

Jadłospis – Klasy I -VIII

Poniedziałek 17.02.2025r.

I danie:

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

II danie

Naleśniki owsiane z serem i musem jabłkowym – 1, 3, 7 (mąka pszenna, (mleko), płatki owsiane, cukier, jaja, olej, ser biały(mleko)jabłko) Sałatka owocowa(banan, pomarańcza, kiwi, jabłko, gruszka) Jogurt owocowy pitny -7(jogurt naturalny(mleko), owoce)

Wtorek 18.02.2025r.

I danie

Zupa ogórkowa- 7,9 (woda, ziemniaki, ogórek kiszony, śmietana słodka (mleko), seler, marchew, pietruszka, natka pietruszki, przyprawy: sól, pieprz)

II danie

Kasza jęczmienna, pulpeciki w sosie pomidorowym – 1,3,7 (kasza jęczmienna, łopatka, karkówka, jaja, bułka tarta(pszenica) cebula, przecier pomidorowy, śmietana słodka(mleko)przyprawy: sól, pieprz) surówka z białej kapusty(kapusta biała, marchew, natka pietruszki, cytryna, cukier trzcinowy, oliwa z oliwek) Kompot(wiśnia, porzeczka, woda, miód)

Środa 19.02.2025r.

I danie:

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

II danie

Ziemniaki zapiekane, nagętsy z fileta – 1,3(ziemniaki, filet z kurczaka, jaja, płatki kukurydziane, sól, pieprz, papryka słodka) surówka kolorowa (kapusta pekińska, marchew, pietruszka, jabłko, cebula, natka pietruszki, papryka, pomidor, ogórek rzodkiewka), Woda z cytryną

Czwartek 20.02.2025r.

I danie:

Zupa krupnik -9 (woda, ziemniaki, seler, pietruszka, kasza jęczmienna, por, marchewka, koper, przyprawy – sól, pieprz, ziele angielskie, liść laurowy, majeranek)

II danie

Kasza gryczana, gulasz wieprzowo - wołowy z warzywami, buraczki z cebulką – 1,7(kasza gryczana, wołowina, szynka wieprzowa, mąka(pszenica) olej, marchew, pietruszka, śmietana słodka(mleko)cebula, natka pietruszki, buraczki, sól, pieprz, papryka słodka) sok owocowo – warzywny (marchew, jabłko, gruszka, pomarańcza)

Piątek 21.02.2025r.

I danie

Zupa marchewkowa z prażonymi płatkami migdałów – 7,9 (woda, seler, pietruszka, por, marchewka, koper, śmietana słodka 18%(mleko) płatki migdałów, przyprawy – sól, pieprz, ziele angielskie, liść laurowy) grzanki - 1(bułka wrocławska(pszenica))

II danie

Ziemniaki, sos pomidorowy, paluszki rybne – 1,3,4,7(ziemniaki, ryba, bułka tarta(pszenica) jaja, olej, mąka tortowa(pszenica) przecier pomidorowy, pomidory w puszcze, śmietana słodka(mleko), przyprawy: sól, pieprz) Surówka kolorowa(kapusta pekińska, papryka czerwona, ogórek, pomidor, rzodkiewka, cebula czerwona, oliwa z oliwek, sól, pieprz, cytryna, kukurydza, fasola czerwona) Kisiel pitny (woda, mąka ziemniaczana, cukier trzcinowy, owoce)

Poniedziałek 24.02.2024r.

I danie

Żurek z jajkiem i kiełbasą- 3,7,9 (woda, marchew, seler, pietruszka, ziemniaki, żurek, kiełbasa, jajka, przyprawy: sól, pieprz, majeranek, śmietana słodka 18%(mleko))

II danie

Racuchy drożdżowe z jabłkiem – 1,3,7(mąka pszenna(pszenica), mleko2%) drożdże, cukier trzcinowy, jajka, olej, jabłko) Sałatka owocowa(banan, brzoskwinie, pomarańcza, jabłko, gruszka, kiwi) jogurt owocowy – 7 (jogurt naturalny(mleko) owoce)

Wtorek 25.02.2025r.

I danie

Zupa ryżowa- 1,3,9 (kurczak zagrodowy, woda, por, marchew, seler, pietruszka, natka pietruszki, ryż, przyprawy: sól, pieprz)

II danie

Ziemniaki, kotlet mielony – 1,3(ziemniaki, łopatka, cebula, jaja, bułka tarta(pszenica), olej fasolka szparagowa polana masłem i bułką tartą,(fasola żółta, masło(mleko) bułka tarta(pszenica) mizeria – 7(ogórek, śmietana kwaśna(mleko)sól, pieprz, szczypior) Kompot(wiśnia, porzeczka, woda, miód)

Środa 26.02.2025r.

I danie

Zupa brukselkowa z kaszą jaglaną – 7,9 (woda, marchew, seler, pietruszka, kasza jaglana, ziemniaki, brukselka śmietana słodka(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) sok owocowo – warzywny (marchew, jabłko, gruszka, pomarańcz)

Czwartek 27.02.2025r.

I danie

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

II danie

Pierogi ziemniakami z serem i cebulką – 1,7(mąka(pszenica), woda, ser biały(mleko), ziemniaki, cebula, olej, przyprawy: sól, pieprz) Sałatka z pomidorów – 7(pomidory, szczypior, śmietana kwaśna(mleko), pieprz, sól) Kompot(woda, porzeczka mrożona, truskawki, miód)

Piątek 28.02.2025r.

I danie

Zupa kalafiorowo - brokułowa– 7,9 (woda, marchew, seler, kalafior, brokuły, pietruszka, śmietana słodka (mleko), por, przyprawy: sól, pieprz, ziele angielskie, liść laurowy)

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 kolorowa (kapusta, marchew, pietruszka, jabłko, cebula, natka pietruszki, ogórek, pomidor, papryka, rzodkiewka, przyprawy: sól, pieprz) Woda z mietą

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.