

| SZKOŁA GEDANENSIS                        |                                   |                                                                                                             |                                                                                                                         |
|------------------------------------------|-----------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| DATA                                     | ZUPA                              | MENU A                                                                                                      | MENU B                                                                                                                  |
| <b>05.10.2026</b><br><b>PONIEDZIAŁEK</b> | ZUPA KALAFIOROWA 450G.            | GOŁĄBEK W SOSIE<br>POMIDOROWYM 100G;<br>ZIEMNIAKI Z WODY 130G;<br>SURÓWKA Z OGÓRKA<br>KISZONEGO 100G.       | PIEROGI Z MIĘSEM 200G;<br>SURÓWKA Z KAPUSTY<br>PEKIŃSKIEJ 100G.                                                         |
| <b>06.10.2026</b><br><b>WTOREK</b>       | ZUPA OGÓRKOWA 450G.               | KOTLET SCHABOWY<br>PANIEROWANY 110G;<br>ZIEMNIAKI Z MASŁEM 130G;<br>SURÓWKA Z MARCHEWKI I<br>ANANASEM 100G. | GULASZ Z CIECIERZYCY I<br>KOLOROWYCH WARZYW W<br>SOSIE WŁASNYM 150 G; RYŻ<br>BRĄZOWY 130 G; KALAFIOR<br>GOTOWANY 100 G. |
| <b>07.10.2026</b><br><b>ŚRODA</b>        | GROCHOWA 450G.                    | KLOPSIKI DROBIOWE W SOSIE<br>KOPERKOWYM 100G; RYŻ<br>GOTOWANY 130G;<br>FASOLKA SZPARAGOWA 100G.             | MAKARON PENNE RAZOWY Z<br>WARZYWAMI NA PARZE W<br>SOSIE ŚMIETANOWYM 250 G                                               |
| <b>08.10.2026</b><br><b>CZWARTEK</b>     | ROSÓŁ Z MAKARONEM 450G.           | PIECZEŃ Z INDYKA W SOSIE<br>WŁASNYM 130G;<br>KASZA GRYCZANA 130G;<br>SURÓWKA Z BURAKÓW 100G.                | NALEŚNIKI Z TWAROGIEM Z<br>JOGURTEM NATURALNYM 250G.                                                                    |
| <b>09.10.2026</b><br><b>PIĄTEK</b>       | ZUPA POMIDOROWA Z MAKARONEM 450G. | KOTLET RYBNY 110G;<br>ZIEMNIAKI Z<br>MASŁEM 130G; SURÓWKA Z<br>KAPUSTY KISZONEJ 100G.                       | KOTLET MIELONY WIEPRZOWY<br>130G; ZIMNIAKI Z MASŁEM 130G;<br>KAPUSTA BIAŁA 100G.                                        |

| DATA                                     | ZUPA                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | MENU A                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | MENU B                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>05.10.2026</b><br><b>PONIEDZIAŁEK</b> | 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.<br><br>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><br>ALERGENY: <u>gorczyca, gluten; mleko (łącznie z laktozą)</u> .<br>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> )<br>ALERGENY: <u>gluten, jaja</u> ;<br><u>może zawierać-gluten, jaja, mleko, soję, seler, gorczycę, orzeszki ziemne i sezam.</u><br>OBRÓBKA TERMICZNA: GOTOWANIE |
| <b>06.10.2026</b><br><b>WTOREK</b>       | 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.<br>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.<br>ALERGENY: <u>jaja; gluten; mleko (łącznie z laktozą)</u> .<br>OBRÓBKA TERMICZNA: SMAŻENIE.                                                        | SKŁADNIKI: ciecierzycza; papryka świeża; cukinia; kalafior ryż brązowy; <u>maka- gluten</u> .. Przyprawy: cukier; sól; koncentrat pomidorowy.<br><br>ALERGENY: <u>gluten</u> .<br><br>OBRÓBKA TERMICZNA: GOTOWANIE.                                                                                                                                                                                                              |
