

SZKOŁA GEDANENSIS			
DATA	ZUPA	MENU A	MENU B
31.09.2026 PONIEDZIAŁEK	WITAJ SZKOŁO !!! 		
01.09.2026 WTOREK			
02.09.2026 ŚRODA			
03.09.2026 CZWARTEK	ZUPA POMIDOROWA Z MAKARONEM 450G.	KOTLET FILET Z PIERSI KURCZAKA 100G; ZIEMNIAKI Z MASŁEM 130G; MARCHEWKA GOTOWANA 100G.	PIEROGI LENIWE 200G; SURÓWKA Z BURAKÓW 100G.
04.09.2026 PIĄTEK	ROSÓŁ Z MAKARONEM. 450 G.	DORSZ SMAŻONY 110G; ZIEMNIAKI Z MASŁEM 130G; SURÓWKA Z KAPUSTY KISZONEJ 100G	SPAGHETTI BOLOGNESE 200G; SURÓWKA Z KAPUSTY CZERWONEJ 100G.

SZKOŁA GEDANENSIS			
DATA	ZUPA	MENU A	MENU B
31.09.2026 PONIEDZIAŁEK	-	-	-
01.09.2026 WTOREK	-	-	-
02.09.202 ŚRODA	-	-	-
03.09.2026 CZWARTEK	SKŁADNIKI: włoszczyzna (pietruska, marchew, por, <u>seler</u>); koncentrat pomidorowy; <u>makaron- gluten, jaja</u> ; przyprawy: sól; pieprz czarny. ALERGENY: <u>seler; gluten, jaja.</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: <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.
04.09.2026 PIĄTEK	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: <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.	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: <u>gluten; mleko (łącznie z laktozą); jaja.</u> OBRÓBKA TERMICZNA: DUSZONIE

SZKOŁA GEDANENSIS			
DATA	ZUPA	MENU A	MENU B
07.09.2025 PONIEDZIAŁEK	ZUPA KALAFIOROWA 450G.	GOŁĄBEK W SOSIE POMIDOROWYM 100G; ZIEMNIAKI Z WODY 130G; SURÓWKA Z OGÓRKA KISZONEGO 100G.	PIEROGI Z MIĘSEM 200G; SURÓWKA Z KAPUSTY PEKIŃSKIEJ 100G.
08.09.2025 WTOREK	ZUPA OGÓRKOWA 450G.	KOTLET SCHABOWY PANIEROWANY 110G; ZIEMNIAKI Z MASŁEM 130G; SURÓWKA Z MARCHEWKI I ANANASEM 100G.	GULASZ Z CIECIERZICY I KOŁOROWYCH WARZYW W SOSIE WŁASNYM 150 G; RYŻ BRĄZOWY 130 G; KALAFIOR GOTOWANY 100 G.
09.09.2025 ŚRODA	GROCHOWA 450G.	KLOPSIKI DROBIOWE W SOSIE KOPERKOWYM 100G; RYŻ GOTOWANY 130G; FASOLKA SZPARAGOWA 100G.	MAKARON PENNE RAZOWY Z WARZYWAMI NA PARZE W SOSIE ŚMIETANOWYM 250 G
10.09.2025 CZWARTEK	ROSÓŁ Z MAKARONEM 450G.	PIECZEŃ Z INDYKA W SOSIE WŁASNYM 130G; KASZA GRZYCZANA 130G; SURÓWKA Z BURAKÓW 100G.	NALEŚNIKI Z TWAROGIEM Z JOGURTEM NATURALNYM 250G.
11.09.2025 PIĄTEK	ZUPA POMIDOROWA Z MAKARONEM 450G.	KOTLET RYBNY 110G; ZIEMNIAKI Z MASŁEM 130G; SURÓWKA Z KAPUSTY KISZONEJ 100G.	KOTLET Z WIEJSKIEJ ZAGRODY 130G; ZIMNIAKI Z MASŁEM 130G; SZPINAK 100G.

