

Jadłospis – Klasy I - VIII

Wtorek 01.10.2024r.

I danie:

Rosół z makaronem- 1,3,9 (kurczak zagrodowy, woda, por, marchew, seler, pietruszka, natka pietruszki, makaron(mąka pszenna, jaja), przyprawy: sól, pieprz)

II danie

Ziemniaki, kotlet po parysku – 1,3 (ziemniaki, fileć z kurczaka, jaja, mąka (pszenica),sól, pieprz)
Surówka wielowarzywna (kapusta papryka czerwona, ogórek, pomidor, rzodkiewka, por, cebula czerwona, kukurydza, fasola czerwona oliwa z oliwek, przyprawy: sól, pieprz), Woda z miętą

Środa 02.10.2024r.

I danie

Zupa dyniowa z płatkami migdałów, grzanki -9 (woda, ziemniaki, marchew, seler, pietruszka, natka pietruszki, dynia, płatki migdałów, śmietana słodka 30% (mleko) por, przyprawy: sól, pieprz, gałka muskatołowa)

II danie

Kluski śląskie – 3 (mąka ziemniaczana, jaja, ziemniaki), gulasz wieprzowy – 1, 3,7 (łopatka, mąka pszenna, przyprawy- sól, pieprz, majeranek, śmietana słodka 18% (mleko), olej), Surówka z czerwonej kapusty ze śmietaną – (kapusta czerwona, marchew, natka, olej, cebula, śmietana kwaśna (mleko 2%), Woda z cytryną

Czwartek 03.10.2024r.

I danie:

Zupa brokułowa z kaszą jaglaną -7,9 (brokuł, kasza jaglana, marchew, seler, pietruszka, natka pietruszki, śmietana słodka 18% (mleko), przyprawy: sól, pieprz)

II danie

Spaghetti z warzywami i sosem bolognese- 1,9 (makaron spaghetti(mąka pszenna) marchew, seler, pietruszka, bazylia, oregano, przecier pomidorowy, łopatka, sól, pieprz), Sałatka z ogórka kiszzonego (ogórek kiszony, marchew, natka pietruszki, oliwa z oliwek), Kompot (woda, porzeczka mrożona, truskawka, miód 5 g)

Piątek 04.10.2024r.

I danie

Zupa pomidorowa z ryżem –7,9 (kurczak zagrodowy, woda, marchew, seler, pietruszka, natka pietruszki, przecier pomidorowy, śmietana słodka 18%(mleko), ryż, por, przyprawy: sól, pieprz)

II danie

Ziemniaki, ryba pieczona –3, 4 (Ziemniaki, ryba, jaja , mąka(pszenica) przyprawy: sól, pieprz),
Surówka kolorowa (kapusta pekińska, papryka czerwona, ogórek, pomidor,, rzodkiewka,, cebula czerwona, oliwa z oliwek, sól, pieprz, cytryna kukurydza, fasola czerwona), Woda z cytryną,

Poniedziałek 07.10.2024r.

I danie

Zupa kalafiorowa – 7,9 (woda, marchew, seler, pietruszka, ziemniaki, kalafior, przyprawy: sól, pieprz, majeranek)

II danie

Racuchy drożdżowe z jabłkiem – 1a, 3, 7 (mąka pszenna, mleko, drożdże, cukier trzcinowy, jaja, olej, jabłko), Sałatka owocowa (pomarańcz, banan, jabłko, gruszka, winogron, kiwi), Jogurt owocowy pitny -7(miód 5g)

Wtorek 08.10.2024r.

I danie

Zupa jarzynowa z makaronem – 1,7,9 (woda, makaron (pszenica) marchew, seler, pietruszka, natka pietruszki, śmietana słodka(mleko) mieszanka warzywna, por, przyprawy: sól, pieprz)

II danie

Kasza gryczana, gulasz wieprzowo – wołowy z warzywami – 1,3, 7 (kasza gryczana, mąka(pszenica) , łopatka, wołowina, marchew, pietruszka, olej, sól, pieprz, szczypior, śmietana słodka 18% (mleko),mąka (pszenica) Buraczki z cebulką (buraczki, cebula, olej, cytryna, cukier trzcinowy, sól, pieprz) Woda z cytryną

Środa 09.10.2024r.

I danie

Zupa krupnik – 7,9 (woda, marchew, seler, pietruszka, kasza jęczmienna, natka pietruszki, ziemniaki, śmietana słodka 18% (mleko) przyprawy: sól, pieprz, majeranek)

II danie

Łazanki z kapustą i kiełbasą – 1,9 (makaron łazanka (pszenica), kapusta kiszona, marchew, seler, pietruszka, kiełbasa, przyprawy: liść laurowy, ziele angielskie, olej, majeranek, pieprz, sól), Sok owocowo-warzywny- wyrób własny (marchew, jabłko, gruszka)

Czwartek 10.10.2024r.

I danie

Barszcz czerwony-7,9(woda, buraki czerwone, seler, pietruszka, marchewka, cukier trzcinowy, cytryna, natka pietruszki, por, ziemniaki, śmietana słodka (mleko) przyprawy-sól, pieprz, ziele angielskie, liść laurowy)

II danie

Pierogi ruskie -1, 7 (mąka(pszenica) woda, ser biały(mleko) ziemniaki, cebula, olej przyprawy-sól, pieprz), Sałatka z pomidorów w śmietanie – 7 (pomidory, szczypior, śmietana kwaśna (mleko), przyprawy-sól, pieprz), Kisiel pitny (wiśnia, porzeczka, miód 5g, mąka ziemniaczana)

Piątek 11.10.2024r.

I danie

Zupa szczawiowa z jajkiem- 3,7,9 (woda, ziemniaki, seler, pietruszka, szczaw, jaja, marchewka, koper, śmietana słodka (mleko), przyprawy – sól, pieprz, ziele angielskie, liść laurowy)

II danie

Ziemniaki, kotlet rybny- 3,4 (ziemniaki, koper, ryba, jaja, bułka tarta (pszenica), olej, przyprawy: sól, pieprz), Surówka z kiszonej kapusty (kapusta kiszona, cebula, natka pietruszki, oliwa z oliwek), Woda z miętą)

Jadłospis może ulec zmianie.

Zupy gotowane są na wywarach mięsnych lub jarskich.

Godziny podawania posiłków:

I i II danie dla klas I-III –11:25; I i II danie dla klas IV-VI– 12:25; I i II danie dla klas VII-VIII – 13:25.