

# Jadłospis – Klasy I- VIII

Wtorek 02.09.2025r.

## I danie

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

## II danie

Ziemniaki, kotlet mielony pieczony – 1,3 (ziemniaki, łopatka, cebula, olej, bułka tarta(pszenna), jaja, pieprz) Surówka wielowarzywna (kapusta, papryka czerwona, ogórek, pomidor, rzodkiewka, por, cebula czerwona, kukurydza, oliwa z oliwek, przyprawy: sól, pieprz) Kisiel pitny – wyrób własny(woda, miód 5g, truskawki mrożone, wiśnie mrożone, mąka ziemniaczana)

Środa 03.09.2025r.

## I danie

Zupa brukselkowa z kaszą jagłana - 7,9 (woda, ziemniaki, seler, pietruszka, brukselka, kasza jagłana marchewka, koper, śmietana słodka (mleko), przyprawy – sól, pieprz, ziele angielskie, liść laurowy)

## II danie

Spaghetti z warzywami i sosem bolognese – 1,9 (makaron spaghetti, (mąka pszenna) marchew, seler, pietruszka, bazylia, oregano, przecier pomidorowy, łopatka, sól, pieprz pomidory w puszcze) Sałatka z ogórka kiszzonego( ogórek kiszony, marchew, natka pietruszki, oliwa z oliwek) Woda z miętą

Czwartek 04.09.2025r.

## I danie

Zupa pomidorowa z ryżem– 7,9 (woda, ryż, przecier pomidorowy, seler, pietruszka, marchewka, natka pietruszki, por, 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(pszenna), jaja, cebula, kasza manna, mąka pszenna, przyprawy: sól, pieprz, majeranek, śmietana słodka (mleko),olej) Kapusta czerwona zasmażana – (kapusta czerwona, ocet winny jabłkowy, olej, cebula) Woda z cytryną,

Piątek 05.09.2025r.

## I danie

Zupa kalafiorowa – 9 (woda, ziemniaki, marchew, seler, pietruszka, kalafior, natka pietruszki, por, przyprawy: sól, pieprz, ziele angielskie, liść laurowy)

## II danie

Ryż, klopsiki rybne w sosie śmietankowo koperkowym – 1,3,4,7( ryż, ryba, 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 (woda, porzeczka mrożona, truskawka, wiśnia, miód 5g)

Poniedziałek 08.09.2025r.

I danie

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

II danie

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

Wtorek 09.09.2025r.

I danie

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

II danie

Ziemniaki, kotlet schabowy – 1,3 (ziemniaki, schab wieprzowy, jaja, mąka(pszenica), olej) surówka wielowarzywna( kapusta, papryka czerwona, ogórek, pomidor, rzodkiewka, por, cebula czerwona, kukurydza, fasola czerwona, oliwa z oliwek, przyprawy: sól, pieprz) Kompot (woda, porzeczka mrożona, truskawka, wiśnia, miód 5g)

Środa 10.09.2025r.

I danie

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

II danie

Łazanki z kapustą i kiełbasą – 1,9 (makaron łazanka(pszenica) kapusta kiszona, marchew, seler, pietruszka, kiełbasa, olej, przyprawy: liść laurowy, ziele angielskie, majeranek, pieprz, sól) Sok owocowo – warzywny- wyrób własny (marchew, jabłko, gruszka)

Czwartek 11.09.2025r.

I danie

Barszcz czerwony – 7,9 ( woda, por, marchew, seler, pietruszka, natka pietruszki, buraczki czerwone, ocet winny jabłkowy, śmietana słodka(mleko) ziemniaki, przyprawy: sól, pieprz)

II danie

Pierogi z ziemniakami, ser biały z cebulką – 1,7 ( mąka(pszenica), woda, ser biały(mleko), ziemniaki, cebula, olej, przyprawy: sól, pieprz) Sałatka z pomidorów- 7 ( ( pomidor, szczypior, śmietana kwaśna, (mleko) przyprawy: sól, pieprz) Kompot (woda, porzeczka mrożona, truskawka, wiśnia, miód 5g)

Piątek 12.09.2025r.

I danie

Zupa szczawiowa z jakiem – 1,3,7 (ziemniaki, marchew, seler, pietruszka, szczaw, jaja, śmietana słodka 18%(mleko), przyprawy: sól, pieprz)

II danie

Kasza jęczmienna, sos koperkowy, klopsiki rybne – 1,3,4,7 (kasza jęczmienna, ryba morszczuk, jaja, bułka tarta(pszenica), kasza manna, śmietana słodka (mleko), olej) surówka kolorowa( kapusta,

papryka czerwona, ogórek, pomidor, rzodkiewka, por, cebula czerwona, kukurydza, oliwa z oliwek, przyprawy: sól, pieprz) kompot owocowy (wiśnia, truskawki, woda, miód 5g)

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.