| <b>07.10.2026</b><br><b>ŚRODA</b>        | SKŁADNIKI włoszczyzna (pietruska, marchew, por, <u>seler</u> ); ziemniaki; groch; przyprawy: sól; czosnek granulowany; majeranek.<br><br>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.<br>ALERGENY: <u>gluten; jaja</u> ;<br><br>OBRÓBKA TERMICZNA: GOTOWANIE.                                                                                                                      | SKŁADNIKI: makaron penne pełnoziarnisty; <u>mleko (łącznie z laktozą)</u> ; sól; pieprz czarny. marchewka; kalafior; brokuł, brukselka; fasola szparagowa..<br><br>ALERGENY: <u>mleko (łącznie z laktozą)</u> .<br><br>OBRÓBKA TERMICZNA: GOTOWANIE                                                                                                                                                                              |
| <b>08.10.2026</b><br><b>CZWARTEK</b>     | SKŁADNIKI: włoszczyzna (pietruska, marchew, por, <u>seler</u> ); porcja rosółowa; <u>makaron- gluten, jaja</u> ; przyprawy: sól; pieprz czarny.<br><br>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> .<br>ALERGENY: <u>gluten, gorczyca</u> .<br>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> .<br><br>ALERGENY: <u>gluten; jaja; mleko (łącznie z laktozą)</u> .<br>OBRÓBKA TERMICZNA: SMAŻENIE..                                                                                                                                                                                |
| <b>09.10.2026</b><br><b>PIĄTEK</b>       | SKŁADNIKI: włoszczyzna (pietruska, marchew, por, <u>seler</u> ); porcja rosółowa; <u>makaron- gluten, jaja</u> ; przyprawy: sól; pieprz.<br><br>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.<br><br>ALERGENY: <u>ryba, jaja, gluten, mleko (łącznie z laktozą)</u> .<br><br>OBRÓBKA TERMICZNA: SMAŻENIE. | SKŁADNIKI: mięso mielone z szynki/ łopatki; <u>bulka pszenna- gluten; bulka tarta- gluten; jaja</u> ; olej; przyprawy: sól, pieprz czarny; ziemniaki; <u>masło- mleko (łącznie z laktozą)</u> ; kapusta biała; marchew; przyprawy: kwas cytrynowy; sól; cukier.<br><br>ALERGENY: <u>gluten; jaja; mleko (łącznie z laktozą)</u> .<br>OBRÓBKA TERMICZNA: SMAŻENIE.                                                                |

| SZKOŁA GEDANENSIS                        |                                    |                                                                                                                           |                                                                                                                      |
|------------------------------------------|------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| DATA                                     | ZUPA                               | MENU A                                                                                                                    | MENU B                                                                                                               |
