

Jadłospis – Klasy I - VIII

Poniedziałek 16.06.2025r.

I danie

Zupa brokułowa–7,9 (woda, marchew, seler, pietruszka, natka pietruszki, brokuł, śmietana słodka 18 % (mleko), 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) Kompot owocowy(wiśnia, woda, miód 5g) Owoc

Wtorek 17.06.2025r.

I danie

Żurek z jajkiem– 3,7,9 (woda, ziemniaki, marchew, seler, pietruszka, żurek, jaja,śmietana słodka, mleko 2%, natka pietruszki, por, przyprawy: sól ,pieprz, ziele angielskie, liść laurowy)

II danie

Kasza jęczmienna, pulpeciki w sosie pomidorowym -1,3,7 (kasza jęczmienna, pietruszka, marchew, łopatka, karkówka, jaja, bułka tarta(pszenica), natka pietruszki, cebula, sól, pieprz, papryka słodka, mąka(pszenna)olej, przecier pomidorowy, surówka z młodej kapusty(kapusta młoda, marchew, jabłko, cebula, natka pietruszki, sól, pieprz, cytryna, oliwa z oliwek) Kompot (woda, wiśnia mrożona, porzeczka mrożona, miód 5g)

Środa 18.06.2025r.

I danie

Zupa jarzynowa - 7,9 (woda, ziemniaki, seler, pietruszka, mieszanka warzywna marchewka, koper, śmietana słodka (mleko), przyprawy – sól, pieprz, ziele angielskie, liść laurowy)

II danie

Ziemniaki zapiekane, nagetsy z fileta – 1,3(ziemniaki, filet z kurczaka, jaja, płatki kukurydziane (pszenica) pieprz, sól, papryka słodka, olej) surówka kolorowa (kapusta pekińska, marchew, pietruszka, jabłko, cebula, rzodkiewka, papryka, ogórek, pomidor) Fasolka szparagowa polana bułka tartą- 1,7 (fasola szparagowa, masło (mleko), bułka tarta (pszenica) Kompot (wiśnia, truskawki, miód 5g)

Piątek 20.06.2025r.

I danie

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

II danie

Ziemniaki, klopsiki w sosie koperkowym – 1,3,4 (Ziemniaki, ryba, mąka (pszenna), bułka tarta(pszenica) jaja, olej, przyprawy: sól, pieprz) Surówka z młodej kapusty (kapusta młoda, marchew, natka pietruszki, przyprawy: sól, pieprz cytryna, olej) Woda z miętą

Poniedziałek 23.06.2025r.

I danie

Zupa pomidorowa z ryżem – 7,9 (woda, seler, pietruszka, marchewka, natka pietruszki, por, ryż, śmietana słodka(mleko) przyprawy-sól, majeranek, pieprz, ziele angielskie, liść laurowy)

II danie

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

Wtorek 24.06.2025r.

I danie

Rosół z lanymi kluskami – 1,3,9 (woda, kurczak zagrodowy, marchew, seler, pietruszka, jaja, mąka pszenna (pszenica) natka pietruszki, przyprawy: sól, pieprz)

II danie

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

Środa 25.06.2025r.

I danie

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

II danie

Pierogi z białym serem, ziemniakami- 1,7 (mąka(pszenica), woda, ziemniaki, ser biały(mleko) cebula, olej) Sałatka z pomidorów – 7 (pomidor, szczypior, śmietana kwaśna(mleko) sól, pieprz) Kompot (wiśnia, porzeczka, miód, woda) Owoc

Czwartek 26.06.2025r.

I danie

Zupa brukselkowa z kaszą jaglaną – 7,9 (marchew, pietruszka, seler, brukselka, cebula, por, śmietana(mleko 2%) olej, pieprz)

II danie

Kasza jęczmienna, gulasz drobiowy z warzywami -1,7(kasza jęczmienna, filec z kurczaka, marchew, pietruszka, śmietana słodka(mleko), olej, mąka (pszenna)przyprawy: sól, pieprz, papryka słodka) Sałata, ogórek w śmietanie(ogórek sałata, szczypior, śmietana kwaśna(mleko), sól, pieprz) Kompot(woda, owoce, miód)

Piątek 27.06.2025r.

I danie

Zupa ogórkowa – 7,9 (marchew, pietruszka, seler, cebula, por, ziemniaki, śmietana(mleko 2%) olej, sól pieprz)

II danie

Ryż, sos koperkowy, kotlet rybny – 1,3,4,7 (ziemniaki, ryba, mąka (pszenna), jaja, olej, koper, śmietana słodka(mleko) przyprawy: sól, pieprz) surówka z młodej kapusty(kapusta młoda, marchew, natka pietruszki, przyprawy: sól, pieprz, cytryna, olej) Woda z miętą

Poniedziałek 30.06.2025r.

I danie

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

II danie

Naleśniki owsiane z serem i powidłem– 1a, 3,7 (mąka pszenna, jaja, płatki owsiane, cukier trzcinowy, mleko 2%, olej, powidło, ser biały –(mleko), Surówka z selera, ananasa i śmietany – 7,9 (seler, ananas, śmietana 18% - (mleko), Jabłko, jogurt owocowy -7 (jogurt naturalny – (mleko) , owoce)

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.