew, por, seler); ziemniaki; marchewka; brokuł; brukselka; kalafior; fasola szparagowa; mąka- gluten; śmietana UHT12%- mleko (łącznie z laktozą); przyprawy : ziele angielski, liść laurowy, sól, cukier, kwasek cytrynowy. ALERGENY: seler, gluten, mleko (łącznie z laktozą); jaja	SKŁADNIKI: mięso mielone z kurczaka, jaja, mąka- gluten, bulka tarta- gluten; ziemniaki; masło – mleko (łącznie z laktozą); przyprawy : sól, pieprz czarny; marchewka; ananas; przyprawy: cukier, kwasek cytrynowy. ALERGENY: jaja; gluten; mleko (łącznie z laktozą). OBRÓBKA TERMICZNA: SMAŻENIE.	SKŁADNIKI: dorsz- ryba; sól; pieprz czarny; jaja; bulka tarta- gluten; ziemniaki; masło- mleko (łącznie z laktozą); kapusta kiszona; marchewka; natka pietruszki, cebula; olej; przyprawy: cukier; pieprz czarny. ALERGENY: ryba, jaja, gluten, mleko (łącznie z laktozą). OBRÓBKA TERMICZNA: SMAŻENIE.
26.02.2026 CZWARTEK	SKŁADNIKI: włoszczyzna (pietruszką, marchew, por, seler); porcje rosółowe; makaron- gluten, jaja; przyprawy: sól; pieprz czarny. ALERGENY: seler; gluten, jaja.	SKŁADNIKI: makaron penne; serek topiony- mleko (łącznie z laktozą) śmietana UHT 12%- mleko (łącznie z laktozą); sól; pieprz czarny. marchewka; kalafior; brokuł, brukselka; fasola szparagowa.. ALERGENY: mleko (łącznie z laktozą). OBRÓBKA TERMICZNA: GOTOWANIE	SKŁADNIKI: mięso mielone z szynki, łopatki; bulka pszenna- gluten; bulka tarta- gluten; jaja; koperek; przyprawy: sól, pieprz czarny; ryż; marchewka gotowana. ALERGENY: gluten; jaja; OBRÓBKA TERMICZNA: GOTOWANIE.
27.02.26 PIĄTEK	SKŁADNIKI: włoszczyzna (pietruszką, marchew, por, seler); porcje rosółowe; makaron- gluten, jaja; przyprawy: sól; pieprz. ALERGENY: seler; gluten, jaja.	SKŁADNIKI: mięso mielone z łopatki lub szynki; bulka pszenna- gluten; jaja; mąka- gluten; olej; cebula; ryż; fasola szparagowa; przyprawy: sól, pieprz czarny, ziele angielskie, liść laurowy. ALERGENY: gluten; jaja. OBRÓBKA TERMICZNA: SMAŻENIE.	SKŁADNIKI :schab; przyprawy: sól, pieprz czarny; mąka- gluten; ziemniaki ;ogórek kiszony buraki; cebula; olej; cukier; musztarda- gorczyca. ALERGENY: gluten; gorczyca. OBRÓBKA TERMICZNA: DUSZENIE..

SZKOŁA GEDANENSIS

DATA	ZUPA	MENU A	MENU B
02.03.2026 PONIEDZIAŁEK	ZUPA JARZYNOWA 450 G.	KOTLET FILET Z PIERSI KURCZAKA 100G; ZIEMNIAKI Z MASŁEM 130G; MARCHEWKA GOTOWANA 100G.	GOŁĄBEK W SOSIE POMIDOROWYM 100G; ZIEMNIAKI Z WODY 130G; SURÓWKA Z OGÓRKA KISZONEGO 100G.
03.03.2026 WTOREK	KARTOFLANKA 450G.	PIECZEŃ Z INDYKA W SOSIE WŁASNYM 130G; KASZA GRYCZANA 130G; OGÓREK KISZONY 100G.	PIEROGI LENIWE 200G; SURÓWKA Z BURAKÓW 100G.
04.03.2026 ŚRODA	KALAFIOROWA 450G.	GYROS 100G; ZIEMNIAKI OPIEKANE 130G; SOS TZATZIKI; BROKUŁ GOTOWANY 100G.	PLACKI ZIEMNIACZANE Z ŚMIETANĄ 200G; SURÓWKA Z KAPUSTY BIAŁEJ 100G.
05.03.2026 CZWARTEK	ROSÓŁ Z MAKARONEM. 450G	LASAGNE BOLOGNESE 200G; SURÓWKA Z KAPUSTY CZERWONEJ 100G.	DORSZ SMAŻONY 110G; ZIEMNIAKI Z MASŁEM 130G; SURÓWKA Z KAPUSTY KISZONEJ 100G.
06.03.26 PIĄTEK	ZUPA POMIDOROWA Z MAKARONEM 450G	GULASZ DROBIOWY 100 G; RYŻ BIAŁY 130G; SOS KOPERKOWY; MARCHEWKA Z GROSZKIEM 100G.	PIEROGI Z RUSKIE 250G; SURÓWKA Z KAPUSTY PEKIŃSKIEJ 100G.