| <b>12.10.2026</b><br><b>PONIEDZIAŁEK</b> | KARTOFLANKA 450G.                  | KOTLET DE VOLAILLE<br>130G;<br>ZIEMNIAKI Z MASŁEM 130G;<br>MARCHEWKA GOTOWANA 100G.                                       | GOŁĄBEK WEGETARIAŃSKI W<br>SOSIE KOPERKOWYM<br>150 G; ZIEMNIAKI Z WODY 130 G;<br>SURÓWKA Z OGÓRKA<br>KISZONEGO 100G. |
| <b>13.10.2026</b><br><b>WTOREK</b>       | ZUPA BROKUŁOWA 450G.               | KOTLET POŻARSKI<br>130G;<br>ZIEMNIAKI 130G; MARCHEWKA<br>Z GROSZKIEM 100G.                                                | PIEROGI RUSKIE 200G;<br>SURÓWKA Z BURAKÓW 100G.                                                                      |
| <b>14.10.2026</b><br><b>ŚRODA</b>        | ZUPA PIECZARKOWA 450G.             | GYROS 100G;<br>ZIEMNIAKI OPIEKANE 130G; SOS<br>TZATZIKI                                                                   | KOTLET Z CIECIERZYCY 110G;<br>RYŻ BRĄZOWY 130G; SURÓWKA<br>Z MARCHEWKI 100G.                                         |
| <b>15.10.2026</b><br><b>CZWARTEK</b>     | ZUPA POMIDOROWA Z MAKARONEM 450G . | GULASZ<br>WIEPRZOWY 130G;<br>KASZA GRYCZANA 130G,<br>BURACZKI ZASMAŻANE 100G.                                             | KOTLET JAJECZNY 110G;<br>ZIEMNIAKI Z WODY 130G;<br>SÓRÓWKA Z KAPUSTY BIAŁEJ<br>100 G.                                |
| <b>16.10.2026</b><br><b>PIĄTEK</b>       | ROSÓŁ Z MAKARONEM 450G.            | DORSZ<br>PIECZONY Z SZPINAKIEM I<br>ZÓŁTYM SEREM 110G;<br>ZIEMNIAKI Z<br>MASŁEM 130G; SURÓWKA Z<br>KAPUSTY KISZONEJ 100G. | LASAGNE BOLOGNESE 200G;<br>SURÓWKA Z KAPUSTY<br>CZERWONEJ 100G.                                                      |

| DATA                                     | ZUPA                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | MENU A                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | MENU B                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>12.10.2026</b><br><b>PONIEDZIAŁEK</b> | SKŁADNIKI: włoszczyzna (pietruska, marchew, por, <u>seler</u> ); ziemniaki; cebula; olej; kielbasa zwyczajna; musztarda- <u>gorczyca</u> ; mąka- <u>gluten</u> przyprawy: sól; ziele angielskie; liść laurowy.<br><br>ALERGENY: <u>gluten</u> ; <u>gorczyca</u> ; <u>seler</u>                         | SKŁADNIKI: pierś z kurczaka; <u>mąka pszenna- gluten</u> ; <u>bulka tarta- gluten</u> ; <u>jaja</u> ; olej; przyprawy: sól, pieprz czarny; ziemniaki; <u>masło- mleko (łącznie z laktozą)</u> ; marchewka.<br><br>ALERGENY: <u>gluten</u> ; <u>jaja</u> ; <u>mleko (łącznie z laktozą)</u> .<br><br>OBRÓBKA TERMICZNA: SMAŻENIE.                                                                                                | SKŁADNIKI:<br>Kapusta biała; kasza gryczana; pieczarki; marchewka; koperek; sól; pieprz; <u>śmietana UHT- mleko (łącznie z laktozą)</u> ; ziemniaki; ogórek kiszony; olej ; cukier ; <u>musztarda- gorczyca</u> .<br><br>OBRÓBKA TERMICZNA: GOTOWANIE NA PARZE..                                                                                                                                                             |
| <b>13.10.2026</b><br><b>WTOREK</b>       | SKŁADNIKI: włoszczyzna (pietruska, marchew, por, <u>seler</u> ); ziemniaki; brokuł; <u>mąka- gluten zawiera</u> ; <u>śmietana UHT12%- mleko (łącznie z laktozą)</u> ; przyprawy : ziele angielski, liść laurowy, sól.<br><br>ALERGENY: <u>seler</u> , <u>gluten</u> , <u>mleko (łącznie z laktozą)</u> | SKŁADNIKI: mięso mielone z piersi kurczaka; <u>bulka pszenna- gluten</u> ; <u>bulka tarta- gluten</u> ; <u>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.<br>ALERGENY: <u>gluten</u> ; <u>jaja</u> ; <u>mleko (łącznie z laktozą)</u> .<br>OBRÓBKA TERMICZNA: SMAŻENIE           | 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.<br><br>ALERGENY : <u>gluten</u> , <u>jaja</u> , <u>mleko (łącznie z laktozą)</u><br>OBRÓBKA TERMICZNA: GOTOWANIE.                                                     |
