

Jadłospis – Klasy I -VIII

Poniedziałek 03.03.2025r.

I danie

Zupa grochowa -7,9 (woda, , marchew, seler, pietruszka, natka pietruszki, groch połówki, kielbasa śląska, por, przyprawy: sól, pieprz)

II danie

Makaron z serem – 1,7 (makaron(pszenica) ser biały(mleko), masło(mleko) Surówka z selera i jabłka z rodzynkami – 9 (seler, jabłko, rodzynki) Jogurt owocowy – 7 (jogurt naturalny(mleko), owoce)

Wtorek 04.03.2025r.

I danie:

Zupa porowa z kaszą kuskus -7,9 (woda, ziemniaki, seler, pietruszka, kasza kuskus, por, marchewka, koper, śmietana słodka 18% (mleko) przyprawy – sól, pieprz, ziele angielskie, liść lauowy)

II danie

Ziemniaki, kotlet mielony pieczony – 1,3(ziemniaki, łopata, cebula, olej, bułka tarta(pszenica), jaja, sól, pieprz)Surówka wielowarzywna (kapusta pekińska, kapusta czerwona, marchew, natka pietruszki, ogórek, pomidor, rzodkiewka, papryka czerwona, przyprawy: sól, pieprz, cytryna, olej)
Woda c cytryną

Środa 05.03.2025r.

I danie

Zupa szczawiowa z jajkiem – 3,7,9 (woda, ziemniaki, seler, pietruszka, szczaw, jaja, marchewka, koper, śmietana słodka 18% (mleko)przyprawy – sól, pieprz, ziele angielskie, liść lauowy)

II danie

Kluski leniwe z serem polane masłem i bułka tartą -1,3,7(ziemniaki, mąka(pszenica) ser biały (mleko), jaja, olej, masło(mleko) bułka tarta(pszenica) sałatka owocowa (banan, pomarańcza, kiwi, jabłko, gruszka) kompot (wiśnia, porzeczka, woda, miód 5g)

Czwartek 06.03.2025r.

I danie

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

II danie

Ryż, mięso szarpane drobiowe(ryż, pałka z kurczaka, papryka słodka, sól, pieprz, olej) marchewka z groszkiem – 7(marchew, groszek, masło(mleko), śmietana słodka (mleko)Woda z miętą

Piątek 07.03.2025r.

I danie

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

II danie

Ziemniaki, ryba po parysku – 1,3,4(ziemniaki, (ryba) miruna, (jaja), mąka(pszenna), olej, przyprawy: sól, pieprz) Surówka z kiszonej kapusty (kapusta kiszona, cebula, natka pietruszki, marchew, oliwa z oliwek) Kompot (woda, porzeczka mrożona, wiśnia, miód 5g)

Poniedziałek 10.03.2025r.

I danie

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

II danie

Łazanki z kapustą i kiełbasą – 1 (makaron łazanka(pszenica) kiełbasa śląska, kapusta kiszona, kapusta biała, marchew, majeranek, pieprz, sól) kisiel owocowy (owoce, miód 5g, mąka ziemniaczana)

Wtorek 11.03.2025r.

I danie

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

II danie

Ziemniaki, gotówki po poznańsku w sosie pomidorowym – 3,(Ziemniaki, łopatka , ryż, jaja, kapusta, cebula, olej, przecier pomidorowy, kasza manna, sól, pieprz)Brokuł, kalafior, pomidor w sosie czosnkowym-7(brokuł, kalafior, pomidor, jogurt naturalny (mleko), czosnek, sól, pieprz), Woda z cytryną

Środa 12.03.2025r.

I danie

Zupa kapuśniak z kiszonej kapusty - 7,9 (woda, por, marchew, seler, pietruszka, natka pietruszki, kapusta kiszona, przyprawy: sól, pieprz, majeranek, ziele angielskie, liść laurowy)

II danie

Kluski śląskie -3 (mąka ziemniaczana, jaja, ziemniaki) Pieczeń rzymska w sosie własnym- 1,3,7 (łopatka, bułka tarta(pszenica), (jaja), cebula, kasza manna, mąka (pszenna), przyprawy: sól, pieprz, majeranek, śmietana słodka(mleko), olej) Kapusta czerwona zasmaża (kapusta czerwona, ocet winny jabłkowy, olej, cebula) Kompot (porzeczka, wiśnia, woda, miód 5g)

Czwartek 13.03.2025r.

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

Ryż, potrawka z kurczaka z warzywami - 1, 7,9 (ryż, filet z kurczaka, marchew, seler, groszek zielony, koper, śmietana słodka 18% (mleko), Surówka kolorowa (kapusta, marchew, jabłko, natka pietruszki, przyprawy: sól, pieprz, ocet jabłkowy, cukier), Woda z miętą,

Piątek 14.03.2025r.

I danie

Zupa kalafiorowa z ryżem – 7,9 (woda, ryż, kalafior, śmietana słodka(mleko), seler, marchew, pietruszka, natka pietruszki, przyprawy: sól, pieprz)

II danie

Ziemniaki, sos koperkowy, kotlet rybny- 3,4,7 (ziemniaki, koper, śmietana słodka 18% (mleko), ryba, jaja, mąka (pszenna), bułka tarta (pszenica), olej, przyprawy: sól, pieprz), Surówka z kiszonej kapusty (kapusta kiszona, cebula, natka pietruszki, oliwa z oliwek), Kompot (woda, truskawki mrożone, wiśnia mrożona, porzeczka mrożona, miód 5g)

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.