DATA	ZUPA	MENU A	MENU B
02.03.2026 PONIEDZIAŁEK	SKŁADNIKI: włoszczyzna (pietruska, marchew, por, <u>seler</u>); ziemniaki; kalafior; brokuł; fasola szparagowa; brukselka <u>mąka- gluten zawiera;</u> <u>śmietana UHT12%- mleko (łącznie z laktozą)-;</u> przyprawy : ziele angielski, liść laurowy, sól. ALERGENY: <u>seler, gluten, mleko (łącznie z laktozą)</u>	SKŁADNIKI: filet z kurczaka , <u>jaja, mąka- gluten, bulka tarta- gluten;</u> ziemniaki; <u>masło – mleko (łącznie z laktozą);</u> przyprawy : sól, pieprz czarny ; marchewka. ALERGENY: <u>jaja; gluten; mleko (łącznie z laktozą).</u> OBRÓBKA TERMICZNA: SMAŻENIE.	SKŁADNIKI :mięso z łopatki lub szynki; cebula; olej; ryż; przyprawy: sól, pieprz; kapusta biała; koncentrat pomidorowy; ziemniaki, ogórek kiszony; marchewka; <u>musztarda- gorczyca</u> ALERGENY: <u>gorczyca</u> OBRÓBKA TERMICZNA: GOTOWANIE.
03.03.2026 WTOREK	SKŁADNIKI: włoszczyzna (pietruska, marchew, por, <u>seler</u>); ziemniaki; cebula; olej; kielbasa zwyczajna; <u>musztarda- gorczyca; mąka- gluten</u> przyprawy: sól; ziele angielskie; liść laurowy. ALERGENY: <u>gluten; gorczyca; seler.</u>	SKŁADNIKI: udziec z indyka; przyprawy: sól, pieprz czarny; <u>mąka- gluten;</u> kasza gryczana; ogórek kiszony; marchewka; cebula; olej; cukier; <u>musztarda- gorczyca.</u> ALERGENY: <u>gluten, gorczyca.</u> OBRÓBKA TERMICZNA: DUSZENIE.	SKŁADNIKI: <u>twaróg –mleko (łącznie z laktozą);</u> ziemniaki; <u>mąka- gluten; jaja;</u> mąka ziemniaczana; sól; buraki; olej; przyprawy: cukier, pieprz czarny, kwas cytrynowy. ALERGENY: <u>mleko (łącznie z laktozą); gluten; jaja.</u> OBRÓBKA TERMICZNA: GOTOWANIE.
04.03.2026 ŚRODA	SKŁADNIKI: włoszczyzna (pietruska, marchew, por, <u>seler</u>); ziemniaki; kalafior; <u>mąka- gluten zawiera; śmietana UHT12%- mleko (łącznie z laktozą)-;</u> przyprawy : ziele angielski, liść laurowy, sól. ALERGENY: <u>seler, gluten, mleko (łącznie z laktozą)</u>	SKŁADNIKI: filet z kurczaka, <u>jaja, mąka- gluten;</u> ziemniaki ; koperek; przyprawy : sól, pieprz czarny; ogórek świeży; <u>jogurt bałkański mleko –łącznie z laktozą); mąka- gluten;</u> brokuł. ALERGENY: <u>mleko (łącznie z laktozą).</u> OBRÓBKA TERMICZNA: SMAŻENIE..	SKŁADNIKI: ziemniaki, <u>mąka- gluten ; jaja;</u> mąka ziemniaczana; przyprawy: sól, pieprz czarny; <u>śmietana- mleko (łącznie z laktozą);</u> kapusta biała; marchewka; olej; przyprawy: cukier, kwas cytrynowy, sól. ALERGENY : <u>gluten, jaja, mleko (łącznie z laktozą)</u> OBRÓBKA TERMICZNA: SMAŻENIE.
05.03.2026 CZWARTEK	SKŁADNIKI: włoszczyzna (pietruska, marchew, por, <u>seler</u>); porcje rosółowe; <u>makaron- gluten, jaja;</u> przyprawy: sól; pieprz czarny. ALERGENY: <u>seler; gluten, jaja.</u>	SKŁADNIKI: mięso mielone z szynki lub łopatki; cebula; olej; koncentrat pomidorowy; przyprawy: sól, pieprz czarny, zioła prowansalskie; <u>makaron lasagne- gluten , jaja; ser żółty- mleko (łącznie z laktozą);</u> kapusta czerwona; jabłka; przyprawy: cukier, sól, kwas cytrynowy; olej; ALERGENY : <u>gluten; mleko (łącznie z laktozą); jaja.</u> OBRÓBKA TERMICZNA: DUSZENIE.	SKŁADNIKI: <u>dorsz- ryba;</u> sól; pieprz czarny; <u>jaja; bulka tarta-gluten;</u> ziemniaki; <u>masło- mleko (łącznie z laktozą);</u> kapusta kiszona; marchewka; natka pietruszki; cebula; olej; przyprawy: cukier; pieprz czarny. ALERGENY : <u>ryba, jaja, gluten, mleko (łącznie z laktozą).</u> OBRÓBKA TERMICZNA: SMAŻENIE.
06.03.26 PIĄTEK	SKŁADNIKI: włoszczyzna (pietruska, marchew, por, <u>seler</u>); porcje rosółowe; <u>makaron- gluten, jaja;</u> przyprawy: sól; pieprz. ALERGENY: <u>seler; gluten, jaja.</u>	SKŁADNIKI: filet z kurczaka lub udka, <u>jaja, mąka- gluten;</u> ryż; koperek; <u>masło – mleko (łącznie z laktozą);</u> przyprawy : sól, pieprz czarny; marchewka z groszkiem; <u>mleko –łącznie z laktozą); mąka- gluten</u> ALERGENY: <u>jaja; gluten; mleko (łącznie z laktozą).</u> OBRÓBKA TERMICZNA: DUSZENIE.	SKŁADNIKI: ziemniaki, <u>mąka- gluten ; jaja;</u> mąka ziemniaczana; przyprawy: sól, pieprz czarny; <u>twaróg- mleko (łącznie z laktozą);</u> boczec wędzony; kapusta biała; marchewka; cebula; olej; przyprawy: cukier, kwas cytrynowy, sól. ALERGENY : <u>gluten, jaja, mleko (łącznie z laktozą)</u> OBRÓBKA TERMICZNA: GOTOWANIE.

SZKOŁA GEDANENSIS

DATA	ZUPA	MENU A	MENU B
09.03.2026 PONIEDZIAŁEK	BARSZCZ UKRAIŃSKI 450G	PIECZEŃ WIEPRZOWA W SOSIE WŁASNYM 130G; KASZA GRYCZANA 130G; OGÓREK KISZONY 100G.	JABŁKA W CIEŚCIE 200G Z CUKREM PUDREM.
10.03.2026 WTOREK	KRUPNIK Z KASZĄ JĘCZMIENNĄ 450 G.	MAKARON Z SOSEM ŚMIETANOWYM, KURCZAKIEM I WARZYWAMI 250G.	KLOPSIKI RYBNE W SOSIE KOPERKOWYM 110G; ZIEMNIAKI 130G; SURÓWKA Z KAPUSTY KISZONEJ 100G.
11.03.2026 ŚRODA	ZUPA OGÓRKOWA 450G	SPAGHETTI BOLOGNESE 200G; SURÓWKA Z KAPUSTY CZERWONEJ 100G.	PIEROGI Z MIĘSEM 250G; SURÓWKA Z KAPUSTY PEKIŃSKIEJ 100G.
12.03.2026 CZWARTEK	ROSÓL Z MAKARONEM 450G	KOTLET POŻARSKI 130G; RYŻ BRĄZOWY 130G; MARCHEWKA Z GROSZKIEM 100G.	KOTLET DE VOLAILLE 130G; ZIEMNIAKI Z MASŁEM 130G; SZPINAK 100G.
13.03.26 PIĄTEK	ZUPA POMIDOROWA Z MAKARONEM	FILET Z KURCZAKA SOUTE 110G; ZIEMNIAKI Z MASŁEM 130G; SURÓWKA Z MARCHEWKI 100G	KOPYTKA Z SOSEM KOPERKOWYM 250G; MARCHEWKA Z GROSZKIEM 100G.