| <b>14.10.2026</b><br><b>ŚRODA</b>        | SKŁADNIKI : włoszczyzna (pietruska, marchew, por, <u>seler</u> ); ziemniaki; pieczarki; <u>mąka- gluten</u> ; <u>śmietana UHT12%- mleko (łącznie z laktozą)</u> ; przyprawy : ziele angielski, liść laurowy, sól.<br><br>ALERGENY: <u>seler</u> , <u>gluten</u> , <u>mleko (łącznie z laktozą)</u>     | SKŁADNIKI: filet z kurczaka, ziemniaki; ; koperek; przyprawy : sól, pieprz czarny; ogórek świeży; <u>jogurt bałkański mleko –łącznie z laktozą)</u> .<br><br>ALERGENY: <u>mleko (łącznie z laktozą)</u> .<br><br>OBRÓBKA TERMICZNA: GOTOWANIE NA PARZE..                                                                                                                                                                        | SKŁADNIKI:<br>Ciecierzycy; marchew; przyprawy: sól; <u>jaja</u> pieprz; czosnek; ryż brązowy; marchew; jabłko; przyprawy: cukier; kwas cytrynowy.<br><br>ALERGENY: <u>jaja</u> .<br>OBRÓBKA TERMICZNA: SMAŻENIE.                                                                                                                                                                                                             |
| <b>15.10.2026</b><br><b>CZWARTEK</b>     | SKŁADNIKI: włoszczyzna (pietruska, marchew, por, <u>seler</u> ); <u>makaron- gluten</u> , <u>jaja</u> ; przyprawy: sól; pieprz czarny; koncentrat pomidorowy.<br><br>ALERGENY: <u>seler</u> ; <u>gluten</u> , <u>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.<br><br>ALERGENY: <u>gluten</u> .<br><br>OBRÓBKA TERMICZNA: DUSZENIE                                                                                                                                                                            | SKŁADNIKI: <u>jaja</u> ; <u>bulka pszenna-gluten</u> ; <u>bulka tarta- gluten</u> , <u>masło- mleko (łącznie z laktozą)</u> ; natka pietruszki; przyprawy: sól, pieprz czarny; ziemniaki; kapusta biała; marchewka; kwas cytrynowy; cukier; sól.<br><br>ALERGENY: <u>jaja</u> ; <u>gluten</u> ; <u>mleko (łącznie z laktozą)</u> .<br>OBRÓBKA TERMICZNA: SMAŻENIE                                                            |
| <b>16.10.2026</b><br><b>PIĄTEK</b>       | SKŁADNIKI: włoszczyzna (pietruska, marchew, por, <u>seler</u> ); porcje rosółowe; <u>makaron- gluten</u> , <u>jaja</u> ; przyprawy: sól; pieprz.<br><br>ALERGENY: <u>seler</u> ; <u>gluten</u> , <u>jaja</u> .                                                                                         | SKŁADNIKI: <u>dorsz- ryba</u> ; <u>ser żółty- mleko (łącznie z laktozą)</u> ; sól; pieprz czarny; <u>jaja</u> ; <u>bulka tarta-gluten</u> ; ziemniaki; <u>masło- mleko (łącznie z laktozą)</u> ; kapusta kiszona; marchewka; natka pietruszki, cebula; olej; przyprawy: cukier; pieprz czarny.<br><br>ALERGENY: <u>ryba</u> , <u>jaja</u> , <u>gluten</u> , <u>mleko (łącznie z laktozą)</u> .<br>OBRÓBKA TERMICZNA: PIECZENIE. | SKŁADNIKI: mięso mielone z szynki lub łopatki; cebula; olej; koncentrat pomidorowy; przyprawy: sól, pieprz czarny, zioła prowansalskie; <u>makaron spaghetti- gluten</u> , <u>jaja</u> ; <u>ser żółty- mleko (łącznie z laktozą)</u> ; kapusta czerwona; jabłko; przyprawy: cukier, sól, kwas cytrynowy; olej;<br>ALERGENY: <u>gluten</u> ; <u>mleko (łącznie z laktozą)</u> ; <u>jaja</u> .<br>OBRÓBKA TERMICZNA: DUSZENIE. |

