

# Jadłospis – Klasy I - VIII

Poniedziałek 15.09.2025r.

## I danie

Zupa krupnik –7,9 (woda, marchew, seler, pietruszka, natka pietruszki, ziemniaki, koper, kasza jęczmienna, por, przyprawy: sól, pieprz, majeranek)

## II danie

Racuchy drożdżowe z jabłkiem – 1,3,7 (mąka pszenna, mleko, drożdże, cukier trzcinowy, jaja, olej, jabłko) Sałatka owocowa (pomarańcz, banan, gruszka, winogron, kiwi) Jogurt owocowy pitny – 7 (jogurt naturalny, truskawka)

Wtorek 16.09.2025r.

## I danie

Zupa z fasolki szparagowej – 7,9 (woda, ziemniaki, marchew, seler, pietruszka, fasolka szparagowa, natka pietruszki, por, śmietana słodka(mleko), przyprawy: sól ,pieprz, ziele angielskie, liść laurowy)

## II danie

Ziemniaki, kotlet drobiowy, buraczki z cebulką – 1, 3(ziemniaki, filet z kurczaka, bułka tarta(pszenica), jaja, mąka( pszenica, olej, buraczki, cebula, przyprawy: sól, pieprz) Sok owocowo – warzywny marchew, jabłko, gruszka)

Środa 17.09.2025r.

## I danie

Zupa kapuśniak z kiszonej kapusty - 9 (woda, ziemniaki, seler, pietruszka, kapusta kiszona, marchewka, por przyprawy – sól, pieprz, ziele angielskie, liść laurowy)

## II danie

Kluski leniwe z serem polane bułką tartą, - 1,3,7 (ziemniaki, mąka, ser biały(mleko), jaja, olej, masło(mleko), bułka tarta) Sałatka owocowa ( banan, pomarańcza, kiwi, jabłko, gruszka, brzoskwinie) Kompot (wiśnia, porzeczka, woda, miód 5g)

Czwartek 18.09.2025r.

## I danie

Zupa szpinakowa – 7,9 (woda, ziemniaki, marchewka, seler, por, pietruszka, czosnek, szpinak, śmietana słodka (mleko),koper, przyprawy: sól, pieprz, ziele angielskie, liść laurowy)

## II danie

Ryż, mięso drobiowe szarpane,(ryż, pałka z kurczaka, papryka słodka, sól, pieprz, olej) marchewka z groszkiem ( marchew, groszek, masło(mleko)śmietana słodka 18%(mleko)) Kompot (wiśnia, porzeczka ,woda, miód)

Piątek 19.09.2025r.

#### I danie

Zupa brokułowo - kalafiorowa – 7,9 (woda, ziemniaki, brokuł, kalafior, seler, pietruszka, śmietana słodka 18% (mleko) marchewka, natka pietruszki, por, przyprawy-sól, pieprz, ziele angielskie, liść laurowy)

#### II danie

Ziemniaki, sos pomidorowy, paluszki rybne – 3,4,7 (ziemniaki, ryba morszczuk, jaja, bułka tarta(pszenica), mąka tortowa(pszenica), olej przecier pomidorowy ,pomidory, śmietana słodka 18%(mleko), przyprawy: sól, pieprz) Woda z cytryną

Poniedziałek 22.09.2025r.

#### I danie

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

#### II danie

Makaron z serem (makaron(pszenica) ser biały (mleko) masło(mleko) 1,7 surówka z selera, rodzynek, ananasa i śmietany – 7,9 ( seler, ananas, rodzynki ,śmietana 18%(mleko), Jogurt owocowy – 7 ( jogurt naturalny(mleko), miód, owoce) Owoc

Wtorek 23.09.2025r.

#### I danie

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

#### II danie

Ryż, potrawka z kurczaka z warzywami– 1,7,9 (ryż, filet z kurczaka, marchew, seler, groszek zielony, koper, śmietana słodka18% (mleko), olej) surówka kolorowa( kapusta marchew, jabłko, papryka czerwona, ogórek, pomidor, rzodkiewka, por, cebula czerwona, kukurydza, fasola czerwona, oliwa z oliwek, przyprawy: sól, pieprz) Woda z mięta

Środa 24.09.2025r.

#### I danie

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

#### II danie

Ziemniaki, kotlet mielony pieczony, mizeria – 1,3,7( ziemniaki, łopatka, cebula, jaja, bułka tarta(pszenica), olej, ogórek, śmietana kwaśna18% (mleko) przyprawy sól, pieprz) Kompot (woda, wiśnia, porzeczka, miód)

Czwartek 25.09.2025r.

#### I danie

Zupa marchewkowa z prażonymi płatkami migdałów–7,9 (marchew, pietruszka, seler, cebula, por, śmietana słodka 18%(mleko)olej, przyprawy ziele angielskie, płatki migdałów ,gałka muskatowa liść laurowy, pieprz, sól)

## 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 (porzeczka czarna, wiśnia mrożona, miód g, mąka ziemniaczana)

Piątek 26.09.2025r.

## I danie

Zupa pomidorowa z makaronem – 1,3,7,9 ( woda, marchew, seler, pietruszka, przecier pomidorowy, śmietana słodka 18%(mleko), makaron (mąka pszenna), przyprawy: sól, pieprz)

## II danie

Ziemniaki, ryba na parze -1,3,4 (ziemniaki, ryba morszczuk, jaja, mąka(pszenna), przyprawy: sól, pieprz, surówka wielowarzywna(kapusta, papryka czerwona, ogórek, rzodkiewka, por, cebula czerwona, kukurydza, fasola czerwona, oliwa z oliwek przyprawy: sól, pieprz) Kompot (woda, wiśnia, porzeczka, miód)

Poniedziałek 29.09.2025r.

## I danie

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

## II danie

Makaron ze szpinakiem, filet z kurczaka1,7(makaron(pszenica) szpinak, ser żółty(mleko2%) czosnek, filet z kurczaka, śmietana 30%(mleko) przyprawy: sól, pieprz) ogórek kiszony, Woda z cytryną

Wtorek 30.09.2025r.

## I danie

Zupa kapuśniak z kiszonej kapusty– 9 (woda, marchew, seler, pietruszka, natka pietruszki, ziemniaki, koper, por, przyprawy: sól, pieprz, ziele angielski, liść laurowy)

## II danie

Ziemniaki, nagętsy z kurczaka(ziemniaki, papryka słodka, sól, pieprz, filet z kurczaka, płatki kukurydziane, olej ) Surówka kolorowa( kapusta, marchew, natka pietruszki, sól, pieprz, pomidor, ogórek, rzodkiewka, papryka czerwona) 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.