

Jadłospis – klasy 1-8

Poniedziałek 17.11.2025r.

I danie:

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

II danie

Łazanki z kapusta i kiełbasą – 1 (makaron łazanka(pszenica) kapusta kiszona, kapusta biała, marchew, kiełbasa, Przyprawy: liść laurowy, ziele angielskie, majeranek, pieprz, sól) Sok owocowo – warzywny (marchew, gruszka, jabłko, pomarańcz)

Wtorek 18.11.2025r.

I danie

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

II danie

Kasza gryczana, gulasz – wołowy – 1(kasza gryczana, pietruszka, marchew, mięso wołowe, cebula, sól, pieprz, papryka słodka, mąka(pszenica), olej. Buraczki z cebulką(buraczki, cebula, olej, cytryna, cukier trzcinowy, sól, pieprz) Kompot(woda, truskawka, wiśnia mrożona, miód 5g)

Środa 19.11.2025r.

I danie

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

II danie

Ziemniaki, mięso drobiowe szarpane – (ziemniaki, pałka z kurczaka, papryka słodka, sól, pieprz, olej), marchewka z groszkiem – 7(marchew, groszek, masło(mleko) śmietana słodka18%(mleko), przyprawy: sól, pieprz), Kisiel pitny (wiśnia, truskawka, porzeczka, miód 5g , mąka ziemniaczana)

Czwartek 20.11.2025r.

I danie

Barszcz czerwony – 7,9 (woda, marchew, seler, pietruszka, por, buraczki, śmietana słodka(mleko), przyprawy: sól, pieprz, majeranek, ziele angielskie, liść laurowy, cukier trzcinowy, cytryna)

II danie

Pierogi z białym serem i ziemniakami- 1,7 (mąka pszenna, woda, ziemniaki, ser biały (mleko) cebula, olej) Sałatka z pomidorów- 7 (pomidor, szczypior, śmietana kwaśna (mleko) sól, pieprz) kompot (wiśnia, porzeczka, miód 5g)

Piątek 21.11.2025r.

I danie

Zupa kalafiora – 7,9 (woda, marchew, seler, pietruszka, natka pietruszki, kalafior, śmietana słodka(mleko), por, przyprawy: sól, pieprz)

II danie

Ziemniaki, sos pomidorowy, paluszki rybne – 3,4,7(ziemniaki, ryba morszczuk, olej, przecier pomidorowy, pomidory w puszcze, śmietana słodka(mleko), jaja, mąka, (pszenica), bułka tarta(pszenica), przyprawy: sól, pieprz) surówka kolorowa(kapusta, marchew, pietruszka, jabłko, cebula, natka pietruszki, przyprawy: sól, pieprz, olej) Kompot (wiśnia, porzeczka, miód 5g)

Poniedziałek 24.11.2025r.

I danie

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

II danie

Naleśniki owsiane z serem i musem jabłkowym -1,3,7(mąka (pszenica), jaja, płatki owsiane, cukier trzcinowy, mleko2%, olej, jabłko, ser biały(mleko), śmietana kwaśna(mleko)Surówka z marchwi i jabłka z rodzynkami- 7 (marchew, śmietana(mleko),jabłko, rodzynki, jogurt jagodowy– 7(jogurt naturalny (mleko), jagoda)

Wtorek 25.11.2025r.

I danie

Zupa kapuśniak z kiszonej kapusty – 9 (woda, marchew, seler, pietruszka, por, kapusta kiszona, przyprawy: sól, pieprz, majeranek, ziele angielskie, liść laurowy)

II danie

Ziemniaki , nagętsy z fileta – 3(ziemniaki, filet z kurczaka, mąka(pszenica) olej, jaja, płatki kukurydziane, przyprawy: sól, pieprz, papryka słodka) Surówka kolorowa(kapusta pekińska, marchew, pietruszka, jabłko, cebula, natka pietruszki, papryka, pomidor, ogórek, rzodkiewka,) Fasolka szparagowa z bułką tartą- 1,7(fasolka szparagowa, bułka tarta(pszenica)masło(mleko) kompot(Wiśnia, porzeczka, woda, miód 5g)

Środa 26.11.2025r.

I danie

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

II danie

Kopytka, kapusta zasmażana – 1,3 (ziemniaki, mąka pszenna, jaja, kapusta słodka, kapusta kiszona, olej, kietbasa śląska, przyprawy: sól, pieprz, majeranek, ziele angielskie, liść laurowy) Kisiel pitny (wiśnia, truskawka, porzeczka czarna, miód 5g, mąka ziemniaczana)

Czwartek 27.11.2025r.

I danie

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

II danie

Ryż, potrawka z kurczaka z warzywami – 1,7,9 marchew, seler, groszek zielony, koper, śmietana słodka(mleko), mąka(pszenica) Surówka kolorowa(kapusta, marchew, jabłko, natka pietruszki, przyprawy: sól, pieprz) Sok owocowo – warzywny (marchew, jabłko, gruszka, pomarańcza, cytryna)

Piątek 28.11.2025r.

I danie

Zupa fasolowa– 9 (woda, ziemniaki, seler, por, marchew, pietruszka, natka pietruszki, fasola jaś, przyprawy: sól, pieprz, majeranek)

II danie

Ziemniaki sos koperkowy, klopsiki rybne 1,3,4,7(ziemniaki, ryba, jaja, mąka (pszenna) bułka tarta(pszenica) olej, koper, śmietana słodka(mleko), przyprawy: sól, pieprz) Surówka z kiszonej kapusty (kapusta kiszona, cebula, marchew, natka pietruszki, olej, pieprz) kompot(wiśnia, porzeczka, 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.