| SZKOŁA GEDANENSIS                        |                                   |                                                                                                         |                                                                                          |
|------------------------------------------|-----------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
| DATA                                     | ZUPA                              | MENU A                                                                                                  | MENU B                                                                                   |
| <b>19.10.2026</b><br><b>PONIEDZIAŁEK</b> | KRUPNIK 450G.                     | PIERŚ Z KURCZAKA<br>PANIEROWANA 130G; ZIEMNIAKI<br>Z WODY 130G; BURACZKI<br>ZASMAŻANE 100G.             | MAKARON PENNE SZYNKĄ<br>KONSERWOWĄ I SOSEM<br>SEROWYM 250G; MARCHEWKA<br>GOTOWANA 100 G. |
| <b>20.10.2026</b><br><b>WTOREK</b>       | ZUPA OGÓRKOWA 450G                | KLOPSIKI WIEPRZOWE W SOSIE<br>PIECZENIOWYM 100G; RYŻ<br>GOTOWANY 130G;<br>MARCHEWKA Z GROSZKIEM<br>100G | FASOLKA PO BRETOŃSKU 150 G;<br>ZIEMNIAKI Z WODY 100 G..                                  |
| <b>21.10.2026</b><br><b>ŚRODA</b>        | ZUPA FASOŁOWA 450G.               | PIECZEŃ WIEPRZOWA W SOSIE<br>WŁASNYM 130G;<br>KASZA GRYCZANA 130G;<br>OGÓREK KISZONY 100G.              | KOPYTKA Z SOSEM<br>PIECZENIOWYM 250G;<br>MARCHEWKA Z GROSZKIEM<br>100G.                  |
| <b>22.10.2026</b><br><b>CZWARTEK</b>     | ROSÓŁ Z MAKARONEM 450G.           | NUGGETSY 110G; ZIEMNIAKI Z<br>MASŁEM 130G; SURÓWKA Z<br>MARCHEWKI 100G.                                 | KOTLET WARZYWNY 110 G;<br>ZIEMNIAKI 130G;<br>BROKUŁ GOTOWANY 100 G..                     |
| <b>23.10.2026</b><br><b>PIĄTEK</b>       | ZUPA POMIDOROWA Z MAKARONEM 450G. | KLOPSIKI RYBNE W SOSIE<br>KOPERKOWYM 100G; RYŻ<br>GOTOWANY 130G;<br>SURÓWKA Z KAPUSTY KISZONEJ<br>100G. | NALEŚNIKI Z JABŁKIEM Z<br>JOGURTEM NATURALNYM<br>250G;.                                  |

| DATA                                     | ZUPA                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | MENU A                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | MENU B                                                                                                                                                                                                                                                    |
|------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>19.10.2026</b><br><b>PONIEDZIAŁEK</b> | SKŁADNIKI włoszczyzna (pietruska, marchew, por, <u>seler</u> ); ziemniaki; <u>kasza jęczmienna-gluten</u> ; natka pietruszki; <u>śmietana UHT12%- mleko (łącznie z laktozą)</u> ;<br>przyprawy : ziele angielski, liść laurowy, sól.<br>ALERGENY: <u>gluten, seler, mleko (łącznie z laktozą)</u>         | SKŁADNIKI: filet z kurczaka; przyprawy: sól, <u>jaja; mąka; bulka tarta- gluten</u> ; ziemniaki; buraki; cebula; <u>mąka- gluten</u> ;olej; przyprawy: cukier, sól, kwasek cytrynowy.<br>ALERGENY : <u>gluten; mleko (łącznie z laktozą)</u> .<br><br>OBRÓBKA TERMICZNA: GOTOWANIE NA PARZE.                                                                | SKŁADNIKI: makaron penne; <u>serek topiony- mleko (łącznie z laktozą) śmietana UHT 12%- mleko (łącznie z laktozą)</u> ; sól; pieprz czarny. marchewka; szynka konserwowa<br>ALERGENY: <u>mleko (łącznie z laktozą)</u> .<br>OBRÓBKA TERMICZNA: GOTOWANIE. |