SZKOŁA GEDANENSIS

DATA	ZUPA	MENU A	MENU B
09.03.2026 PONIEDZIAŁEK	SKŁADNIKI : włoszczyzna (pietruszką, marchew, por, <u>seler</u>); ziemniaki; buraki; fasola szparagowa; fasola czerwona; <u>mąka- gluten; śmietana UHT12%- mleko (łącznie z laktozą)</u> ; przyprawy : ziele angielski, liść laurowy, sól, cukier, kwasek cytrynowy. ALERGENY: <u>seler, gluten, mleko (łącznie z laktozą)</u>	SKŁADNIKI: szynka wieprzowa lub karkówka; przyprawy: sól, pieprz czarny; <u>mąka- gluten</u> ; kasza gryczana; ogórek kiszony; marchewka; cebula; olej; cukier; <u>musztarda- gorczyca</u> . ALERGENY: <u>gluten, gorczyca</u> . OBRÓBKA TERMICZNA: DUSZENIE	SKŁADNIKI: jabłka ; <u>mąka- gluten; mleko – łącznie z laktozą; jajka</u> . Cukier. ALERGENY: gluten; mleko (łącznie z laktozą) ; jajka. OBRÓBKA TERMICZNA; SPAŻENIE.
10.03.2026 WTOREK	SKŁADNIKI włoszczyzna (pietruszką, marchew, por, <u>seler</u>); ziemniaki; <u>kasza jęczmienna- gluten</u> ; natka pietruszki; <u>śmietana UHT12%- mleko (łącznie z laktozą)</u> ; przyprawy : ziele angielski, liść laurowy, sól. ALERGENY: <u>gluten, seler, mleko (łącznie z laktozą)</u>	SKŁADNIKI: makaron penne; <u>serek topiony- mleko (łącznie z laktozą) śmietana UHT 12%- mleko (łącznie z laktozą)</u> ; sól; pieprz czarny. marchewka; pierś z kurczaka. ALERGENY: <u>mleko (łącznie z laktozą)</u> . OBRÓBKA TERMICZNA: GOTOWANIE	SKŁADNIKI: <u>dorsz mielony-ryba</u> ; <u>bulka pszenna- gluten; mąka- gluten; jaja</u> ; koncentrat pomidorowy; przyprawy: sól, pieprz czarny, koperek; ziemniaki; <u>masło- mleko (łącznie z laktozą)</u> ; kapusta kiszona; cebula; marchewka; natka pietruszki, olej; przyprawy: cukier; pieprz czarny. ALERGENY : <u>ryba; gluten; jaja; mleko (łącznie z laktozą)</u> OBRÓBKA TERMICZNA: GOTOWANIE..
11.03.2026 ŚRODA	SKŁADNIKI : włoszczyzna (pietruszką, marchew, por, <u>seler</u>); ziemniaki; ogórek kiszony; <u>mąka- gluten ; śmietana UHT12%- mleko (łącznie z laktozą)</u> ; przyprawy : ziele angielski, liść laurowy, sól, cukier, kwasek cytrynowy. ALERGENY: <u>seler, gluten, mleko (łącznie z laktozą)</u>	SKŁADNIKI: mięso mielone z szynki lub łopatki; cebula; olej; koncentrat pomidorowy; przyprawy: sól, pieprz czarny, zioła prowansalskie; <u>makaron spaghetti- gluten , jaja; ser żółty- mleko (łącznie z laktozą)</u> ; kapusta czerwona; jabłka; przyprawy: cukier, sól, kwasek cytrynowy; olej; ALERGENY: gluten; mleko (łącznie z laktozą); jaja. OBRÓBKA TERMICZNA: DUSZONIE	SKŁADNIKI :mięso z łopatki lub szynki; cebula; olej; cukier; pieprz czarny; <u>mąka- gluten; jaja</u> ; kapusta pekińska; natka pietruszki; marchewka; sos sałatkowy (<u>może zawierać- gluten, jaja, mleko, soję, seler, gorczycę, orzeszki ziemne i sezam</u>) ALERGENY: <u>gluten, jaja; może zawierać- gluten, jaja, mleko, soję, seler, gorczycę, orzeszki ziemne i sezam.</u> OBRÓBKA TERMICZNA: GOTOWANIE
12.03.2026 CZWARTEK	SKŁADNIKI: włoszczyzna (pietruszką, marchew, por, <u>seler</u>); porcje rosółowe; <u>makaron- gluten, jaja</u> ; przyprawy: sól; pieprz czarny. ALERGENY: <u>seler; gluten, jaja.</u>	SKŁADNIKI: mięso mielone z piersi kurczaka; <u>bulka pszenna- gluten; bulka tarta- gluten; jaja</u> ; olej; przyprawy: sól, pieprz czarny ;ryż brązowy; <u>masło- mleko (łącznie z laktozą)</u> ; marchewka z groszkiem; <u>mleko (łącznie z laktozą)</u> ; przyprawy: sól. ALERGENY: <u>gluten; jaja; mleko (łącznie z laktozą)</u> . OBRÓBKA TERMICZNA: SMAŻENIE.	. SKŁADNIKI: pierś z kurczaka; <u>mąka pszenna- gluten; bulka tarta- gluten; jaja</u> ; olej; przyprawy: sól, pieprz czarny; ziemniaki; <u>masło- mleko (łącznie z laktozą)</u> ; szpinak; <u>mleko (łącznie z laktozą)</u> ; przyprawy: sól, czosnek granulowany. ALERGENY: <u>gluten; jaja; mleko (łącznie z laktozą)</u> . OBRÓBKA TERMICZNA: SMAŻENIE.
13.03.26 PIĄTEK	SKŁADNIKI: włoszczyzna (pietruszką, marchew, por, <u>seler</u>); porcje rosółowe; <u>makaron- gluten, jaja</u> ; przyprawy: sól; pieprz. ALERGENY: <u>seler; gluten, jaja.</u>	SKŁADNIKI: mięso z piersi kurczaka; <u>mąka- gluten; jaja</u> ; przyprawy: sól, pieprz czarny; ziemniaki; <u>masło- mleko (łącznie z laktozą)</u> ; marchew, jabłko, przyprawy: cukier, kwasek cytrynowy. ALERGENY : <u>jaja; gluten; mleko (łącznie z laktozą)</u> OBRÓBKA TERMICZNA: PIECZENIE	SKŁADNIKI: ziemniaki; <u>mąka- gluten; jaja</u> ; sól; marchewka z groszkiem, <u>mleko (łącznie z laktozą)</u> ; sól. ALERGENY: <u>gluten; jaja; mleko (łącznie z laktozą)</u> . OBRÓBKA TERMICZNA: GOTOWANIE

