

Jadłospis 08.04 – 12.04.2024

Dzień tygodnia	ŚNIADANIE/ II ŚNIADANIE	OBIAD	PODWIECZOREK
PON.	I. pieczywo pszenno-żytnie i żytnie ze słonecznikiem z masłem, serem, pomidorem, ogórkiem, płatki kukurydziane i czekoladowe z mlekiem Napój: herbata miętowa II. jabłko	Zupa koperkowa na wywarze warzywno-mięsny z ziemniakami, koperkiem, duszony kurczak w sosie śmietanowym z brokułami, makaron , woda	Gofry z dżemem truskawkowym, mleko,
	<i>Alergeny: mleko,gluten,soja,sezam,seler,orzechy ziemne</i>	<i>Alergeny; gorczyca, seler, jaja, gluten, mleko,sezam</i>	<i>Alergen:mleko, gluten, jaja</i>
WT.	I. pieczywo pszenno-żytnie i żytnie ze słonecznikiem z polędwicą sopocką, sałatą, pomidorem, jogurt owocowy Napój: herbata koperkowa II. gruszka	Zupa fasolowa na wywarze warzywno-mięsny z ziemniakami, majerankiem, pieczony kotlet schabowy w panierce, surówka z białej kapusty z marchewką, natką pietruszki, kukurydzą z sosem musztardowym, pieczone ziemniaki, woda	Budyń z kaszy manna z musem malinowym, woda
	<i>Alergeny: mleko,gluten,sezam,orzechy,seler,soja</i>	<i>Alergeny; gorczyca, seler, jaja, gluten, mleko,sezam</i>	<i>Alergeny:mleko, gluten</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 gołąbkowa na wywarze warzywno-mięsny z ryżem, pieczona w piecu pieczeń z karkówki, sałata w sosie śmietanowo-jogurtowym, kasza bulgur, woda	Makaron z truskawkami, mleko
	<i>Alergeny: mleko,gluten,seler,soja,sezam,orzechy,jaja</i>	<i>Alergeny; gorczyca, seler, jaja, gluten, mleko,sezam</i>	<i>Alergeny:mleko, gluten</i>
CZW.	I. pieczywo pszenno-żytnie i żytnie ze słonecznikiem z krakowską suchą, ogórkiem, pomidorem Napój: kakao z mlekiem II. gruszka	Zupa barszcz czerwony na wywarze warzywno-mięsny z ziemniakami, majerankiem, pieczona wątroba wieprzowa z jabłkiem i cebulą, ogórek kiszony, ziemniaki, sok owocowy	Zupa mleczna z makaronem pszennym, pieczywo pszenno-żytnie z masłem, jabłko, woda
	<i>Alergeny: mleko,gluten,seler,soja,sezam,orzechy</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 serem, ogórkiem , jajecznicą ze szczypiorkiem Napój: herbata owocowa II. jabłko	Zupa rybna z łososia i miruny na wywarze warzywnym z ziemniakami, śmietanką, koperkiem, smażone naleśniki z dżemem truskawkowym, mleko	Jogurt owocowy do picia, wafle ryżowe
	<i>Alergeny: mleko,gluten,seler,soja,sezam,orzechy,jaja</i>	<i>Alergeny: gorczyca, seler, jaja, gluten, mleko, sezam, ryba</i>	<i>Alergen:mleko, gluten</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 życzenie wodę niegazowaną. Skład surowców użytych do przygotowania potrawy dostępny jest na stronie szkoły.

Jadłospis 15.04 - 19.04.2024

Dzień tygodnia	ŚNIADANIE	OBIAD	PODWIECZOREK
PON.	I: pieczywo pszenno-żytnie i żytnie z masłem, serem, pomidorem, ogórkiem świeżym, dżemem truskawkowym Napój: kakao z mlekiem II. jabłko	Zupa krupnik na wywarze warzywno-mięsny z ziemniakami, kaszą jęczmienną, duszony gulasz drobiowy z warzywami, surówka z selera z ananase, kopytka, woda	Zupa mleczna z makaronem pszennym, banan, woda
	<i>Alergeny: mleko, gluten, seler, soja, sezam, orzechy</i>	<i>Alergen: gorczyca, seler, jaja, gluten, mleko, soja</i>	<i>Alergen: mleko, gluten</i>
WT.	I: pieczywo pszenno-żytnie i żytnie z masłem, wędliną drobiową, pomidorem, sałatą, jogurt owocowy Napój: herbata koperkowa II: banan	Zupa ogórkowa na wywarze warzywno-mięsny z ziemniakami, koperkiem, pieczony w piecu kotlet mielony, buraczki, ziemniaki, woda	Ciasto jabłecznik, mleko
	<i>Alergeny: mleko, gluten, sezam, orzechy, seler, soja</i>	<i>Alergen: gorczyca, seler, jaja, gluten, mleko, soja</i>	<i>Alergeny: mleko, gluten, jaja</i>
ŚR.	I: pieczywo pszenno-żytnie i żytnie z masłem, serkiem Almette, papryką, rzodkiewką, serdelka na ciepło Napój: mleko II: gruszka	Zupa krem z kalafiora na wywarze warzywno-mięsny z ziemniakami, koperkiem, bigos (duszona kapusta biała i kiszona) z kiełbaską i warzywami, ziemniaki, woda	Płatki kukurydziane i płatki o smaku czekoladowym z mlekiem, sok jabłkowy
	<i>Alergeny: mleko, gluten, seler, soja, sezam, orzechy</i>	<i>Alergeny: gorczyca, seler, jaja, gluten, mleko, soja</i>	<i>Alergen: mleko, gluten, orzechy</i>
CZW.	I. pieczywo pszenno-żytnie i żytnie z masłem, pasztetem papryką, ogórkiem kiszonym Napój: kakao z mlekiem II. jabłko	Zupa gulaszowa na wywarze warzywno-mięsny z ziemniakami, fasolą czerwoną, papryką, pieczarkami, gotowane pierogi z mięsem okraszone masłem i cebulą, sok jabłkowy	Pieczywo pszenno-żytnie z masłem, wędliną, sałatą, ogórkiem, maślanka truskawkowa
	<i>Alergeny: mleko, gluten, sezam, orzechy, seler, soja</i>	<i>Alergeny: gorczyca, seler, jaja, gluten, mleko, soja</i>	<i>Alergen: mleko, gluten</i>
PT.	I: pieczywo pszenno-żytnie i żytnie z masłem, serem, pomidorem, ogórkiem, jajko gotowane Napój: kawa zbożowa z mlekiem II: gruszka	Zupa pieczarkowa na wywarze warzywnym z makaronem, pieczony łosoś, surówka z marchewki z jabłkiem i koperkiem, ziemniaki, woda	Jogurt owocowy do picia, chrupki kukurydziane
	<i>Alergeny: mleko, gluten, soja, seler, sezam, orzechy, jaja</i>	<i>Alergeny: gorczyca, seler, jaja, gluten, soja, ryba, mleko</i>	<i>Alergen: mleko, gluten</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.