| <b>20.10.2026</b><br><b>WTOREK</b>       | SKŁADNIKI : włoszczyzna (pietruska, marchew, por, <u>seler</u> ); ziemniaki; ogórek kiszony; <u>mąka- gluten ; śmietana UHT12%- mleko (łącznie z laktozą)</u> ;<br>przyprawy : ziele angielski, liść laurowy, sól, cukier, kwasek cytrynowy.<br>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 biały; marchewka z groszkiem, <u>mleko (łącznie z laktozą)</u> ; sól; przyprawy: sól, pieprz czarny, ziele angielskie, liść laurowy.<br>ALERGENY: <u>gluten; jaja</u> .<br>OBRÓBKA TERMICZNA: SMAŻENIE..                                 | SKŁADNIKI: fasola Ja; kielbasa; boczek wędzony; ziemniaki; <u>mąka- gluten</u> ; przyprawy: cukier, pieprz czarny; sól; koncentrat pomidorowy; ziele angielskie; liść laurowy.<br>ALERGENY: <u>gluten</u> .<br><br>OBRÓBKA TERMICZNA: GOTOWANIE.          |
| <b>21.10.2026</b><br><b>ŚRODA</b>        | SKŁADNIKI : włoszczyzna (pietruska, marchew, por, <u>seler</u> ); ziemniaki; fasola Jaś;<br>przyprawy : ziele angielski, liść laurowy, sól, czosnek granulowany; majeranek.<br><br>ALERGENY: <u>seler</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> .<br>ALERGENY: <u>gluten, gorczyca</u> .<br>OBRÓBKA TERMICZNA: PIECZENIE.                                                                                        | SKŁADNIKI: ziemniaki; <u>mąka- gluten; jaja; sól</u> ; marchewka z groszkiem, <u>mleko (łącznie z laktozą)</u> ; sól.<br><br>ALERGENY: <u>gluten; jaja; mleko (łącznie z laktozą)</u> .<br><br>OBRÓBKA TERMICZNA: GOTOWANIE                               |
| <b>22.10.2026</b><br><b>CZWARTEK</b>     | SKŁADNIKI: włoszczyzna (pietruska, marchew, por, <u>seler</u> ); porcje rosółowe; <u>makaron- gluten, jaja</u> ; przyprawy: sól; pieprz.<br><br>ALERGENY: <u>seler; gluten, jaja</u> .                                                                                                                    | SKŁADNIKI: mięso z piersi kurczaka; <u>mąka- gluten; mleko- (łącznie z laktozą)</u> ; <u>plątki kukurydziane- gluten</u> ; przyprawy: sól, pieprz czarny; ziemniaki; <u>masło- mleko (łącznie z laktozą)</u> ; marchew, jabłko, przyprawy: cukier, kwasek cytrynowy.<br>ALERGENY : <u>gluten; mleko (łącznie z laktozą)</u><br>OBRÓBKA TERMICZNA: PIECZENIE | SKŁADNIKI: ziemniaki, kalafior; brokuł; brukselka; fasola szparagowa; marchewka; <u>bulka tarta- gluten; jaja</u> ; ziemniaki; przyprawy: sól; pieprz czarny.<br>ALERGENY : <u>gluten, jaja</u> .<br><br>OBRÓBKA TERMICZNA: SMAŻENIE.                     |
| <b>23.10.2026</b><br><b>PIĄTEK</b>       | SKŁADNIKI: włoszczyzna (pietruska, marchew, por, <u>seler</u> ); <u>makaron- gluten, jaja</u> ; przyprawy: sól; pieprz czarny; koncentrat pomidorowy.<br><br>ALERGENY: <u>seler; gluten, jaja</u> .                                                                                                       | SKŁADNIKI: ryba; <u>bulka pszenna- gluten; jaja; mąka-gluten</u> ; olej; cebula; ryż biały; kapusta kiszona; marchew; jabłko; przyprawy: sól; cukier; olej rzepakowy, pieprz czarny, ziele angielskie, liść laurowy.<br>ALERGENY: <u>gluten; jaja, ryba</u> .<br><br>OBRÓBKA TERMICZNA: GOTOWANIE..                                                         | SKŁADNIKI: <u>mąka- gluten; jaja; mleko(łącznie z laktozą)</u> sól; olej; cukier; jabłka; <u>jogurt naturalny- mleko (łącznie z laktozą)</u> .<br>ALERGENY: <u>gluten; jaja; mleko (łącznie z laktozą)</u> .<br><br>OBRÓBKA TERMICZNA: SMAŻENIE           |