SZKOŁA GEDANENSIS

DATA	ZUPA	MENU A	MENU B
16.03.2026 PONIEDZIAŁEK	ZUPA BROKUŁOWA 450G .	PIECZEŃ Z INDYKA W SOSIE WŁASNYM 130G; KASZA GRZYCZANA 130G; OGÓREK KISZONY 100G.	PIEROGI Z RUSKIE250G; SURÓWKA Z KAPUSTY PEKIŃSKIEJ 100G.
17.03.2026 WTOREK	ŻUREK 450 G.	MAKARON PENNE SZYNKĄ KONSERWOWĄ I SOSEM SEROWYM 250G; MARCHEWKA GOTOWANA 100 G.	GOŁĄBEK W SOSIE POMIDOROWYM 100G; ZIEMNIAKI Z WODY 130G; SURÓWKA Z OGÓRKA KISZONEGO 100G.
18.03.2026 ŚRODA	ZUPA KAPUŚNIAK Z KAPUSTY KISZONEJ 450 G.	KOTLET Z PIERSI KURCZKA 110G; ZIEMNIAKI Z MASŁEM 130G; SURÓWKA Z MARCHEWKI I ANANASEM 100G.	KOTLET JAJECZNY 110G; ZIEMNIAKI Z WODY 130G; MARCHEWKA Z GROSZKIEM 100G.
19.03.2026 CZWARTEK	ROSÓŁ Z MAKARONEM 450 G..	LASAGNE BOLOGNESE 200G; SURÓWKA Z KAPUSTY CZERWONEJ 100G.	KLOPSIKI DROBIOWE W SOSIE KOPERKOWYM 100G; RYŻ GOTOWANY 130G; FASOLKA SZPARAGOWA 100G.
20.03.26 PIĄTEK	ZUPA POMIDOROWA Z MAKARONEM 450 G.	DORSZ PIECZONY 110G; ZIEMNIAKI Z MASŁEM 130G; SURÓWKA Z KAPUSTY KISZONEJ 100G.	NALEŚNIKI Z JABŁKIEM I ŚMIETANĄ. 250G;;.

DATA	ZUPA	MENU A	MENU B
16.03.2026 PONIEDZIAŁEK	SKŁADNIKI: włoszczyzna (pietruska, marchew, por, <u>seler</u>); ziemniaki; brokuł; <u>mąka- gluten zawiera; śmietana UHT12%- mleko (łącznie z laktozą)</u> ; przyprawy : ziele angielski, liść laurowy, sól. ALERGENY: <u>seler, gluten, mleko (łącznie z laktozą)</u>	SKŁADNIKI: udziec z indyka; przyprawy: sól, pieprz czarny; <u>mąka- gluten</u> ; kasza gryczana; ogórek kiszony; marchewka; cebula; olej; cukier; <u>musztarda- gorczyca</u> . ALERGENY: <u>gluten, gorczyca</u> . OBRÓBKA TERMICZNA: DUSZENIE.	.SKŁADNIKI: ziemniaki; <u>twaróg- mleko (łącznie z laktozą)</u> , przyprawy : sól, pieprz czarny; <u>mąka- gluten</u> ; olej; kasza gryczana; buraki; przyprawy: sól, pieprz czarny, kwas cytrynowy, cukier. ALERGENY: <u>gluten</u> . OBRÓBKA TERMICZNA: DUSZENIE.
17.03.2026 WTOREK	SKŁADNIKI: barszcz biały w proszku (<u>mąka pszenna-gluten; mleko odtuszczone w proszku (zawiera laktozę)</u>) produkt <u>może zawierać: jaja, soję, gorczycę, seler, orzeszki ziemne, sezam i lubin</u> ; ziemniaki; cebula; olej; kielbasa biała; chrzan; przyprawy: sól; ziele angielskie; liść laurowy. ALERGENY: <u>gluten; mleko (łącznie z laktozą)</u> ; <u>może zawierać: jaja, soję, gorczycę, seler, orzeszki ziemne, sezam i lubin.</u>	SKŁADNIKI: makaron penne; <u>serek topiony- mleko (łącznie z laktozą) śmietana UHT 12%- mleko (łącznie z laktozą)</u> ; sól; pieprz czarny. marchewka; szynka konserwowa ALERGENY: <u>mleko (łącznie z laktozą)</u> . OBRÓBKA TERMICZNA: GOTOWANIE	SKŁADNIKI :mięso z łopatki lub szynki; cebula; olej; ryż; przyprawy: sól, pieprz; kapusta biała; koncentrat pomidorowy; ziemniaki, ogórek kiszony; marchewka; <u>musztarda- gorczyca</u> ALERGENY: <u>gorczyca</u> OBRÓBKA TERMICZNA: GOTOWANIE..
18.03.2026 ŚRODA	SKŁADNIKI : włoszczyzna (pietruska, marchew, por, <u>seler</u>); ziemniaki; kapusta kiszona ; boczek wędzony; <u>mąka- gluten ; śmietana UHT12%- mleko (łącznie z laktozą)</u> ; przyprawy : ziele angielski, liść laurowy, sól, cukier, kwas cytrynowy. ALERGENY: <u>seler, gluten, mleko (łącznie z laktozą)</u>	SKŁADNIKI: pierś z kureczaka, <u>jaja, mąka- gluten, bulka tarta- gluten</u> ; ziemniaki; <u>masło – mleko (łącznie z laktozą)</u> ; przyprawy : sól, pieprz czarny; marchewka; ananas; przyprawy: cukier, kwas cytrynowy. ALERGENY: <u>jaja; gluten; mleko (łącznie z laktozą)</u> . OBRÓBKA TERMICZNA: SMAŻENIE.	SKŁADNIKI: <u>jaja; bulka pszenna-gluten; bulka tarta- gluten, masło- mleko (łącznie laktozą)</u> ; natka pietruszki; przyprawy: sól, pieprz czarny; ziemniaki; marchewka z groszkiem; <u>mleko (łącznie z laktozą)</u> ; sól. ALERGENY: <u>jaja; gluten; mleko (łącznie z laktozą)</u> . OBRÓBKA TERMICZNA: SMAŻENIE.
19.03.2026 CZWARTEK	SKŁADNIKI: włoszczyzna (pietruska, marchew, por, <u>seler</u>); porcje rosółowe; <u>makaron- gluten, jaja</u> ; przyprawy: sól; pieprz czarny. ALERGENY: <u>seler; gluten, jaja</u> .	SKŁADNIKI: mięso mielone z szynki lub łopatki; cebula; olej; koncentrat pomidorowy; przyprawy: sól, pieprz czarny, zioła prowansalskie; <u>makaron spaghetti- gluten , jaja; ser żółty- mleko (łącznie z laktozą)</u> ; kapusta czerwona; jabłka; przyprawy: cukier, sól, kwas cytrynowy; olej; ALERGENY: <u>gluten; mleko (łącznie z laktozą); jaja</u> . OBRÓBKA TERMICZNA: DUSZENIE.	SKŁADNIKI: mięso mielone z piersi kurczaka; <u>bulka pszenna- gluten; bulka tarta- gluten; jaja</u> ; koperek; przyprawy: sól, pieprz czarny; ryż; fasolka szparagowa. ALERGENY: <u>gluten; jaja</u> ; OBRÓBKA TERMICZNA: GOTAWANIE.
20.03.26 PIĄTEK	SKŁADNIKI: włoszczyzna (pietruska, marchew, por, <u>seler</u>); porcje rosółowe; <u>makaron- gluten, jaja</u> ; przyprawy: sól; pieprz. ALERGENY: <u>seler; gluten, jaja</u> .	SKŁADNIKI: <u>dorsz- ryba</u> ; sól; pieprz czarny; <u>jaja; bulka tarta- gluten</u> ; ziemniaki; <u>masło- mleko (łącznie z laktozą)</u> ; kapusta kiszona; marchewka; natka pietruszki, cebula; olej; przyprawy: cukier; pieprz czarny. ALERGENY: <u>ryba, jaja, gluten, mleko (łącznie z laktozą)</u> . OBRÓBKA TERMICZNA: PIECZENIE.	SKŁADNIKI: <u>mąka- gluten; jaja; mleko(łącznie z laktozą)</u> sól; olej; cukier; jabłka;; <u>śmietana- mleko (łącznie z laktozą)</u> . ALERGENY: <u>gluten; jaja; mleko (łącznie z laktozą)</u> . OBRÓBKA TERMICZNA: SMAŻENIE

