

Jadłospis – klasy I- VIII

Poniedziałek 17.03.2025r.

I danie:

Zupa brokułowa–7,9 (woda, marchew, seler, pietruszka, natka pietruszki, brokuł, śmietana słodka 18 % (mleko), por, przyprawy: sól, pieprz)

II danie

Naleśniki owsiane z serem i musem jabłkowym– 1a, 3,7 (mąka pszenna, jaja, płatki owsiane, cukier, mleko 2%, olej, jabłko, ser biały –(mleko), Sałatka owocowa (pomarańcza, banan, kiwi, jabłko, gruszka), jogurt owocowy -7 (jogurt naturalny – (mleko) , owoce) Woda z cytryną

Wtorek 18.03.2025r.

I danie:

Zupa z fasolki szparagowej –7,9 (woda, marchew, seler, pietruszka, natka pietruszki, fasolka szparagowa, śmietana słodka 18 % (mleko), por, przyprawy: sól, pieprz)

II danie

Makaron po włosku – 1,7 (makaron (pszenica) filet z kurczaka, marchew, przecier pomidorowy, pomidory w puszcze, bazylia, oregano, ser mozzarella(mleko), przyprawy: liść laurowy, ziele angielskie, majeranek, pieprz, sól), Surówka z marchwi, chrzanem, jogurtem – 7 (marchew, chrzan, jogurt naturalny(mleko), sól, pieprz) Kompot(wiśnia, porzeczka, woda, miód)

Środa 19.03.2025r.

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

Kasza gryczana, gulasz wieprzowo - wołowy – 1 (kasza gryczana, pietruszka, marchew, łopatka, mięso wołowe, cebula, sól , pieprz, papryka słodka, mąka pszenna, olej), buraczki z cebulką (buraczki, cebula, olej, cytryna, cukier trzcinowy, sól, pieprz), Woda z miętą

Czwartek 20.03.2025r.

I danie:

Zupa ryżowa – 9 (woda, ryż, kurczak, seler, pietruszka, marchewka, natka pietruszki, por, ziemniaki, przyprawy-sól, pieprz, ziele angielskie, liść laurowy)

II danie

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

Piątek 21.03.2025r.

I danie

Zupa jarzynowa z makaronem -1,7,9 (woda, marchew, seler, pietruszka, makaron(pszenica), mieszanka warzyw, natka pietruszki, śmietana słodka 18%(mleko) przyprawy: sól, pieprz)

II danie

Ziemniaki, sos pomidorowy paluszki rybne – 1,3,4,7 (Ziemniaki, ryba, jaja, mąka(pszenna), bułka tarta(pszenica) olej, przecier pomidorowy, pomidory, śmietana słodka 18% (mleko), przyprawy: sól, pieprz) surówka kolorowa (kapusta, marchew, pietruszka, jabłko, cebula, natka pietruszki, przyprawy: sól, pieprz, olej), Woda z cytryną,

Poniedziałek 24.03.2025r.

I danie

Zupa kalafiorowa -1,7,9 (woda, marchew, seler, pietruszka, makaron(pszenica), kalafior, natka pietruszki, śmietana słodka 18%(mleko) przyprawy: sól, pieprz)

II danie

Racuchy drożdżowe z jabłkiem – 1, 3, 7 (mąka pszenna, mleko 2%, drożdże, cukier trzcinowy, jaja, olej, jabłko), Sałatka owocowa (banan, brzoskwinie, pomarańcza, jabłko, gruszka, kiwi), Jogurt owocowy -7 (jogurt naturalny(mleko) , owoce) Woda z miętą

Wtorek 25.03.2025r.

I danie

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

II danie

Spaghetti z sosem bolognese – 1 (makaron spaghetti (pszenica)przecier pomidorowy, cebula, majeranek, pieprz, sól, bazylija, oregano, mąka tortowa (pszenica),Sałatka z ogórka kiszzonego (ogórek kiszony, marchew, natka pietruszki, oliwa z oliwek) Woda z cytryną

Środa 26.03.2025r.

I danie

Barszcz czerwony – 7,9 (woda, marchew, seler, pietruszka, ziemniaki, buraki, , śmietana słodka 18%(mleko), przyprawy: sól, pieprz, majeranek, cukier trzcinowy, cytryna)

II danie

Pierogi z białym serem, ziemniakami i cebulką,- 1,7 (mąka pszenna, woda, ziemniaki, ser biały (mleko), cebula, olej), Sałatka z pomidorów – 7 (pomidor, szczypior, śmietana kwaśna 18% (mleko), Sok owocowo - warzywny (jabłko, gruszka, pomarańcz, marchew)

Czwartek 27.03.2025r.

I danie

Zupa pomidorowa z ryżem - 7,9 (woda, marchew, seler, pietruszka, ryż, przecier pomidorowy, śmietana słodka 18%(mleko) przyprawy: sól, pieprz)

II danie

Ziemniaki, kotlet schabowy– 1 (Ziemniaki, schab wieprzowy, mąka pszenna, olej, jaja, bułka tarta, przyprawy: sól, pieprz), Mizeria – 7 (ogórek, szczypior, śmietana kwaśna(mleko), sól, pieprz) Kompot owocowy (wiśnia, porzeczka, woda, miód)

Piątek 28.03.2025r.

I danie

Zupa kapuśniak z kiszonej kapusty – 9 (woda, marchew, seler, pietruszka, ziemniaki, kapusta kiszona, przyprawy: sól, pieprz, majeranek)

II danie

Ziemniaki, kotlet rybny 1,3,4 (Ziemniaki, ryba, mąka pszenna, jaja, olej przyprawy: sól, pieprz) fasolka szparagowa polana maselkiem i bułka tartą (fasolka szparagowa, bułka tarta, masło(mleko)) Woda z cytryną

Poniedziałek 31.03.2025r.

I danie

Zupa krupnik – 9 (woda, marchew, seler, pietruszka, ziemniaki, kasza jęczmienna, przyprawy: sól, pieprz, majeranek)

II danie

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

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.