DATA	ZUPA	MENU A	MENU B
07.09.2025 PONIEDZIAŁEK	SKŁADNIKI: włoszczyzna (pietruska, 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 :mięso z łopatki lub szynki; cebula; olej; ryż; przyprawy: sól, pieprz; kapusta biała; koncentrat pomidorowy; ziemniaki, <u>mleko (łącznie z laktozą)</u> ogórek kiszony; marchewka; mąka- gluten; <u>musztarda- gorczyca</u> ALERGENY: <u>gorczyca, gluten; mleko (łącznie z laktozą)</u> . OBRÓBKA TERMICZNA: GOTOWANIE NA PARZE.	SKŁADNIKI :mięso z łopatki lub szynki; cebula; olej; cukier; pieprz czarny; <u>maka- 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
08.09.2025 WTOREK	SKŁADNIKI : włoszczyzna (pietruska, marchew, por, <u>seler</u>); ziemniaki; ogórek kiszony; <u>maka- 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: schab, <u>jaja, maka- 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: ciecierzycza; papryka świeża; cukinia; kalafior ryż brązowy; <u>maka- gluten</u> .. Przyprawy: cukier; sól; koncentrat pomidorowy. ALERGENY: <u>gluten</u> . OBRÓBKA TERMICZNA: GOTOWANIE.
09.09.2025 ŚRODA	SKŁADNIKI włoszczyzna (pietruska, marchew, por, <u>seler</u>); ziemniaki; groch; przyprawy: sól; czosnek granulowany; majeranek. ALERGENY: <u>seler</u> .	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: GOTOWANIE.	SKŁADNIKI: makaron penne pełnoziarnisty; <u>mleko (łącznie z laktozą)</u> ; sól; pieprz czarny. marchewka; kalafior; brokuł, brukselka; fasola szparagowa.. ALERGENY: <u>mleko (łącznie z laktozą)</u> . OBRÓBKA TERMICZNA: GOTOWANIE
10.09.2025 CZWARTEK	SKŁADNIKI: włoszczyzna (pietruska, marchew, por, <u>seler</u>); porcja rosółowa; <u>makaron- gluten, jaja</u> ; przyprawy: sól; pieprz czarny. ALERGENY: <u>seler; gluten, jaja</u> .	SKŁADNIKI: udziec z indyka; przyprawy: sól, pieprz czarny; <u>maka- gluten</u> ; kasza gryczana; buraki; cebula; olej; cukier; <u>musztarda- gorczyca</u> . ALERGENY: <u>gluten, gorczyca</u> . OBRÓBKA TERMICZNA: DUSZENIE..	SKŁADNIKI: <u>maka- gluten; jaja; mleko(łącznie z laktozą)</u> sól; olej; cukier; <u>twaróg; jogurt naturalny- mleko (łącznie z laktozą)</u> . ALERGENY: <u>gluten; jaja; mleko (łącznie z laktozą)</u> . OBRÓBKA TERMICZNA: SMAŻENIE..
11.09.2025 PIĄTEK	SKŁADNIKI: włoszczyzna (pietruska, marchew, por, <u>seler</u>); porcja rosółowa; <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 pszenna, 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.	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.

SZKOŁA GEDANENSIS			
DATA	ZUPA	MENU A	MENU B
14.09.2026 PONIEDZIAŁEK	KARTOFLANKA 450G.	KOTLET DE VOLAILLE 130G; ZIEMNIAKI Z MASŁEM 130G; MARCHEWKA GOTOWANA 100G.	LECZO WARZYWNE Z MAKARONEM PENNE PEŁNOZIARNISTYM 250 G.
15.09.2026 WTOREK	ZUPA BROKUŁOWA 450G.	KOTLET POŻARSKI 130G; ZIEMNIAKI 130G; MARCHEWKA Z GROSZKIEM 100G.	PIEROGI RUSKIE 200G; SURÓWKA Z BURAKÓW 100G.
09.09.2026 ŚRODA	ZUPA PIECZARKOWA 450G.	GYROS 100G; ZIEMNIAKI OPIEKANE 130G; SOS TZATSIKI	KOTLET Z CIECIERZYCY 110G; RYŻ BRĄZOWY 130G; SURÓWKA Z MARCHEWKI 100G.