SZKOŁA GEDANENSIS

DATA	ZUPA	MENU A	MENU B
23.03.2026 PONIEDZIAŁEK	ZUPA KALAFIOROWA 450G.	KOTLET FILET Z PIERSI KURCZAKA 100G; ZIEMNIAKI Z MASŁEM 130G; MARCHEWKA GOTOWANA 100G.	KEBAB NA SZPADZIE W SOSIE POMIDOROWO-PAPRYKOWYM 100G; ZIEMNIAKI Z MASŁEM 130G; SURÓWKA Z MARCHEWKI 100G
24.03.2026 WTOREK	BARSZCZ UKRAIŃSKI 450G.	PIECZEŃ Z INDYKA W SOSIE WŁASNYM 130G; KASZA GRYZANA 130G; OGÓREK KISZONY 100G.	JABŁKA W CIEŚCIE 200G Z CUKREM PUDREM.
25.03.2026 ŚRODA	KRUPNIK Z KASZĄ JECZMIENNĄ 450G.	GYROS 100G; ZIEMNIAKI OPIEKANE 130G; SOS TZATZIKI	NALEŚNIKI Z CZEKOLADĄ 200G; ŚMIETANA.
26.03.2026 CZWARTEK	ROSÓL Z MAKARONEM 450G.	LASAGNE BOLOGNESE 200G; SURÓWKA Z KAPUSTY CZERWONEJ 100G.	DORSZ SMAŻONY 110G; ZIEMNIAKI Z MASŁEM 130G; SURÓWKA Z KAPUSTY KISZONEJ 100G.
27.03.26 PIĄTEK	ZUPA POMIDOROWA Z MAKARONEM 450G.	GULASZ DROBIOWY 100 G; RYŻ BIAŁY 130G; MARCHEWKA Z GROSZKIEM 100G.	PIEROGI Z RUSKIE 250G; SURÓWKA Z KAPUSTY PEKIŃSKIEJ 100G.

DATA	ZUPA	MENU A	MENU B
23.03.2026 PONIEDZIAŁEK	SKŁADNIKI: włoszczyzna (pietruszką, marchew, por, <u>seler</u>); ziemniaki; kalafior;; <u>maka- gluten zawiera; śmietana UHT12%- mleko (łącznie z laktozą)</u> ; przyprawy : ziele angielski, liść laurowy, sól. ALERGENY: <u>seler, gluten, mleko (łącznie z laktozą)</u>	SKŁADNIKI: filet z kurczaka, <u>jaja, mąka- gluten, bułka tarta- gluten</u> ; ziemniaki; <u>masło – mleko (łącznie z laktozą)</u> ; przyprawy : sól, pieprz czarny ; marchewka. ALERGENY: <u>jaja; gluten; mleko (łącznie z laktozą)</u> . OBRÓBKA TERMICZNA: SMAŻENIE.	SKŁADNIKI: mięso mielone z łopatki lub szynki ; <u>bułka pszenna- gluten</u> ; koncentrat pomidorowy; papryka świeża; olej; przyprawy: sól, pieprz czarny; ziemniaki; <u>masło- mleko (łącznie z laktozą)</u> ; marchewka; jabłko; przyprawy: kwas cytrynowy, cukier. ALERGENY: <u>gluten; mleko (łącznie z laktozą)</u> . OBRÓBKA TERMICZNA: PIECZENIE
24.03.2026 WTOREK	SKŁADNIKI : włoszczyzna (pietruszką, marchew, por, <u>seler</u>); ziemniaki; buraki; fasola szparagowa; fasola czerwona; <u>mąka- gluten; śmietana UHT12%- mleko (łącznie z laktozą)</u> ; przyprawy : ziele angielski, liść laurowy, sól, cukier, kwas cytrynowy. ALERGENY: <u>seler, gluten, mleko (łącznie z laktozą)</u>	SKŁADNIKI: udziec z indyka; przyprawy: sól, pieprz czarny; <u>mąka- gluten</u> ; kasza gryczana; ogórek kiszony; marchewka; cebula; olej; cukier; <u>musztarda- gorczyca</u> . ALERGENY: <u>gluten, gorczyca</u> . OBRÓBKA TERMICZNA: DUSZENIE.	SKŁADNIKI: jabłko ; <u>mąka- gluten; mleko – łącznie z laktozą; jaja</u> . Cukier. ALERGENY: gluten; mleko (łącznie z laktozą) ; jaja. OBRÓBKA TERMICZNA: SPAŻENIE.
25.03.2026 ŚRODA	SKŁADNIKI włoszczyzna (pietruszką, marchew, por, <u>seler</u>); ziemniaki; <u>kasza jęczmienna- gluten</u> ; natka pietruszki; <u>śmietana UHT12%- mleko (łącznie z laktozą)</u> ; przyprawy : ziele angielski, liść laurowy, sól. ALERGENY: <u>gluten, seler, mleko (łącznie z laktozą)</u>	SKŁADNIKI: filet z kurczaka, <u>jaja, mąka- gluten</u> ; ziemniaki; ; koperek; przyprawy : sól, pieprz czarny; ogórek świeży; <u>jogurt bałkański mleko –łącznie z laktozą</u> ; <u>mąka- gluten</u> ALERGENY: <u>mleko (łącznie z laktozą)</u> . OBRÓBKA TERMICZNA: SMAŻENIE..	SKŁADNIKI: <u>mleko- (łącznie z laktozą)</u> , <u>mąka- gluten</u> ; <u>jaja</u> ; krem czekoladowt. ALERGENY : <u>gluten, jaja, mleko (łącznie z laktozą)</u> OBRÓBKA TERMICZNA: SMAŻENIE.
26.03.2026 CZWARTEK	SKŁADNIKI: włoszczyzna (pietruszką, marchew, por, <u>seler</u>); porcje rosółowe; <u>makaron- gluten, jaja</u> ; przyprawy: sól; pieprz czarny. ALERGENY: <u>seler; gluten, jaja</u> .	SKŁADNIKI: mięso mielone z szynki lub łopatki; cebula; olej; koncentrat pomidorowy; przyprawy: sól, pieprz czarny, zioła prowansalskie; <u>makaron lasagne- gluten , jaja; ser żółty- mleko (łącznie z laktozą)</u> ; kapusta czerwona; jabłko; przyprawy: cukier, sól, kwas cytrynowy; olej; ALERGENY : <u>gluten; mleko (łącznie z laktozą); jaja</u> . OBRÓBKA TERMICZNA: DUSZENIE.	SKŁADNIKI: <u>dorsz- ryba</u> ; sól; pieprz czarny; <u>jaja; bułka tarta- gluten</u> ; ziemniaki; <u>masło- mleko (łącznie z laktozą)</u> ; kapusta kiszona; marchewka; natka pietruszki, cebula; olej; przyprawy: cukier; pieprz czarny. ALERGENY: <u>ryba, jaja, gluten, mleko (łącznie z laktozą)</u> . OBRÓBKA TERMICZNA: SMAŻENIE.
27.03.26 PIĄTEK	SKŁADNIKI: włoszczyzna (pietruszką, marchew, por, <u>seler</u>); porcje rosółowe; <u>makaron- gluten, jaja</u> ; przyprawy: sól; pieprz. ALERGENY: <u>seler; gluten, jaja</u> .	SKŁADNIKI: filet z kurczaka lub udka, <u>jaja, mąka- gluten</u> ; ryż; koperek; <u>masło – mleko (łącznie z laktozą)</u> ; przyprawy : sól, pieprz czarny; marchewka z groszkiem; <u>mleko –łącznie z laktozą</u> ; <u>mąka- gluten</u> ALERGENY: <u>jaja; gluten; mleko (łącznie z laktozą)</u> . OBRÓBKA TERMICZNA: DUSZENIE.	SKŁADNIKI: ziemniaki, <u>mąka- gluten</u> ; <u>jaja</u> ; mąka ziemniaczana; przyprawy: sól, pieprz czarny; <u>twaróg- mleko (łącznie z laktozą)</u> ; boczek wędzony; kapusta biała; marchewka; cebula; olej; przyprawy: cukier, kwas cytrynowy, sól. ALERGENY : <u>gluten, jaja, mleko (łącznie z laktozą)</u> OBRÓBKA TERMICZNA: GOTOWANIE.

