

Jadłospis 22.04 - 26.04.2024

Dzień tygodnia	ŚNIADANIE	OBIAD	PODWIECZOREK
PON.	I: Pieczywo pszenno-żytnie i żytnie ze słonecznikiem z masłem, dżemem, serem, ogórkiem, pomidorem Napój: kakao z mlekiem II: jabłko	Zupa jarzynowa na wywarze warzywno-mięsny z ziemniakami, duszone polędwiczki wieprzowe w sosie pieczarkowym, surówka z ogórka kiszzonego z marchewką, kasza pęczak, woda	Płatki kukurydziane i płatki o smaku czekoladowym z mlekiem, banan, woda
	<i>Alergeny: mleko, gluten, soja, sezam, gorczyca, mleko</i>	<i>Alergeny: gorczyca, seler, jaja, gluten, mleko, soja, orzechy</i>	<i>Alergen: mleko, gluten, orzechy</i>
WT.	I: Pieczywo pszenno-żytnie i żytnie ze słonecznikiem z masłem, wędliną, sałatą, pomidorem, jogurt owocowy Napój: herbata koperkowa II: banan	Zupa rosół z indyka na wywarze warzywnym z makaronem, pieczony kurczak, surówka z kapusty czerwonej z ogórkiem kiszonym, ziemniaki, woda	Gofry z cukrem pudrem, mleko,
	<i>Alergeny: mleko, gluten, sezam, orzechy, seler, soja</i>	<i>Alergen: gorczyca, seler, jaja, gluten, mleko, soja</i>	<i>Alergen: mleko, gluten, jaja</i>
ŚR.	I: Pieczywo pszenno-żytnie i żytnie ze słonecznikiem pasztetem, ogórkiem kw, twarożek z rzodkiewką Napój: mleko II: jabłko	Zupa marchwianka na wywarze warzywno-mięsny z ziemniakami, pieczone gołąbki z mięsem i ryżem w sosie pomidorowym, ziemniaki, sok owocowy	Budyń z kaszy manna z musem malinowym, woda
	<i>Alergeny: mleko, gluten, seler, soja, sezam, orzechy</i>	<i>Alergeny: gorczyca, seler, jaja, gluten, mleko, soja, orzechy</i>	<i>Alergeny: mleko, gluten</i>
CZW.	I: Pieczywo pszenno-żytnie i żytnie ze słonecznikiem z masłem, wędliną drobiową, pomidor ze szczypiorkiem, jajko gotowane Napój: kawa zbożowa z mlekiem II: gruszka	Zupa kapuśniak na wywarze warzywno-mięsny z ziemniakami, kaszą jęczmienną, koperkiem, gotowane pierogi z truskawkami okraszone masłem i cukrem, woda	Zupa mleczna z makaronem pszennym, pieczywo pszenno-żytnie z masłem, jabłko, woda
	<i>Alergeny: mleko, gluten, soja, seler, sezam, orzechy, jaja</i>	<i>Alergeny: gorczyca, seler, jaja, gluten, mleko, sezam</i>	<i>Alergen: mleko, gluten</i>
PT.	I: Pieczywo pszenno-żytnie i żytnie ze słonecznikiem z masłem, serem, sałatą i ogórkiem, płatki kukurydziane i czekoladowe z mlekiem Napój: herbata miętowa II: gruszka	Zupa pomidorowa na wywarze warzywno-mięsny z makaronem, pieczony kotlet rybny z miruny, surówka z kapusty pekińskiej z marchewką i jabłkiem, ziemniaki, woda	Jogurt owocowy do picia, biszkopty
	<i>Alergeny: mleko, gluten, soja, seler, sezam, orzechy</i>	<i>Alergeny: seler, jaja, gluten, soja, gorczyca, mleko, orzechy, ryba</i>	<i>Alergen: mleko, gluten, jaja, orzechy</i>

Z uwagi na dostępność oraz sezonowość niektórych produktów np. Owoce – II śniadanie dopuszcza się możliwość zmiany menu. Gramatury wyliczone wg zapotrzebowania na energię dla klas 1-8 oraz przedszkolnej grupy wiekowej: zupy 250ml/os; danie główne-skrobia 80do120g/os, mięso/ryba-80g/os, surówka 90do120g/os; dania mączne-naleśniki, pierogi – 120g/os; sosy-10g/os; deser-80gdo200g/os. Dzieci oddziałów przedszkolnych między posiłkami dostają na żądanie wodę niegazowaną. Skład surowców użytych do przygotowania potrawy dostępny jest na stronie szkoły.

Jadłospis 29.04.2024 - 03.05.2024

Dzień tygodnia	ŚNIADANIE	OBIAD	PODWIECZOREK
PON.	I: Pieczywo pszenno-żytnie i żytnie ze słonecznikiem z masłem, serem, ogórkiem, pomidorem, płatk kukurydziane i czekoladowe z mlekiem Napój: herbata miętowa II: jabłko	Zupa żurek na wywarze warzywnym z ziemniakami, kiełbasą, spaghetti bolognese (duszone mięso mielone) z oregano i bazylią, makaron spaghetti, woda	Gofry z dżemem truskawkowym, mleko,
	<i>Alergeny: mleko, gluten, soja, sezam, seler, orzechy, ziemne</i>	<i>Alergeny: gorczyca, seler, jaja, gluten, mleko, soja</i>	<i>Alergen: mleko, gluten, jaja</i>
WT.	I: Pieczywo pszenno-żytnie i żytnie ze słonecznikiem z masłem, serkiem Almette, rzodkiewką, papryką, serdelka na ciepło Napój: mleko II: gruszka	Zupa ogórkowa na wywarze warzywno-mięsny z ziemniakami, koperkiem, pieczony kotlet drobiowy, duszona kapusta czerwona, ziemniaki, woda	Zupa mleczna z makaronem, banan, woda
	<i>Alergeny: mleko, gluten, soja, sezam, gorczyca, mleko</i>	<i>Alergeny: gorczyca, seler, jaja, gluten, mleko, soja</i>	<i>Alergen: mleko, gluten</i>
ŚR.	DZIEŃ WOLNY	DZIEŃ WOLNY	DZIEŃ WOLNY
CZW	I: Pieczywo pszenno-żytnie i żytnie ze słonecznikiem z masłem, wędliną, ogórkiem, sałatą, jogurt owocowy Napój: herbata koperkowa II: gruszka	Zupa krupnik na wywarze warzywno-mięsny z ziemniakami, kaszą jęczmienną, natką pietruszki, smażone naleśniki z dżemem truskawkowym, mleko	Jogurt do picia, wafle ryżowe
	<i>Alergeny: mleko, gluten, soja, sezam, gorczyca, mleko</i>	<i>Alergeny; gorczyca, gluten, seler, jaja, mleko, soja</i>	<i>Alergen: mleko</i>
PT.	DZIEŃ WOLNY	DZIEŃ WOLNY	DZIEŃ WOLNY

Z uwagi na dostępność oraz sezonowość niektórych produktów np. Owoce – II śniadanie dopuszcza się możliwość zmiany menu. Gramatury wyliczone wg zapotrzebowania na energię dla klas 1-8 oraz przedszkolnej grupy wiekowej: zupy 250ml/os; danie główne-skrobia 80do120g/os, mięso/ryba-80g/os, surówka 90do120g/os; dania mączne-naleśniki, pierogi – 120g/os; sosy-10g/os; deser-80gdo200g/os. Dzieci oddziałów przedszkolnych między posiłkami dostają na żądanie wodę niegazowaną. Skład surowców użytych do przygotowania potrawy dostępny jest na stronie szkoły.