16.09.2026 CZWARTEK	ZUPA POMIDOROWA Z MAKARONEM 450G .	GULASZ WIEPRZOWY 130G; KASZA GRYCZANA 130G, BURACZKI ZASMAŻANE 100G.	KOTLET JAJECZNY 110G; ZIEMNIAKI Z WODY 130G; SÓRÓWKA Z KAPUSTY BIAŁEJ 100 G.
17.09.2026 PIĄTEK	ROSÓŁ Z MAKARONEM 450G.	DORSZ PIECZONY Z SZPINAKIEM I ZÓŁTYM SEREM 110G; ZIEMNIAKI Z MASŁEM 130G; SURÓWKA Z KAPUSTY KISZONEJ 100G.	LASAGNE BOLOGNESE 200G; SURÓWKA Z KAPUSTY CZERWONEJ 100G.

DATA	ZUPA	MENU A	MENU B
14.09.2026 PONIEDZIAŁEK	SKŁADNIKI: włoszczyzna (pietruska, marchew, por, <u>seler</u>); ziemniaki; cebula; olej; kielbasa zwyczajna; musztarda- gorczyca; mąka- <u>gluten</u> przyprawy: sól; ziele angielskie; liść laurowy. ALERGENY: <u>gluten; gorczyca; seler</u>	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> ; marchewka. ALERGENY: <u>gluten; jaja; mleko (łącznie z laktozą)</u> . OBRÓBKA TERMICZNA: SMAŻENIE.	SKŁADNIKI: bakłażan; cukinia; papryka; cebula; kabaczek; pomidor; koncentrat pomidorowy; sól; pieprz; <u>makaron penne- gluten</u> . OBRÓBKA TERMICZNA: GOTOWANIE.
15.09.2026 WTOREK	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: 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> ; marchewka z groszkiem; <u>mleko (łącznie z laktozą)</u> ; przyprawy: sól; pieprz czarny. ALERGENY: <u>gluten; jaja; mleko (łącznie z laktozą)</u> . OBRÓBKA TERMICZNA: SMAŻENIE	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, kwas cytrynowy, sól. ALERGENY : <u>gluten, jaja, mleko (łącznie z laktozą)</u> OBRÓBKA TERMICZNA: GOTOWANIE.
09.09.2026 ŚRODA	SKŁADNIKI : włoszczyzna (pietruska, marchew, por, <u>seler</u>); ziemniaki; pieczarki; <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: filec z kurczaka, ziemniaki; ; koperek; przyprawy : sól, pieprz czarny; ogórek świeży; <u>jogurt bałkański mleko –łącznie z laktozą)</u> . ALERGENY: <u>mleko (łącznie z laktozą)</u> . OBRÓBKA TERMICZNA: GOTOWANIE NA PARZE..	SKŁADNIKI: Ciecierzycy; marchew; przyprawy: sól; <u>jaja</u> pieprz; czosnek; ryż brązowy; marchew; jabłko; przyprawy: cukier; kwas cytrynowy. ALERGENY: <u>jaja</u> . OBRÓBKA TERMICZNA: SMAŻENIE.
16.09.2026 CZWARTEK	SKŁADNIKI: włoszczyzna (pietruska, marchew, por, <u>seler</u>); <u>makaron- gluten, jaja</u> ; przyprawy: sól; pieprz czarny; koncentrat pomidorowy. ALERGENY: <u>seler; gluten, jaja</u> .	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	SKŁADNIKI: <u>jaja; bulka pszenna-gluten; bulka tarta- gluten, masło- mleko (łącznie z laktozą)</u> ; natka pietruszki; przyprawy: sól, pieprz czarny; ziemniaki; kapusta biała; marchewka; kwas cytrynowy; cukier; sól. ALERGENY: <u>jaja; gluten; mleko (łącznie z laktozą)</u> . OBRÓBKA TERMICZNA: SMAŻENIE
17.09.2026 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; ser żółty- mleko (łącznie z laktozą)</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: mięso mielone z szynki lub łopatki; cebula; olej; koncentrat pomidorowy; przyprawy: sól, pieprz czarny, ziola 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: DUSZENIE.