SZKOŁA GEDANENSIS

DATA	ZUPA	MENU A	MENU B
30.03.2026 PONIEDZIAŁEK	ZUPA OGÓRKOWA 450G.	PIERŚ Z KURCZAKA W SOSIE PROWANSALSKIM 130G; KASZA GRYCZANA 130G; BURACZKI ZASMAŻANE 100G.	PIEROGI LENIWE 200G; SURÓWKA Z BURAKÓW 100G.
31.03.2026 WTOREK	ZUPA BROKUŁOWA 450G.	KLOPSIKI WIEPRZOWE W SOSIE PIECZENIOWYM 100G; RYŻ GOTOWANY 130G; FASOLKA SZPARAGOWA 100G.	GULASZ WIEPRZOWY 130G; KASZA GRYCZANA 130G, BURACZKI ZASMAŻANE 100G.
01.04.2026 ŚRODA	ŻUREK 450G	KOTLET SCHABOWY PANIEROWANY 110G; ZIEMNIAKI Z MASŁEM 130G; SURÓWKA Z MARCHEWKI I ANANASEM 100G.	PIEROGI Z MIĘSEM 250G; SURÓWKA Z KAPUSTY PEKIŃSKIEJ 100G.
02.04.2026 CZWARTEK	-	-	-
03.04.26 PIĄTEK	-	-	-

DATA	ZUPA	MENU A	MENU B
30.03.2026 PONIEDZIAŁEK	SKŁADNIKI : włoszczyzna (pietruszką, marchew, por, <u>seler</u>); ziemniaki; ogórek kiszony; <u>mąka- gluten ; śmietana UHT12%- mleko (łącznie z laktozą)</u> ; przyprawy : ziele angielski, liść laurowy, sól, cukier, kwas cytrynowy. ALERGENY: <u>seler, gluten, mleko (łącznie z laktozą)</u>	SKŁADNIKI: filet z kurczaka; przyprawy: sól, pieprz czarny; zioła prowansalskie kasza gryczana; buraki; cebula; <u>mąka- gluten</u> ;olej; przyprawy: cukier, sól, kwas cytrynowy. ALERGENY : <u>gluten</u> . OBRÓBKA TERMICZNA: GOTOWANIE.	SKŁADNIKI: <u>twaróg –mleko (łącznie z laktozą)</u> ; ziemniaki; <u>mąka- gluten; jaja</u> ; mąka ziemniaczana; sól; buraki; olej; przyprawy: cukier, pieprz czarny, kwas cytrynowy. ALERGENY: <u>mleko (łącznie z laktozą); gluten; jaja</u> . OBRÓBKA TERMICZNA: GOTOWANIE.
31.03.2026 WTOREK	SKŁADNIKI: włoszczyzna (pietruszką, marchew, por, <u>seler</u>); ziemniaki; brokuł; <u>mąka- gluten zawiera; śmietana UHT12%- mleko (łącznie z laktozą)</u> ;- przyprawy : ziele angielski, liść laurowy, sól. ALERGENY: <u>seler, gluten, mleko (łącznie z laktozą)</u>	SKŁADNIKI: mięso mielone z łopatki lub szynki; <u>bulka pszenna- gluten; jaja; mąka-gluten</u> ; olej; cebula; ryż; fasola szparagowa; przyprawy: sól, pieprz czarny, ziele angielskie, liść laurowy. ALERGENY: <u>gluten; jaja</u> . OBRÓBKA TERMICZNA: GOTOWANIE.	SKŁADNIKI: mięso z szynki lub łopatki, przyprawy : sól, pieprz czarny; <u>mąka-gluten</u> ; olej; kasza gryczana; buraki; przyprawy: sól, pieprz czarny, kwas cytrynowy, cukier. ALERGENY: <u>gluten</u> . OBRÓBKA TERMICZNA: DUSZENIE
01.04.2026 ŚRODA	SKŁADNIKI: barszcz biały w proszku (<u>mąka pszenna-gluten; mleko odtłuszczone w proszku (zawiera laktozę)</u> produkt <u>może zawierać: jaja, soję, gorczycę, seler, orzeszki ziemne, sezam i lubin</u> ; ziemniaki; cebula; olej; kielbasa biała; chrzan; przyprawy: sól; ziele angielskie; liść laurowy. ALERGENY: <u>gluten; mleko (łącznie z laktozą)</u> ; <u>może zawierać: jaja, soję, gorczycę, seler, orzeszki ziemne, sezam i lubin.</u>	SKŁADNIKI: schab, <u>jaja, mąka- gluten, bulka tarta- gluten</u> ; ziemniaki; <u>masło – mleko (łącznie z laktozą)</u> ; przyprawy : sól, pieprz czarny; marchewka; ananas; przyprawy: cukier, kwas cytrynowy. ALERGENY: <u>jaja; gluten; mleko (łącznie z laktozą)</u> . OBRÓBKA TERMICZNA: SMAŻENIE.	SKŁADNIKI :mięso z łopatki lub szynki; cebula; olej; cukier; pieprz czarny; <u>mąka- gluten; jaja</u> ; kapusta pekińska; natka pietruszki; marchewka; sos sałatkowy(<u>może zawierać-gluten, jaja, mleko, soję, seler, gorczycę, orzeszki ziemne i sezam</u>) ALERGENY: <u>gluten, jaja</u> ; <u>może zawierać-gluten, jaja, mleko, soję, seler, gorczycę, orzeszki ziemne i sezam.</u> OBRÓBKA TERMICZNA: GOTOWANIE.
02.04.2026 CZWARTEK	-	-	-
03.04.26 PIĄTEK	-	-	-

