

Jadłospis – Klasy I - VIII

Wtorek 01.04.2025r.

I danie:

Zupa koperkowa 7,9 (woda, marchew, seler, pietruszka, ziemniaki, koper, natka pietruszki, śmietana słodka 18%(mleko) przyprawy: sól, pieprz)

II danie

Naleśniki owsiane z serem i musem jabłkowym – 1,3,7(mąka(pszenica), jaja, płatki owsiane, mleko 2%, olej, ser biały (mleko), jabłko, cukier), Surówka z marchwi i jabłka z rodzynkami- 7 (marchew, jabłko, rodzynki, śmietana słodka (mleko), miód), Jogurt owocowy – 7,(jogurt naturalny (mleko), owoce)

Środa 02.04.2025r.

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 laurowy)

II danie

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

Czwartek 03.04.2025r.

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 drobiowe, sos koperkowy - śmietankowy (Ryż, pałka z kurczaka, koper, śmietana słodka 18%(mleko), papryka słodka, sól, pieprz, olej) Marchewka z groszkiem – 1, 7 (marchew, masło(mleko), śmietana słodka(mleko), groszek, mąka (pszenica) sól, pieprz) Kompot owocowy (wiśnia, porzeczka mrożona, miód 5g, woda)

Piątek 04.04.2025r.

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

Kasza jęczmienna, sos koperkowy, klopsiki rybne - 1,3, 4,7 (Kasza jęczmienna, śmietana słodka(mleko) ryba (morszczuk) koper, olej, jaja, bułka tarta(pszenica) mąka pszenna(pszenica)przyprawy: sól, pieprz), Surówka kolorowa(kapusta, marchew, pietruszka, jabłko, cebula, natka pietruszki, przyprawy: sól, pieprz, olej) Woda z cytryną

Poniedziałek 07.04.2025r.

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), łopatka, przecier pomidorowy, cebula, majeranek, pieprz, sól, bazylia, oregano, mąka tortowa (pszenica) Sałatka z ogórka kiszzonego (ogórek kiszony, marchew, natka pietruszki, oliwa z oliwek) Kompot owocowy (wiśnia, porzeczka, woda, miód 5g)

Wtorek 08.04.2025r.

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

Ziemniaki, kotlet mielony drobiowy z warzywami, sałata lodowa z warzywami serem feta, pomidor suszony 1,3, 7 (ziemniaki, łopatka, bułka tarta (pszenica), jaja, cebula, sałata lodowa, pomidor, ogórek, papryka czerwona, rzodkiewka, ser feta (mleko), pomidor suszony, przyprawy: sól, pieprz), Herbata rumiankowa

Środa 09.04.2025r.

I danie

Zupa krupnik – 9 (woda, marchew, seler, pietruszka, natka pietruszki, kasza jęczmienna, por, przyprawy: sól, pieprz)

II danie

Ziemniaki, gołąbki po poznańsku drobiowe w sosie pomidorowym – 3,(Ziemniaki, łopatka , ryż, jaja, kapusta, cebula, olej, przecier pomidorowy, kasza manna, sól, pieprz) Fasolka szparagowa polana masłem i bułką tartą – 1,7 (fasolka szparagowa, masło(mleko) bułka tarta (pszenica)Kompot owocowy (wiśnia, porzeczka, woda, miód)

Czwartek 10.04.2025r.

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

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 (truskawka, wiśnia mrożona, miód 5g, woda, mąka ziemniaczana), Owoc

Piątek 11.04.2025r.

I danie

Zupa marchewkowa z prażonymi płatkami migdałów – 7,9 (woda, marchew, seler, pietruszka, natka pietruszki, płatki migdałów, śmietana słodka(mleko) por, przyprawy: sól, pieprz) Grzanki – 1 (bułka wrocławska (pszenica)

II danie

Ziemniaki, ryba po parysku,– 1,3,4 , (ziemniaki, ryba , jaja, mąka (pszenica), sól, pieprz, olej,) surówka wielowarzywna (kapusta pekińska, kapusta czerwona, marchew, pietruszka, jabłko, cebula, natka pietruszki, kukurydza, fasola czerwona, przyprawy: sól, pieprz, 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.