SZKOŁA GEDANENSIS			
DATA	ZUPA	MENU A	MENU B
21.09.2026 PONIEDZIAŁEK	KRUPNIK 450G.	PIERŚ Z KURCZAKA W SOSIE PROWANSALSKIM 130G; KASZA JĘCZMIENNA 130G; BURACZKI ZASMAŻANE 100G.	MAKARON PENNE SZYNKĄ KONSERWOWĄ I SOSEM SEROWYM 250G; MARCHEWKA GOTOWANA 100 G.
22.09.2026 WTOREK	ZUPA FASOŁOWA 450G.	KLOPSIKI WIEPRZOWE W SOSIE PIECZENIOWYM 100G; RYŻ GOTOWANY 130G; FASOLKA SZPARAGOWA 100G	FASOLKA PO BRETOŃSKU 150 G; ZIEMNIAKI Z WODY 100 G..
23.09.2026 ŚRODA	ZUPA OGÓRKOWA 450G	PIECZEŃ WIEPRZOWA W SOSIE WŁASNYM 130G; KASZA GRYCZANA 130G; OGÓREK KISZONY 100G.	KOTLET WARZYNOWY 110 G; RYŻ BRĄZOWY 130G; BROKUŁ GOTOWANY 100 G..
24.09.2026 CZWARTEK	ROSÓŁ Z MAKARONEM 450G.	NUGGETSY 110G; ZIEMNIAKI Z MASŁEM 130G; SURÓWKA Z MARCHEWKI 100G.	NALEŚNIKI Z JABŁKIEM Z JOGURTEM NATURALNYM 250G;.
25.09.2026 PIĄTEK	ZUPA POMIDOROWA Z MAKARONEM 450G.	KLOPSIKI RYBNE W SOSIE KOPERKOWYM 100G; RYŻ GOTOWANY 130G; SURÓWKA Z KAPUSTY KISZONEJ 100G.	KOPYTKA Z SOSEM KOPERKOWYM 250G; MARCHEWKA Z GROSZKIEM 100G.

DATA	ZUPA	MENU A	MENU B
21.09.2026 PONIEDZIAŁEK	SKŁADNIKI włoszczyzna (pietruska, 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, <u>serek topiony- mleko (łącznie z laktozą)</u> pieprz czarny; ziola prowansalskie kasza jęczmienna; buraki; cebula; <u>maka- gluten</u> ;olej; przyprawy: cukier, sól, kwasek cytrynowy. ALERGENY : <u>gluten; mleko (łącznie z laktozą)</u> . OBRÓBKA TERMICZNA: GOTOWANIE NA PARZE.	SKŁADNIKI: makaron penne; <u>serek topiony- mleko (łącznie z laktozą)</u> <u>śmietana UHT 12%- mleko (łącznie z laktozą)</u> ; sól; pieprz czarny. marchewka; szynka konserwowa ALERGENY: <u>mleko (łącznie z laktozą)</u> . OBRÓBKA TERMICZNA: GOTOWANIE.
22.09.2026 WTOREK	SKŁADNIKI : włoszczyzna (pietruska, marchew, por, <u>seler</u>); ziemniaki; fasola Jaś; przyprawy : ziele angielski, liść laurowy, sól, czosnek granulowany; majeranek. ALERGENY: <u>seler, gluten, mleko (łącznie z laktozą); jaja</u>	SKŁADNIKI: mięso mielone z łopatki lub szynki; <u>bulka pszenna- gluten; jaja; maka-gluten</u> ; olej; cebula; ryż biały; fasola szparagowa; przyprawy: sól, pieprz czarny, ziele angielskie, liść laurowy. ALERGENY: <u>gluten; jaja</u> . OBRÓBKA TERMICZNA: SMAŻENIE..	SKŁADNIKI: fasola Jaś; ziemniaki; <u>maka- gluten</u> ; przyprawy: cukier, pieprz czarny; sól; koncentrat pomidorowy; ziele angielskie; liść laurowy. ALERGENY: <u>mleko (łącznie z laktozą); gluten; jaja</u> . OBRÓBKA TERMICZNA: GOTOWANIE.