SZKOŁA GEDANENSIS

DATA	ZUPA	MENU A	MENU B
06.04.2026 PONIEDZIAŁEK			
07.04.2026 WTOREK			
08.04.2026 ŚRODA	ZUPA JARZYNOWA 450G	KOTLET Z PIERSI KURCZKA 110G; ZIEMNIAKI Z MASŁEM 130G; SURÓWKA Z MARCHEWKI I ANANASEM 100G.	PIEROGI RUSKIE 200G; SURÓWKA Z KAPUSTY BIAŁEJ 100G.
09.04.2026 CZWARTEK	ROSÓŁ Z MAKARONEM 450G.	LASAGNE BOLOGNESE 200G; SURÓWKA Z KAPUSTY CZERWONEJ 100G.	KLOPSIKI DROBIOWE W SOSIE KOPERKOWYM 100G; RYŻ GOTOWANY 130G; FASOLKA SZPARAGOWA 100G.
10.04.26 PIĄTEK	ZUPA POMIDOROWA Z MAKARONEM 450G.	DORSZ PIECZONY Z SZPINAKIEM I ŻÓŁTYM SEREM 110G; ZIEMNIAKI Z MASŁEM 130G; SURÓWKA Z KAPUSTY KISZONEJ 100G.	NALEŚNIKI Z TWAROGIEM Z ŚMIETANĄ I CUKREM 250G.

DATA	ZUPA	MENU A	MENU B
06.04.2026 PONIEDZIAŁEK	-	-	-
07.04.2026 WTOREK	-	-	-
08.04.2026 ŚRODA	SKŁADNIKI: włoszczyzna (pietruszka, marchew, por, seler); ziemniaki; kalafior; brokuł; fasola szparagowa; brukselka mąka- gluten zawiera; śmietana UHT12%- mleko (łącznie z laktozą)-; przyprawy : ziele angielski, liść laurowy, sól. ALERGENY: seler, gluten, mleko (łącznie z laktozą)	SKŁADNIKI: pierś z kurczaka, jaja, mąka- gluten, bulka tarta- gluten; ziemniaki; masło – mleko (łącznie z laktozą); przyprawy : sól, pieprz czarny; marchewka; ananas; przyprawy: cukier, kwas cytrynowy. ALERGENY: jaja; gluten; mleko (łącznie z laktozą). OBRÓBKA TERMICZNA: SMAŻENIE.	SKŁADNIKI: ziemniaki, mąka- gluten; jaja; mąka ziemniaczana; przyprawy: sól, pieprz czarny; twaróg- mleko (łącznie z laktozą); boczek wędzony; kapusta biała; marchewka; cebula; olej; przyprawy: cukier, kwas cytrynowy, sól. ALERGENY : gluten, jaja, mleko (łącznie z laktozą) OBRÓBKA TERMICZNA: GOTOWANIE.
09.04.2026 CZWARTEK	SKŁADNIKI: włoszczyzna (pietruszka, marchew, por, seler); porcje rosółowe; makaron- gluten, jaja; przyprawy: sól; pieprz czarny. ALERGENY: seler; gluten, jaja.	SKŁADNIKI: mięso mielone z szynki lub łopatki; cebula; olej; koncentrat pomidorowy; przyprawy: sól, pieprz czarny, zioła prowansalskie; makaron spaghetti- gluten , jaja; ser żółty- mleko (łącznie z laktozą); kapusta czerwona; jabłka; przyprawy: cukier, sól, kwas cytrynowy; olej; ALERGENY: gluten; mleko (łącznie z laktozą); jaja. OBRÓBKA TERMICZNA: DUSZONIE.	SKŁADNIKI: mięso mielone z piersi kurczaka; bulka pszenna- gluten; bulka tarta- gluten; jaja; koperek; przyprawy: sól, pieprz czarny; ryż; fasolka szparagowa. ALERGENY: gluten; jaja; OBRÓBKA TERMICZNA: GOTAWANIE.
10.04.26 PIĄTEK	SKŁADNIKI: włoszczyzna (pietruszka, marchew, por, seler); porcje rosółowe; makaron- gluten, jaja; przyprawy: sól; pieprz. ALERGENY: seler; gluten, jaja.	SKŁADNIKI: dorsz- ryba; ser żółty- mleko (łącznie z laktozą); sól; pieprz czarny; jaja; bulka tarta- gluten; ziemniaki; masło- mleko (łącznie z laktozą); kapusta kiszona; marchewka; natka pietruszki, cebula; olej; przyprawy: cukier; pieprz czarny. ALERGENY: ryba, jaja, gluten, mleko (łącznie z laktozą). OBRÓBKA TERMICZNA: PIECZENIE.	SKŁADNIKI: mąka- gluten; jaja; mleko (łącznie z laktozą) sól; olej; cukier; twaróg; śmietana- mleko (łącznie z laktozą). ALERGENY: gluten; jaja; mleko (łącznie z laktozą). OBRÓBKA TERMICZNA: SMAŻENIE..

SZKOŁA GEDANENSIS

DATA	ZUPA	MENU A	MENU B
13.04.2026 PONIEDZIAŁEK	KARTOFLANKA 450G.	KOTLET FILET Z PIERSI KURCZAKA SOUTE 100G; ZIEMNIAKI Z MASŁEM 130G; MARCHEWKA GOTOWANA 100G.	KLOPSIKI WIEPRZOWE W SOSIE PIECZENIOWYM 100G; RYŻ GOTOWANY 130G; FASOLKA SZPARAGOWA 100G
14.04.2026 WTOREK	ZUPA KALAFIOROWA 450G.	ROLADKA WIEPRZOWA W SOSIE WŁASNYM 130G; KASZA GRYZANA 130G; OGÓREK KISZONY 100G.	PIEROGI LENIWE 200G; SURÓWKA Z BURAKÓW 100G.
15.04.2026 ŚRODA	BARSZCZ UKRAIŃSKI 450G.	GYROS 100G; ZIEMNIAKI OPIEKANE 130G; SOS TZATZIKI 100G.	PLACKI ZIEMNIACZANE Z ŚMIETANĄ 200G; SURÓWKA Z KAPUSTY BIAŁEJ 100G.
16.04.2026 CZWARTEK	ROSÓL Z MAKARONEM 450G.	LASAGNE BOLOGNESE 200G; SURÓWKA Z KAPUSTY CZERWONEJ 100G.	DORSZ SMAŻONY 110G; ZIEMNIAKI Z MASŁEM 130G; SURÓWKA Z KAPUSTY KISZONEJ 100G.
17.04.26 PIĄTEK	ZUPA POMIDOROWA Z MAKARONEM 450G.	GULASZ DROBIOWY 100 G; RYŻ BIAŁY 130G; SOS KOPERKOWY; MARCHEWKA Z GROSZKIEM 100G.	PIEROGI Z RUSKIE 250G; SURÓWKA Z KAPUSTY PEKIŃSKIEJ 100G.

