

JADŁOSPIS klasy 1-8

PONIEDZIAŁEK 11.03.2024 Rekolekcje

OBIAD: Zupa grochowa 300ml (wywar drobiowy, włoszczyzna, kiełbasa, groch łuskany, ziemniaki, liść laurowy, ziele angielskie, pieprz, majeranek, natka),
Leniwe z masłem i bułką 250g (ziemniaki, twaróg, mąka pszenna, jajko, masło roślinne, bułka tarta),
Surówka z marchewki z jabłkiem 100g (marchewka, jabłko)
Kisiel owocowy (kisiel) 250ml (gluten, jajko, mleko, seler)

WTOREK 12.02.2024 Rekolekcje

OBIAD: Pomidorówka z ryżem 300ml (wywar drobiowy, włoszczyzna, ryż, przecier pomidorowy, śmietana 18%, liść laurowy, ziele angielskie, pieprz, natka),
Ziemniaki z koperkiem 200g,
Pałka z kurczaka pieczona 1szt (pałka z kurczaka, olej rzepakowy, przyprawy),
Fasolka szparagowa 100g,
Kompot owocowy 250ml (mieszanka owocowa) (seler, mleko)

ŚRODA 13.03.2024

OBIAD: Barszcz czerwony 300ml (wywar warzywny, włoszczyzna, buraki, ziemniaki, śmietana 18% liść laurowy, ziele angielskie, pieprz, majeranek, natka),
Ryż paraboliczny 200g,
Kurczak w sosie słodko-kwaśnym 100g (filet z kurczaka, marchew, ananas, przecier pomidorowy, przyprawy),
Kompot owocowy 250ml (mieszanka owocowa) (seler, mleko)

CZWARTEK 14.03.2024

OBIAD: Zupa ogórkowa 300ml (wywar drobiowy, włoszczyzna, ziemniaki, ogórki kiszane, śmietana 18%, liść laurowy, ziele angielskie, pieprz, koper),
Makaron spaghetti z mięsem i warzywami w sosie bolońskim 250g (makaron spaghetti, łopatka wieprzowa mielona, marchewka, cebula, pomidor, przecier pomidorowy, oregano, czosnek)
Kompot owocowy 250ml (mieszanka owocowa) (seler, gluten, jajko, mleko)

PIĄTEK 15.03.2024

OBIAD: Zupa grysikowa 300ml (wywar drobiowy, włoszczyzna, kasza manna, cebula, liść laurowy, ziele ang., pieprz, natka),
Ziemniaki z koperkiem 200g,
Filet z miruny panierowany pieczony 100g (miruna, bułka tarta, jajko, pieprz cytrynowy, olej rzepakowy),
Warzywa gotowane 100g (kalafior, brokuł, marchewka),
Kompot owocowy 250ml (mieszanka owocowa) (gluten, seler, jajko, ryba)

PONIEDZIAŁEK 18.03.2024

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

WTOREK 19.03.2024

OBIAD: Rosół z makaronem 300ml (wywar drobiowy, włoszczyzna, makaron nitka, liść laurowy, ziele ang., pieprz, natka),
Ziemniaki z koperkiem 200g,
Kotlet mielony 100g (łopatka wieprzowa mielona, jajko, bułka tarta, olej, przyprawy),
Mizeria 100g (ogórek, jogurt naturalny),
Kompot owocowy 250ml (mieszanka owocowa) (seler, gluten, jajko, mleko)

ŚRODA 20.03.2024

OBIAD: Kapuśniak 300ml (wywar drobiowy, włoszczyzna, ziemniaki, kapusta kiszona, liść laurowy, ziele angielskie, pieprz, majeranek, natka),
Makaron penne z kurczakiem i brokułami w sosie śmietanowym 250g (makaron, udzik z kurczaka, brokuły, śmietanka 18% , przyprawy)
Kompot jabłkowy 250ml (jabłko) (mleko, seler, jajko, gluten)

CZWARTEK 21.03.2024

OBIAD: Zupa krem z cukinii z grzankami 300ml (wywar drobiowy, ziemniaki, cukinia, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie, koper, grzanki ziołowe),
Kasza bulgur 150g
Szynka duszona w sosie cebulowym 100g (szynka wieprzowa, cebula, mąka pszenna, przyprawy),
Sałatka z buraków 100g (buraki, jabłko, cebula, pieprz, oliwa)
Kompot jabłkowy 250ml (jabłka) (gluten, seler)

PIĄTEK 22.03.2024

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