23.09.2026 ŚRODA	SKŁADNIKI : włoszczyzna (pietruska, marchew, por, <u>seler</u>); ziemniaki; ogórek kiszony; <u>maka- 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>maka- gluten</u> ; kasza gryczana; ogórek kiszony; marchewka; cebula; olej; cukier; <u>musztarda- gorczyca</u> . ALERGENY: <u>gluten, gorczyca</u> . OBRÓBKA TERMICZNA: PIECZENIE.	SKŁADNIKI: ziemniaki, kalafior; brokuł; brukselka; fasola szparagowa; marchewka; <u>bulka tarta- gluten; jaja</u> ; ryż brązowy; przyprawy: sól; pieprz czarny. ALERGENY : <u>gluten, jaja</u> . OBRÓBKA TERMICZNA: SMAŻENIE.
24.09.2026 CZWARTEK	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: mięso z piersi kurczaka; <u>maka- gluten; mleko- (łącznie z laktozą)</u> ; płatki kukurydziane- gluten; przyprawy: sól, pieprz czarny; ziemniaki; <u>masło- mleko (łącznie z laktozą)</u> ; marchew, jabłko, przyprawy: cukier, kwasek cytrynowy. ALERGENY : <u>gluten; mleko (łącznie z laktozą)</u> OBRÓBKA TERMICZNA: PIECZENIE	SKŁADNIKI: <u>maka- gluten; jaja; mleko(łącznie z laktozą)</u> sól; olej; cukier; jabłka; <u>jogurt naturalny- mleko (łącznie z laktozą)</u> . ALERGENY: <u>gluten; jaja; mleko (łącznie z laktozą)</u> . OBRÓBKA TERMICZNA: SMAŻENIE.
25.09.2026 PIĄTEK	SKŁADNIKI: włoszczyzna (pietruska, marchew, por, <u>seler</u>); <u>makaron- gluten, jaja</u> ; przyprawy: sól; pieprz czarny; koncentrat pomidorowy. ALERGENY: <u>seler; gluten, jaja</u> .	SKŁADNIKI: ryba; <u>bulka pszenna- gluten; jaja; maka-gluten</u> ; olej; cebula; ryż biały; kapusta kiszona; marchew; jabłko; przyprawy: sól; cukier; olej rzepakowy, pieprz czarny, ziele angielskie, liść laurowy. ALERGENY: <u>gluten; jaja, ryba</u> . OBRÓBKA TERMICZNA: GOTOWANIE..	SKŁADNIKI: ziemniaki; <u>maka- 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
28.09.2026 PONIEDZIAŁEK	ZUPA JARZYNOWA 450G.	ROLADKA WIEPRZOWA Z OGÓRKIEM KISZONYM 100 G, KASZA GRYCZANA 130 G, SURÓWKA Z BURAKÓW 100G.	PIEROGI LENIWE 200G; SURÓWKA Z BURAKÓW 100G
29.09.2026 WTOREK	BARSZCZ UKRAIŃSKI 450G.	GULASZ DROBIOWY 100 G; RYŻ BIAŁY 130G; MARCHEWKA Z GROSZKIEM 100G.	PIEROGI Z CIECIERZYCĄ 200G; SURÓWKA Z KAPUSTY BIAŁEJ 100G.
30.09.2026 ŚRODA	ŻUREK 450G.	UDZIEC Z KURCZAKA 100G, ZIEMNIAKI 130G, SURÓWKA Z OGÓRKA KISZONEGO 100 G	KOTLET Z PIERSI KURCZKA Z ANANASEM I ŻÓŁTYM SEREM 110G; ZIEMNIAKI Z MASŁEM 130G; SURÓWKA Z MARCHEWKI I ANANASEM 100G.
01.10.2026 CZWARTEK	ZUPA POMIDOROWA Z MAKARONEM 450G	KOTLET Z PIERSI KURCZKA 110G; ZIEMNIAKI Z MASŁEM 130G; SURÓWKA Z MARCHEWKI I ANANASEM 100G.	MAKARON PENNE Z SOSEM ŚMIETANOWYM, KURCZAKIEM I WARZYSZAMI 250G
02.10.2026 PIĄTEK	.ROSÓŁ Z MAKARONEM 450G.	DORSZ SMAŻONY 110G; ZIEMNIAKI Z MASŁEM 130G; SURÓWKA Z KAPUSTY KISZONEJ 100G	SPAGHETTI BOLOGNESE 200G; SURÓWKA Z KAPUSTY CZERWONEJ 100G.