DATA	ZUPA	MENU A	MENU B
13.04.2026 PONIEDZIAŁEK	SKŁADNIKI: włoszczyzna (pietruszką, marchew, por, <u>seler</u>); ziemniaki; cebula; olej; kielbasa zwyczajna; <u>musztarda- gorczyca; mąka- gluten</u> przyprawy: sól; ziele angielskie; liść laurowy. ALERGENY: <u>gluten; gorczyca; seler.</u>	SKŁADNIKI: filet z kurczaka, <u>jaja, mąka- gluten, bułka tarta- gluten</u> ; ziemniaki; <u>masło – mleko (łącznie z laktozą)</u> ; przyprawy : sól, pieprz czarny ; marchewka. ALERGENY: <u>jaja; gluten; mleko (łącznie z laktozą).</u> OBRÓBKA TERMICZNA: SMAŻENIE.	SKŁADNIKI: mięso mielone z łopatki lub szynki; <u>bułka pszenna- gluten; jaja; mąka- gluten</u> ; olej; cebula; ryż; fasola szparagowa; przyprawy: sól, pieprz czarny, ziele angielskie, liść laurowy. ALERGENY: <u>gluten; jaja.</u> OBRÓBKA TERMICZNA: GOTOWANIE.
14.04.2026 WTOREK	SKŁADNIKI: włoszczyzna (pietruszką, marchew, por, <u>seler</u>); ziemniaki; kalafior;; <u>mąka- gluten zawiera: śmietana UHT12%- mleko (łącznie z laktozą)</u> ; przyprawy : ziele angielski, liść laurowy, sól. ALERGENY: <u>seler, gluten, mleko (łącznie z laktozą)</u>	SKŁADNIKI: schab; ogórek kiszony, cebula; boczek wędzony; przyprawy: sól, pieprz czarny; <u>mąka- gluten</u> ; kasza gryczana; ogórek kiszony; marchewka; cebula; olej; cukier; <u>musztarda- gorczyca.</u> ALERGENY: <u>gluten, gorczyca.</u> OBRÓBKA TERMICZNA: DUSZENIE.	SKŁADNIKI: <u>twaróg –mleko (łącznie z laktozą)</u> ; ziemniaki; <u>mąka- gluten; jaja</u> ; mąka ziemniaczana; sól; buraki; olej; przyprawy: cukier, pieprz czarny, kwasek cytrynowy. ALERGENY: <u>mleko (łącznie z laktozą); gluten; jaja.</u> OBRÓBKA TERMICZNA: GOTOWANIE.
15.04.2026 ŚRODA	SKŁADNIKI : włoszczyzna (pietruszką, marchew, por, <u>seler</u>); ziemniaki; buraki; fasola szparagowa; fasola czerwona; <u>mąka- gluten; śmietana UHT12%- mleko (łącznie z laktozą)</u> ; przyprawy : ziele angielski, liść laurowy, sól, cukier, kwasek cytrynowy. ALERGENY: <u>seler, gluten, mleko (łącznie z laktozą)</u>	SKŁADNIKI: filet z kurczaka, <u>jaja, mąka- gluten</u> ; ziemniaki; ; koperek; przyprawy : sól, pieprz czarny; ogórek świeży; <u>jogurt bałkański mleko –łącznie z laktozą</u> ; <u>mąka- gluten</u> ; brokuł. ALERGENY: <u>mleko (łącznie z laktozą).</u> OBRÓBKA TERMICZNA: SMAŻENIE..	SKŁADNIKI: ziemniaki, <u>mąka- gluten ; jaja</u> ; mąka ziemniaczana; przyprawy: sól, pieprz czarny; <u>śmietana- mleko (łącznie z laktozą)</u> ; kapusta biała; marchewka; olej; przyprawy: cukier, kwasek cytrynowy, sól. ALERGENY : <u>gluten, jaja, mleko (łącznie z laktozą)</u> OBRÓBKA TERMICZNA: SMAŻENIE.
16.04.2026 CZWARTEK	SKŁADNIKI: włoszczyzna (pietruszką, marchew, por, <u>seler</u>); porcje rosółowe; <u>makaron- gluten, jaja</u> ; przyprawy: sól; pieprz czarny. ALERGENY: <u>seler; gluten, jaja.</u>	SKŁADNIKI: mięso mielone z szynki lub łopatki; cebula; olej; koncentrat pomidorowy; przyprawy: sól, pieprz czarny, zioła prowansalskie; <u>makaron lasagne- gluten , jaja; ser żółty- mleko (łącznie z laktozą)</u> ; kapusta czerwona; jabłka; przyprawy: cukier, sól, kwasek cytrynowy; olej; ALERGENY: <u>gluten; mleko (łącznie z laktozą); jaja.</u> OBRÓBKA TERMICZNA: DUSZONIE.	SKŁADNIKI: <u>dorsz- ryba</u> ; sól; pieprz czarny; <u>jaja; bułka tarta- gluten</u> ; ziemniaki; <u>masło- mleko (łącznie z laktozą)</u> ; kapusta kiszona; marchewka; natka pietruszki, cebula; olej; przyprawy: cukier; pieprz czarny. ALERGENY: <u>ryba, jaja, gluten, mleko (łącznie z laktozą).</u> OBRÓBKA TERMICZNA: SMAŻENIE.
17.04.26 PIĄTEK	SKŁADNIKI: włoszczyzna (pietruszką, marchew, por, <u>seler</u>); porcje rosółowe; <u>makaron- gluten, jaja</u> ; przyprawy: sól; pieprz. ALERGENY: <u>seler; gluten, jaja.</u>	SKŁADNIKI: filet z kurczaka lub udka, <u>jaja, mąka- gluten</u> ; ryż; koperek; <u>masło – mleko (łącznie z laktozą)</u> ; przyprawy : sól, pieprz czarny; marchewka z groszkiem; <u>mleko –łącznie z laktozą</u> ; <u>mąka- gluten</u> ALERGENY: <u>jaja; gluten; mleko (łącznie z laktozą).</u> OBRÓBKA TERMICZNA: DUSZENIE.	SKŁADNIKI: ziemniaki, <u>mąka- gluten ; jaja</u> ; mąka ziemniaczana; przyprawy: sól, pieprz czarny; <u>twaróg- mleko (łącznie z laktozą)</u> ; boczek wędzony; kapusta biała; marchewka; cebula; olej; przyprawy: cukier, kwasek cytrynowy, sól. ALERGENY : <u>gluten, jaja, mleko (łącznie z laktozą)</u> OBRÓBKA TERMICZNA: GOTOWANIE.