

JADŁOSPIS klasy 1-8

PONIEDZIAŁEK 30.10.2023

OBIAD: Zupa fasolowa 300ml (wywar drobiowy, włoszczyzna, fasola biała, majeranek, liść laurowy, ziele angielskie, pieprz, natka),
Pierogi z serem i śmietaną 250g (mąka pszenna, jajko, ser półtłusty, śmietana 18%),
Surówka z marchewką i jabłkiem 100g (marchewka, jabłko)
Kompot owocowy 250ml (mieszanka owocowa)
(mleko, seler, gluten, jajko)

WTOREK 31.10.2023

OBIAD: Zupa pomidorowa z ryżem 300ml (wywar drobiowy, włoszczyzna, ryż, przecier pomidorowy, śmietana 18%, liść laurowy, ziele angielskie, pieprz, natka),
Ziemniaki z koperkiem 200g,
Kotlet schabowy (schab środkowy, bułka pszenna, jajko, cebula, olej rzepakowy, przyprawy),
Kapusta zasmażana 100g, Kompot jabłkowy 250ml (jabłka) (seler, gluten, mleko, jajko)

ŚRODA 1.11.2023

Wszystkich Świętych

CZWARTEK 2.11.2023

OBIAD: Krem z zielonych warzyw z grzankami 300ml (wywar drobiowy, włoszczyzna, ziemniaki, brokuł, groszek, śmietana 18% , pieprz, liść laurowy, ziele angielskie),
Zapiekanka makaronowa z mięsem mielonym, warzywami i sosem pomidorowym posypana serem żółtym 250g (makaron świder, łopatka mielona, marchewka, cebula, pomidory, przecier pomidorowy, ser żółty tarty)
Kompot owocowy 250ml (mieszanka owocowa)
(seler, mleko, gluten, jajko)

PIĄTEK 3.11.2023

OBIAD: Krupnik jęczmienny 300ml (wywar drobiowy, włoszczyzna, ziemniaki, kasza jęczmienna, cebula, natka, liść laurowy, ziele ang., pieprz),
Ziemniaki z koperkiem 200g,
Filet z ryby panierowany 100g (miruna, jajko, bułka pszenna, przyprawy, olej rzepakowy)
Surówka z kapusty czerwonej 100g (kapusta czerwona, cebula, jabłko, oliwa),
Kompot owocowy 250ml (mieszanka owocowa)
(gluten, seler, ryba, jajko)

PONIEDZIAŁEK 6.11.2023

OBIAD: Kapuśniak góralski z kiełbaską 300ml (wywar drobiowy, włoszczyzna, ziemniaki, kapusta kiszona, majeranek, kiełbasa, liść laurowy, ziele ang., pieprz, natka),
Makaron z musem truskawkowym ze śmietaną i twarogiem 250g (makaron świder, twaróg półtłusty, śmietana 18%),
Kompot owocowy 250ml (mieszanka owocowa)
(seler, gluten, mleko, jajko)

WTOREK 7.11.2023

OBIAD: Zupa pieczarkowa z makaronem 300ml (wywar drobiowy, włoszczyzna, makaron, pieczarka, śmietana 18%, liść laurowy, ziele ang., pieprz, natka),
Ziemniaki z koperkiem 200g,
Kurczak pieczony 100g (pałka z kurczaka, olej, przyprawy),
Marchewka gotowana 100g,
Kompot owocowy 250ml (mieszanka owocowa) (seler, gluten, mleko, jajko)

ŚRODA 8.11.2023

OBIAD: Barszcz czerwony 300ml (wywar drobiowy, włoszczyzna, ziemniaki, buraki, śmietana 18%, liść laurowy, ziele angielskie, pieprz, majeranek),
Krokiety z mięsem 250g,
colesław 100g (kapusta biała, marchewka, cebula, majonez)
Kompot jabłkowy 250ml (jabłka) (mleko, seler, gluten)

CZWARTEK 9.11.2023

OBIAD: Kalafiorowa 300ml (wywar drobiowy, ziemniaki, kalafior, śmietana 18%, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie, koper),
Kasza jęczmienna 200g,
Gulasz wieprzowy w sosie własnym 100g (łopatka wieprzowa, cebula, mąka pszenna, olej rzepakowy) ,
Surówka z ogórków kiszonych 100g (ogórek kiszony, jabłko, cebula, oliwa) ,
Kompot owocowy 250ml (mieszanka owocowa) (mleko, gluten, seler)

PIĄTEK 10.11.2023

OBIAD: Zupa zacierkowa 300ml (wywar drobiowy, włoszczyzna, zacierka, cebula, natka, liść laurowy, ziele ang., pieprz),
Ziemniaki z koperkiem 200g, Paluszki rybne 100% filet 100g (paluszki rybne Frosta)
Surówka z kapusty kiszonej 100g (kapusta kiszona, marchewka, jabłko, cebula, pieprz, oliwa),
Herbata z miodem i cytryną 250ml (herbata czarna, miód, cytryna)
(seler, gluten, jajko, ryba)

