

Jadłospis – klasy I - VIII

Poniedziałek 05.05.2025r.

I danie:

Zupa pomidorowa z ryżem – 7,9 (marchew, pietruszka, seler, cebula, por, śmietana (mleko 2%) olej, ryż, ziele angielskie, liść laurowy, przecier pomidorowy, pieprz)

II danie

Makaron po włosku – 1,7(makaron(pszenica), filet z kurczaka, olej, cebula, przecier pomidorowy, pomidory w puszcze, pieprz, bazylia, oregano, ser mozzarella (mleko) sól, pieprz) Surówka z selera i jabłka z rodzynkami – 9 (seler, jabłko, rodzynki) Kisiel pitny (wiśnia mrożona, woda, cukier trzcinowy, mąka ziemniaczana)

Wtorek 06.05.2025r.

I danie:

Żurek z jajkiem - 3,7,9 (woda, ziemniaki, marchew, seler, pietruszka, natka pietruszki, żurek, jaja, śmietana słodka (mleko) por, sól, pieprz, majeranek)

II danie

Kasza jęczmienna, gulasz wieprzowy- 1, 7 (ziemniaki, łopatka, śmietana słodka (mleko), cebula , mąka pszenna (pszenica) ,oliwa z oliwek, przyprawy: sól, pieprz)Sałata, rzodkiewka, ogórek, szczypior w śmietanie – 7 (sałata, ogórek, szczypior, rzodkiewka śmietana kwaśna(mleko) Woda z cytryną

Środa 07.05.2025r.

I danie

Zupa koperkowa - 7,9 (woda, ziemniaki, marchew, seler, pietruszka, koper, śmietana słodka (mleko) por, sól, pieprz)

II danie

Ziemniaki zapiekane, nagętsy z kurczaka – 1 (ziemniaki, papryka czerwona, sól, pieprz, filet z kurczaka, płatki kukurydziane (pszenica) , olej) Surówka kolorowa (kapusta, marchew, natka pietruszki, sól, pieprz, cytryna, oliwa z oliwek , kukurydza, papryka czerwona, pomidor, rzodkiewka) Sok owocowo – warzywny (jabłko, marchew, gruszka, cytryna, pomarańcza)

Czwartek 08.05.2025r.

I danie

Zupa kapuśniak z kiszonej kapusty – 9 (woda, kapusta kiszona, seler, pietruszka, marchewka, natka pietruszki, por, ziemniaki, przyprawy-sól, pieprz, 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) Kapusta czerwona zasmażana (kapusta czerwona, ocet winny jabłkowy, olej, cebula) Kompot (porzeczka mrożona, wiśnia mrożona, truskawka mrożona, miód 5g)

Piątek 09.05.2025r.

I danie

Zupa jarzynowa z makaronem- 1,7,9 (woda, makaron(pszenica) śmietana słodka(mleko)koper, marchew, seler, pietruszka, por, śmietana słodka, mleko 2% przyprawy: sól, pieprz)

II danie

Ziemniaki, sos koperkowy, kotlet rybny – 3,4,7 (ziemniaki, koper, śmietana słodka 18%(mleko) ryba, jaja, mąka(pszenica) bułka tarta (pszenica) olej, przyprawy: sól, pieprz) Surówka z kiszonej kapusty (kapusta kiszona, cebula, natka pietruszki, oliwa z oliwek) Woda z mięta

Poniedziałek 12.05.2025r.

I danie

Zupa szczawiowa z jakiem – 3,7,9 (woda, koper, marchew, szczaw, jaja, seler, pietruszka, por, śmietana słodka (mleko 2%), 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 trzcinowy), Surówka z marchwi i jabłka z rodzynkami- 7 (marchew, jabłko, rodzynki, śmietana słodka (mleko), miód 5g), Jogurt owocowy – 7,(jogurt naturalny (mleko), owoce)

Wtorek 13.05.2025r.

I danie

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

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) Woda z cytryną, Owoc

Środa 14.05.2025r.

I danie

Barszcz czerwony-7,9 (woda, buraki czerwone, seler, pietruszka, marchewka, cukier trzcinowy, ocet winny jabłkowy, natka pietruszki, por, ziemniaki, śmietana słodka (mleko), przyprawy-sól, pieprz, ziele angielskie, liść lauowy)

II danie

Pierogi ruskie -1, 7 (mąka (pszenica) woda, ser biały (mleko) ziemniaki, cebula, olej przyprawy-sól, pieprz), Sałatka z pomidorów w śmietanie – 7 (pomidory, szczypior, śmietana kwaśna (mleko), przyprawy-sól, pieprz) Kompot (woda, truskawki mrożone, wiśnia mrożona, porzeczka mrożona, miód 5g)

Czwartek 15.05.2025r.

I danie

Zupa krupnik -9 (woda, kasza jęczmienna, seler, pietruszka, marchewka, natka pietruszki, por, ziemniaki, przyprawy-sól, pieprz, ziele angielskie, liść lauowy, majeranek)

II danie

Ryż, potrawka z kurczaka z warzywami – 1,7 (ryż, filet z kurczaka, marchew, seler, pietruszka, groszek zielony, koper, śmietana słodka(mleko) Surówka z młodej kapusty (kapusta młoda, marchew, natka pietruszki, sól, pieprz, cytryna, miód, oliwa z oliwek) Kompot(woda, truskawki mrożone, wiśnia mrożona, porzeczka mrożona, miód)

Piątek 16.05.2025r.

I danie

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

II danie

Ryż, klopsiki rybne w sosie śmietankowo – koperkowym – 1, 3,4,7 (ryż, ryba morskiczek, jaja, bułka tarta (pszenica), kasza manna, śmietana słodka (mleko), olej), Surówka wielowarzywna (kapusta, papryka czerwona, ogórek, pomidor, rzodkiewka, por, cebula czerwona, oliwa z oliwek, sól, pieprz, Kompot owocowy (woda, truskawki mrożone, wiśnia mrożona, porzeczka mrożona)

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.