

Jadłospis 06.05 - 10.05.2024

Dzień tygodnia	ŚNIADANIE/ II ŚNIADANIE	OBIAD	PODWIECZOREK
PON.	I. pieczywo pszenno-żytnie i żytnie ze słonecznikiem z masłem, dżemem, serem, pomidorem, ogórkiem Napój: kakao z mlekiem II. jabłko	Zupa jarzynowa na wywarze warzywno-mięsny z ziemniakami, koperkiem, gulasz drobiowy z warzywami (duszony filet z kurczaka), surówka z selera z ananase, kasza bulgur, woda	Zupa mleczna z makaronem, sok jabłkowy
	<i>Alergeny: mleko,gluten,soja,sezam,seler,orzechy ziemne</i>	<i>Alergeny; gorczyca, seler, jaja, gluten, mleko,sezam</i>	<i>Alergen:mleko, gluten</i>
WT.	I. pieczywo pszenno-żytnie i żytnie ze słonecznikiem z polędwicą sopołą, sałata, pomidorem, jogurt owocowy Napój: herbata koperkowa II. gruszka	Zupa cebulowa krem na wywarze warzywno-mięsny z ziemniakami, pieczony kotlet schabowy w panierce, surówka z buraka z jabłkiem, pieczone ziemniaki w przyprawach, woda	Płatki kukurydziane i płatki o smaku czekoladowym z mlekiem, banan, woda
	<i>Alergeny: mleko,gluten,sezam,orzechy,seler,soja</i>	<i>Alergeny; gorczyca, seler, jaja, gluten, mleko,sezam</i>	<i>Alergen:mleko,gluten, orzechy</i>
ŚR.	I. pieczywo pszenno-żytnie i żytnie ze słonecznikiem z masłem, pasztetową, papryką, rzodkiewką, jajko gotowane Napój: kawa zbożowa z mlekiem II. banan	Zupa barszcz czerwony na wywarze warzywno-mięsny z ziemniakami, majerankiem, pieczona pieczeń rzymska z mięsa mielonego, mizeria z ogórka w sosie śmietanowo- jogurtowym, ziemniaki, woda	Pieczywo pszenno-żytnie z masłem, pomidorem, ogórkiem, serdelka na ciepło, maślanka truskawkowa
	<i>Alergeny: mleko,gluten,seler,soja,sezam,orzechy,jaja</i>	<i>Alergeny; gorczyca, seler, jaja, gluten, mleko,sezam</i>	<i>Alergen:mleko, gluten</i>
CZW.	I. pieczywo pszenno-żytnie i żytnie ze słonecznikiem z krakowską suchą,ogórkiem, sałata, płatki owsiane na mleku Napój: herbata owocowa II. gruszka	Zupa grochowa na wywarze warzywno-mięsny z ziemniakami, majerankiem, potrawka z kurczaka, fasolka szparagowa z masłem i bułką tartą, gotowany ryż, woda	Gofry z dżemem truskawkowym, mleko
	<i>Alergeny: mleko,gluten,seler,soja,sezam,orzechy</i>	<i>Alergeny; gorczyca, seler, jaja, gluten, mleko,sezam</i>	<i>Alergeny:mleko,gluten,jaja</i>
PT.	I. pieczywo pszenno-żytnie i żytnie ze słonecznikiem z serkiem Almette, ogórkiem , jajecznicą ze szczypiorkiem Napój: mleko II. jabłko	Zupa kartoflanka na wywarze warzywno-mięsny z ziemniakami, koperkiem, pieczone polędwiczki z dorsza, surówka z cukinii z ogórkiem, koperkiem, ziemniaki, woda	Jogurt owocowy do picia, ciastko zbożowe
	<i>Alergeny: mleko,gluten,seler,soja,sezam,orzechy,jaja</i>	<i>Alergeny: gorczyca, seler, jaja, gluten, mleko, sezam, ryba</i>	<i>Alergen:mleko,gluten,jaja,soja,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 13.05- 17.05.2024

Dzień tygodnia	ŚNIADANIE	OBIAD	PODWIECZOREK
PON	I: Pieczywo pszenno-żytnie i żytnie ze słonecznikiem z masłem, serem, ogórkiem, pomidorem, jajko gotowane Napój: kakao z mlekiem II: jabłko	Zupa gołąbkowa na wywarze warzywno-mięsny z ryżem, koperkiem, duszona karkówka w warzywach (marchew, pietruszka, seler, cebula, papryka, pomidor), ziemniaki, woda	Płatki kukurydziane i płatki o smaku czekoladowym z mlekiem, sok jabłkowy
	<i>Alergeny: mleko, gluten, sezam, orzechy, seler, soja, jaja</i>	<i>Alergeny: gorczyca, seler, jaja, gluten, mleko, soja</i>	<i>Alergen: mleko, gluten, orzechy</i>
WT.	I: Pieczywo pszenno-żytnie i żytnie ze słonecznikiem z masłem, wędliną drobiową, sałatą, pomidorem, jogurt ow Napój: herbata koperkowa II: gruszka	Zupa kapuśniak z białej kapusty na wywarze warzywno-mięsny z ziemniakami, pieczona wątróbka drobiowa z jabłkiem i cebulą, surówka z ogórka kiszzonego z marchewką, ziemniaki, sok owocowy	Pierogi z mięsem, banan, woda
	<i>Alergeny: mleko, gluten, sezam, orzechy, seler, soja</i>		<i>Alergeny: gluten, jaja</i>
ŚR.	I: Pieczywo pszenno-żytnie i żytnie ze słonecznikiem z pasztetem, twarożek z rzodkiewką i szczypiorkiem Napój: mleko II. banan	Zupa kalafiorowa krem na wywarze warzywno-mięsny z ziemniakami, pieczone zrazy wieprzowe z boczkiem, ogórkiem i cebulą, buraki, kasza jęczmienna, woda	Zupa mleczna z makaronem pszennym, pieczywo pszenno-żytnie z masłem, gruszka, woda
	<i>Alergeny: mleko, gluten, seler, soja, sezam, orzechy</i>	<i>Alergeny: gorczyca, seler, jaja, gluten, mleko, soja, orzechy</i>	<i>Alergen: mleko, gluten</i>
CZW.	I: pieczywo pszenno-żytnie i żytnie ze słonecznikiem z masłem, krakowską suchą, pomidorem, sałatą, płatki kukurydziane i czekoladowe z mlekiem Napój: herbata miętowa II: banan	Zupa ogórkowa na wywarze warzywnym z ziemniakami, koperkiem, gotowane pulpety w sosie pomidorowym, zasmażana marchewka z groszkiem, ziemniaki, woda	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>
PT.	I Pieczywo pszenno-żytnie i żytnie ze słonecznikiem z masłem, serem, sałatka jarzynowa (marchew, pietruszka, seler, ziemniaki, jajko, ogórek kw) Napój: kawa zbożowa z mlekiem II: jabłko	Zupa rybna z łososia i miruny na wywarze warzywno-rybnym z ziemniakami, koperkiem, pierogi leniwe z masłem i cukrem, woda	Jogurt owocowy do picia, chrupki kukurydziane
	<i>Alergeny: mleko, gluten, seler, soja, sezam, orzechy, jaja</i>	<i>Alergeny; seler, jaja, gluten, soja, gorczyca, mleko, orzechy, ryba</i>	<i>Alergen: mleko</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.