

# Jadłospis – Klasy I - VIII

Poniedziałek 18.11.2024r.

I danie:

Zupa brukselkowa –7,9 ( woda, marchew, seler, pietruszka, natka pietruszki, brukselkowa, śmietana słodka(mleko), ziemniaki, por, przyprawy: sól, pieprz)

II danie

Łazanki z kapusta i kiełbasą – 1 ( makaron łazanka(pszenica) kapusta kiszona, kapusta biała, marchew, kiełbasa, Przyprawy: liść laurowy, ziele angielskie, majeranek, pieprz, sól) Sok owocowo – warzywny (marchew, gruszka, jabłko, pomarańcz)

Wtorek 19.11.2024r.

I danie

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

II danie

Kasza gryczana, gulasz wieprzowo – wołowy – 1(kasza gryczana, pietruszka, marchew, łopatka, mięso wołowe, cebula, sól, pieprz, papryka słodka, mąka(pszenica), olej. Buraczki z cebulką(buraczki, cebula, olej, cytryna, cukier trzcinowy, sól, pieprz) Kompot( woda, truskawka, wiśnia mrożona, miód)

Środa 20.11.2024r.

I danie

Zupa krem z zielonego groszku- 7,9 (woda, ziemniaki, seler, pietruszka, zielony groszek, marchewka, koper, śmietana słodka(mleko), przyprawy – sól, pieprz, ziele angielskie, liść laurowy)

II danie

Ziemniaki, mięso drobiowe szarpane – (ziemniaki, pałka z kurczaka, papryka słodka, sól, pieprz, olej), marchewka z groszkiem – 7( marchew, groszek, masło(mleko) śmietana słodka18%(mleko), przyprawy: sól, pieprz), Kisiel pitny (wiśnia, truskawka, porzeczka, miód, mąka ziemniaczana)

Czwartek 21.11.2024r.

I danie

Barszcz czerwony – 7,9 (woda, marchew, seler, pietruszka, por, buraczki, śmietana słodka(mleko), przyprawy: sól, pieprz, majeranek, ziele angielskie, liść laurowy, cukier trzcinowy, cytryna)

II danie

Pierogi z białym serem i ziemniakami- 1,7 ( mąka pszenna, woda, ziemniaki, ser biały (mleko) cebula, olej) Sałatka z pomidorów- 7 (pomidor, szczypior, śmietana kwaśna (mleko) sól, pieprz) kompot (wiśnia, porzeczka, miód)

Piątek 22.11.2024r.

#### I danie

Zupa kalafiora – 7,9 (woda, marchew, seler, pietruszka, natka pietruszki, kalafior, śmietana słodka(mleko), por, przyprawy: sól, pieprz)

#### II danie

Ziemniaki, sos pomidorowy, paluszki rybne – 3,4,7( ziemniaki, ryba morszczuk, olej, przecier pomidorowy, pomidory w puszcze, śmietana słodka(mleko), jaja, mąka, (pszenica), bułka tarta(pszenica), przyprawy: sól, pieprz) surówka kolorowa(kapusta, marchew, pietruszka, jabłko, cebula, natka pietruszki, przyprawy: sól, pieprz, olej) Woda z cytryną

Poniedziałek 25.11.2024 r.

#### I danie

Żurek z jajkiem – 3,7,9 (woda, ziemniaki, żurek, jaja, śmietana słodka(mleko), seler, marchew, pietruszka, natka pietruszki, przyprawy: sól, pieprz)

#### II danie

Naleśniki owsiane z serem i musem jabłkowym -1,3,7(mąka (pszenica), jaja, płatki owsiane, cukier trzcinowy, mleko2%, olej, jabłko, ser biały(mleko), śmietana kwaśna(mleko)Surówka z marchwi i jabłka z rodzynkami- 7 ( marchew, śmietana(mleko), jabłko, rodzynki, jogurt owocowy – 7( jogurt naturalny (mleko), owoce)

Wtorek 26.11.2024r.

#### I danie

Zupa kapuśniak z kiszonej kapusty – 9 (woda, marchew, seler, pietruszka, por, kapusta kiszona, przyprawy: sól, pieprz, majeranek, ziele angielskie, liść laurowy)

#### II danie

Ziemniaki zapiekane, nagetsy z fileta – 3( ziemniaki, filet z kurczaka, mąka(pszenica) olej, jaja, płatki kukurydziane, przyprawy: sól, pieprz, papryka słodka) Surówka kolorowa(kapusta pekińska, marchew, pietruszka, jabłko, cebula, natka pietruszki, papryka, pomidor, ogórek, rzodkiewka,) Fasolka szparagowa z bułka tartą- 1,7(fasolka szparagowa, bułka tarta(pszenica)masło(mleko) kompot(Wiśnia, porzeczka, woda, miód)

Środa 27.11.2024r.

#### I danie

Zupa pomidorowa z ryżem – 7,9 (woda, kurczak zagrodowy, ryż, przecier pomidorowy, seler, pietruszka, marchewka, natka pietruszki, por, śmietana słodka(mleko), przyprawy-sól, pieprz, ziele angielskie, liść laurowy)

#### II danie

Kopytka, kapusta zasmażana – 1,3 ( ziemniaki, mąka pszenna, jaja, kapusta słodka, kapusta kiszona, olej, kiełbasa śląska, przyprawy: sól, pieprz, majeranek, ziele angielskie, liść laurowy) Kisiel pitny ( wiśnia, truskawka, porzeczka czarna, miód, mąka ziemniaczana) Owoc

Czwartek 28.11.2024r.

**I danie**

Zupa koperkowa – 7,9 (woda, seler, por, marchew, pietruszka, koper, śmietana słodka (mleko)  
przyprawy: sól, pieprz)

**II danie**

Ryż, potrawka z kurczaka z warzywami – 1,7,9 marchew, seler, groszek zielony, koper, śmietana słodka(mleko), mąka(pszenica) Surówka kolorowa( kapusta, marchew, jabłko, natka pietruszki, przyprawy: sól, pieprz) Sok owocowo – warzywny (marchew, jabłko, gruszka, pomarańcza, cytryna)

Piątek 29.11.2024r.

**I danie**

Zupa szpinakowa – 7,9 (woda, seler, por, marchew, pietruszka, natka pietruszki, szpinak, czosnek, śmietana słodka (mleko) przyprawy: sól, pieprz)

**II danie**

Kasza jęczmienna sos koperkowy, klopsiki rybne 1,3,4,7( kasza jęczmienna, ryba, jaja, mąka (pszenna) bułka tarta(pszenica) olej, koper, śmietana słodka(mleko), przyprawy: sól, pieprz) Surówka z kiszonej kapusty ( kapusta kiszona, cebula, marchew, natka pietruszki, olej, pieprz) kompot(Wiśnia, porzeczka, woda, miód)

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.