| SZKOŁA GEDANENSIS          |                                  |                                                                                                     |                                                                                                            |
|----------------------------|----------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| DATA                       | ZUPA                             | MENU A                                                                                              | MENU B                                                                                                     |
| 26.10.2026<br>PONIEDZIAŁEK | ZUPA JARZYNOWA 450G.             | ROLADKA WIEPRZOWA Z<br>OGÓRKIEM KISZONYM 100 G,<br>KASZA GRYCZANA 130 G,<br>SURÓWKA Z BURAKÓW 100G. | PIEROGI LENIWE 200G;<br>SURÓWKA Z BURAKÓW 100G                                                             |
| 27.10.2026<br>WTOREK       | BARSZCZ UKRAIŃSKI 450G.          | GULASZ DROBIOWY 100 G; RYŻ<br>BIAŁY 130G; MARCHEWKA Z<br>GROSZKIEM 100G.                            | PIEROGI Z CIECIERZYCĄ 200G;<br>SURÓWKA Z KAPUSTY BIAŁEJ<br>100G.                                           |
| 28.10.2026<br>ŚRODA        | ŻUREK 450G.                      | KOTLET Z WIEJSKIEJ ZAGRODY<br>100G, ZIEMNIAKI 130G,<br>SURÓWKA Z KAPUSTY<br>PEKIŃSKIEJ 100 G        | KOTLET Z PIERSI KURCZKA<br>SOUTE 110G; ZIEMNIAKI Z<br>MASŁEM 130G; SURÓWKA Z<br>MARCHEWKI I ANANASEM 100G. |
| 29.10.2026<br>CZWARTEK     | ZUPA POMIDOROWA Z MAKARONEM 450G | KOTLET SCHABOWY 110G;<br>ZIEMNIAKI Z MASŁEM 130G;<br>SURÓWKA Z MARCHEWKI I<br>ANANASEM 100G.        | MAKARON PENNE Z SOSEM<br>ŚMIETANOWYM,<br>KURCZAKIEM I WARZYSKAMI<br>250G                                   |
| 30.10.2026<br>PIĄTEK       | .ROSÓŁ Z MAKARONEM 450G.         | DORSZ<br>SMAŻONY 110G; ZIEMNIAKI Z<br>MASŁEM 130G; SURÓWKA Z<br>KAPUSTY KISZONEJ 100G               | SPAGHETTI BOLOGNESE 200G;<br>SURÓWKA Z KAPUSTY<br>CZERWONEJ 100G.                                          |

| DATA                                     | ZUPA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | MENU A                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | MENU B                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>26.10.2026</b><br><b>PONIEDZIAŁEK</b> | 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.<br>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><br>ALERGENY: <u>gluten, gorczyca.</u><br>OBRÓBKA TERMICZNA: DUSZENIE..                                                                                                                                                                                       | . SKŁADNIKI: <u>twaróg –mleko (łącznie z laktozą);</u> ziemniaki; <u>mąka- gluten;</u> <u>jaja;</u> mąka ziemniaczana; sól; buraki; olej; przyprawy: cukier, pieprz czarny, kwasek cytrynowy.<br>ALERGENY: <u>mleko (łącznie z laktozą); gluten;</u> <u>jaja.</u><br>OBRÓBKA TERMICZNA: GOTOWANIE                                                                                                    |
