

Jadłospis – Klasy I - VIII

Poniedziałek 02.06.2025r.

I danie

Zupa krupnik – 9 (woda, marchew, seler, pietruszka, natka pietruszki, kasza jęczmienna, por, przyprawy: sól, 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, miód 5 g, mąka ziemniaczana)

Wtorek 03.06.2025r.

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 schabowy– 1 (Ziemniaki, schab wieprzowy, mąka pszenna, olej, jaja, bułka tarta, przyprawy: sól, pieprz), Kapusta młoda zasmażana z warzywami - (kapusta młoda, marchew, natka pietruszki , sól, pieprz, mąka, olej), Kompot - (wiśnia, porzeczka, woda, miód 5 g)

Środa 04.06.2025r.

I danie

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

II danie

Ryż, potrawka z kurczaka(ryż, filet z kurczaka, papryka słodka, sól, pieprz, olej) surówka z młodej kapusty (kapusta młoda, marchew, natka pietruszki, sól, pieprz, cytryna, oliwa z oliwek) Kompot - (wiśnia, porzeczka, woda, miód 5 g)

Czwartek 05.06.2025r.

I danie

Barszcz czerwony -7,9 (woda, ziemniaki, marchew, seler, pietruszka, natka pietruszki, por, barszcz czerwony, śmietana słodka 18% (mleko), cytryna, cukier trzcinowy, przyprawy: sól pieprz, ziele angielskie, liść laurowy)

II danie

Kluski leniwe z serem polane maselkiem i bułka tartą -1,3,7 (mąka pszenna, ziemniaki, ser biały(mleko), bułka tarta (pszenica), jaja, olej) Sałatka owocowa (pomarańcza, banan, kiwi, jabłko, gruszka) Jogurt owocowy – 7(jogurt naturalny(mleko) owoce) Kompot - (wiśnia, porzeczka, woda, miód 5 g)

Piątek 06.06.2025r.

I danie

Zupa pomidorowa z ryżem - 7,9 (woda, ryż, kurczak zagrodowy, marchew, seler, pietruszka, natka pietruszki, przecier pomidorowy, por, śmietana słodka(mleko), 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)

Poniedziałek 09.06.2025r.

I danie

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

II danie

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

Wtorek 10.06.2025r.

I danie

Zupa brukselkowa z kaszą jaglaną – 7,9 (, woda, por, marchew, seler, pietruszka, natka pietruszki, ziemniaki, kasza jaglana, brukselka, śmietana słodka(mleko), przyprawy: sól, pieprz)

II danie

Ziemniaki, gołąbki 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) Sok owocowo – warzywny(marchew, jabłko, gruszka, pomarańcza)

Środa 11.06.2025r.

I danie

Zupa ogórkowa - 7,9 (woda, ziemniaki, marchew, seler, pietruszka, natka pietruszki, por, śmietana słodka 18% (mleko), ogórek kiszony, przyprawy: sól pieprz,)

II danie

Kasza gryczana, gulasz wieprzowo wołowy z warzywami – 1,7 (kasza gryczana, łopatka, wołowina, marchew, pietruszka, śmietana słodka(mleko) olej, mąka(pszenica)przyprawy: sól, pieprz, papryka słodka) Sałata, ogórek, rzodkiewka, szczypior w śmietanie (sałata, ogórek, rzodkiewka, szczypior, śmietana kwaśna (mleko)sól, pieprz) Kompot (woda, porzeczka mrożona, truskawka, miód 5g)

Czwartek 12.04.2025r.

I danie

Zupa jarzynowa - 1,7,9(woda, marchew, seler, pietruszka, mieszanka warzywna, natka pietruszki, śmietana słodka(mleko)przyprawy: sól, pieprz, ziemniaki)

II danie

Łazanki z kapustą i kiełbasą – 1,3 (makaron łazanka(pszenica) kapusta młoda, marchew, kiełbasa, przyprawy: sól pieprz, ziele angielskie, majeranek, liść laurowy) Kompot - (woda, truskawki mrożone, wiśnia mrożona, porzeczka mrożona, miód) Owoc

Piątek 13.06.2025r.

I danie

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

II danie

Kasza jęczmienna, sos koperkowy, klopsiki rybne – 1,3,4,7 (kasza jęczmienna, koper, śmietana słodka 18% (mleko), ryba, jaja, mąka (pszenna), bułka tarta (pszenica), olej, przyprawy: sól, pieprz), Surówka kolorowa - (kapusta , cebula, natka pietruszki, jabłko, oliwa z oliwek), Woda z cytryną

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.