







# JADŁOSPIS



STOŁÓWKA w Szkole Podstawowej Nr 3 w Głubczycach ZAPRASZA

		 Danie dnia	
16.03.2026 (poniedziałek)	Zupa fasolowa z ziemniakami na boczku	Makaron z serem na słodko (1,7,8) OWOC	Kompot jabłkowo-wiśniowy
17.03.2026 (wtorek)	Zupa kartoflanka na żeberkach	Kasza z gulaszem, świeży ogórek (1,8)	Kompot jabłkowo-wiśniowy
18.03.2026 (środa)	Zupa ogórkowa z ziemniakami	Leczo z ryżem (7,8) JOGURT	Kompot jabłkowo-wiśniowy
19.03.2026 (czwartek)	Zupa ryżowa	Ziemniaki, udziec drobiowy, kiszona kapusta (8)	Kompot jabłkowo-wiśniowy
20.03.2026 (piątek)	Zupa czerwony barszcz z kalafiolem i brokułem	Ziemniaki, jajko sadzone, mizeria (7,8)	Kompot jabłkowo-wiśniowy
23.03.2026 (poniedziałek)	Zupa gulaszowa z ziemniakami	Pierogi ze śmietaną i cebulką (1,7,8) OWOC	Kompot jabłkowo-wiśniowy
24.03.2026 (wtorek)	Zupa wiejska z makaronem i ziemniakami	Ziemniaki, mięso z warzywami, kiszona kapusta (1,8)	Kompot jabłkowo-wiśniowy
25.03.2026 (środa)	Zupa fasolowa z ziemniakami	Gołąbki bez zawijania, sos pomidorowy (7,8) OWOC	Kompot jabłkowo-wiśniowy
26.03.2026 (czwartek)	Zupa krupnik z kaszą pęczak	Ziemniaki, kotlet drobiowy mielony, buraczki (1,2,8)	Kompot jabłkowo-wiśniowy
27.03.2026 (piątek)	Zupa pieczarkowa z ziemniakami	Ryż z polewą malinową na słodko (7,8) OWOC	Kompot jabłkowo-wiśniowy
30.03.2026 (poniedziałek)	Zupa kapuśniak z ziemniakami	Spaghetti, sos pomidorowy (1,7,8) OWOC	Kompot jabłkowo-wiśniowy
31.03.2026 (wtorek)	Zupa rosół z makaronem	Ziemniaki, potrawka z udek (1,7,8)	Kompot jabłkowo-wiśniowy

01.04.2026 (środa)	Zupa grochowa z ziemniakami na boczku	Łazanki z kapustą i boczkiem (8) OWOC	Kompot jabłkowo-wiśniowy
-----------------------	--	---------------------------------------	--------------------------

### LISTA ALERGENÓW

(wg. Rozporządzenia parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011r. w sprawie przekazywania informacji konsumentom na temat żywności.

1. Zboża zawierające gluten (tj. pszenica, żyto, jęczmień) oraz produkty pochodne.
2. Jaja i produkty pochodne.
3. Ryby i produkty pochodne.
4. Skorupiaki i produkty pochodne.
5. Orzeszki ziemne, arachidowe i produkty pochodne.
6. Soja i produkty pochodne.
7. Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą).
8. Seler i produkty pochodne.

Zgodnie z informacjami producentów użyte produkty gotowe (np. kakao, herbata, dżem, koncentrat pomidorowy, produkty z mięsa) mogą zawierać śladowe ilości alergenów, glutenu, soi, orzechów, selera i gorczycy.

Do przygotowania posiłków używane są przyprawy: pieprz, pieprz ziołowy, ziele angielskie, liść laurowy, majeranek, bazylija, papryka słodka.

Do przygotowania wywaru zup używane są porcje rosołowe.