| <b>27.10.2026</b><br><b>WTOREK</b>       | SKŁADNIKI : włoszczyzna (pietruska, marchew, por, <u>seler</u> ); ziemniaki; buraki; fasola szparagowa; fasola czerwona; <u>mąka- gluten;</u> <u>śmietana UHT12%- mleko (łącznie z laktozą);</u> przyprawy : ziele angielski, liść lauowy, sól, cukier, kwasek cytrynowy.<br>ALERGENY: <u>seler, gluten, mleko (łącznie z laktozą)</u>                                                                                                                 | SKŁADNIKI: filet z kurczaka lub udka, <u>jaja,</u> <u>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><br>ALERGENY: <u>jaja; gluten; mleko (łącznie z laktozą).</u><br>OBRÓBKA TERMICZNA: DUSZENIE.                                                                                                                  | SKŁADNIKI: ciecierzycza; <u>jaja</u> marchew; cebula, <u>mąka- gluten ;</u> kapusta biała; marchewka; cebula; olej; przyprawy: cukier, kwasek cytrynowy, sól; pieprz czarny..<br><br>ALERGENY : <u>gluten, jaja.</u><br>OBRÓBKA TERMICZNA: GOTOWANIE.                                                                                                                                                |
| <b>28.10.2026</b><br><b>ŚRODA</b>        | 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.<br>ALERGENY: <u>gluten; mleko (łącznie z laktozą);</u> <u>może zawierać: jaja, soję, gorczycę, seler, orzeszki ziemne, sezam i lubin.</u> | SKŁADNIKI: udziec z indyka/ z kurczaka/ filet z kurczaka <u>mąka- gluten; jaja;</u> , przyprawy: sól, pieprz czarny; ziemniaki; kapusta pekińska; natka pietruszki; marchewka; sos sałatkowy( <u>może zawierać-gluten, jaja, mleko, soję, seler, gorczycę, orzeszki ziemne i sezam</u> )<br>ALERGENY: <u>gluten, jaja;</u> <u>może zawierać-gluten, jaja, mleko, soję, seler, gorczycę, orzeszki ziemne i sezam.</u><br>OBRÓBKA TERMICZNA: SMAŻENIE | SKŁADNIKI: pierś z kurczaka; <u>jaja, mąka- gluten;</u> ziemniaki; <u>masło – mleko (łącznie z laktozą);</u> przyprawy : sól, pieprz czarny; marchewka; ananas; przyprawy: cukier, kwasek cytrynowy.<br>ALERGENY: <u>jaja; gluten; mleko (łącznie z laktozą).</u><br>OBRÓBKA TERMICZNA: SMAŻENIE.                                                                                                    |
| <b>29.10.2026</b><br><b>CZWARTEK</b>     | SKŁADNIKI: włoszczyzna (pietruska, marchew, por, <u>seler</u> ); koncentrat pomidorowy; <u>makaron- gluten, jaja;</u> przyprawy: sól; pieprz.<br>ALERGENY: <u>seler; gluten, jaja.</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, kwasek cytrynowy.<br>ALERGENY: <u>jaja; gluten; mleko (łącznie z laktozą).</u><br>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.<br><br>ALERGENY: <u>mleko (łącznie z laktozą).</u><br>OBRÓBKA TERMICZNA: GOTOWANIE.                                                                                                                                       |
| <b>30.10.2026</b><br><b>PIĄTEK</b>       | SKŁADNIKI: włoszczyzna (pietruska, marchew, por, <u>seler</u> ); porcje rosółowe; <u>makaron- gluten, jaja;</u> przyprawy: sól; pieprz.<br>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.<br>ALERGENY: <u>ryba, jaja, gluten, mleko (łącznie z laktozą).</u><br>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;<br><br>ALERGENY: <u>gluten; mleko (łącznie z laktozą); jaja.</u><br><br>OBRÓBKA TERMICZNA: DUSZENIE |