DATA	ZUPA	MENU A	MENU B
28.09.2026 PONIEDZIAŁEK	SKŁADNIKI: włoszczyzna (pietruska, marchew, por, <u>seler</u>); ziemniaki; kalafior; marchewka, brukselka, fasola szparagowa; <u>mąka- gluten zawiera;</u> <u>śmietana UHT12%- mleko (łącznie z laktozą)</u> ; przyprawy : ziele angielski, liść lauowy, sól. ALERGENY: <u>seler, gluten, mleko (łącznie z laktozą)</u>	SKŁADNIKI: schab; przyprawy: sól, pieprz czarny; <u>mąka- gluten</u> ; kasza gryczana; ogórek kiszony; buraki; kwasek cytrynowy; cebula; olej; cukier ;sól. <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
29.09.2026 WTOREK	SKŁADNIKI : włoszczyzna (pietruska, 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 lauowy, sól, cukier, kwasek cytrynowy. ALERGENY: <u>seler, gluten, mleko (łącznie z laktozą)</u>	SKŁADNIKI: fileć 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: ciecierzka; <u>jaja</u> marchew; cebula, <u>mąka- gluten</u> ;kapusta biała; marchewka; cebula; olej; przyprawy: cukier, kwasek cytrynowy, sól; pieprz czarny.. ALERGENY : <u>gluten, jaja.</u> OBRÓBKA TERMICZNA: GOTOWANIE.
30.09.2026 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 lauowy. ALERGENY: <u>gluten; mleko (łącznie z laktozą); może zawierać: jaja, soję, gorczycę, seler, orzeszki ziemne, sezam i lubin.</u>	SKŁADNIKI: udziec z kurczaka, przyprawy: sól, pieprz czarny; ziemniaki; ogórek kiszony; marchewka; cebula; olej; przyprawy: cukier, <u>musztarda- gorczyca.</u> ALERGENY: <u>gorczyca.</u> OBRÓBKA TERMICZNA: PIECZENIE	SKŁADNIKI: pierś z kurczaka; ananas; <u>ser żółty- mleko (łącznie z laktozą), jaja, mąka- gluten, bulka tarta- gluten</u> ; ziemniaki; <u>masło – mleko (łącznie z laktozą)</u> ; przyprawy : sól, pieprz czarny; marchewka; ananas; przyprawy: cukier, kwasek cytrynowy. ALERGENY: <u>jaja; gluten; mleko (łącznie z laktozą).</u> OBRÓBKA TERMICZNA: SMAŻENIE.
01.10.2026 CZWARTEK	SKŁADNIKI: włoszczyzna (pietruska, marchew, por, <u>seler</u>); koncentrat pomidorowy; <u>makaron- gluten, jaja</u> ; przyprawy: sól; pieprz. ALERGENY: <u>seler; gluten, jaja.</u>	SKŁADNIKI: pierś z kurczaka, <u>jaja, mąka- gluten, bulka tarta- gluten</u> ; ziemniaki; <u>masło – mleko (łącznie z laktozą)</u> ; przyprawy : sól, pieprz czarny; marchewka; ananas; przyprawy: cukier, kwasek cytrynowy. ALERGENY: <u>jaja; gluten; mleko (łącznie z laktozą).</u> OBRÓBKA TERMICZNA: SMAŻENIE.	SKŁADNIKI: makaron penne; <u>mleko (łącznie z laktozą) śmietana UHT 12%- mleko (łącznie z laktozą)</u> ; sól; pieprz czarny. marchewka; brokuł; kalafior; pierś z kurczaka. ALERGENY: <u>mleko (łącznie z laktozą).</u> OBRÓBKA TERMICZNA: GOTOWANIE.
02.10.2026 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: SMAŻENIE.	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: <u>gluten; mleko (łącznie z laktozą); jaja.</u> OBRÓBKA TERMICZNA: DUSZENIE

