

# JADŁOSPIS

DATA	ZUPA	ALER.	II DANIE	ALER.
PONIEDZIAŁEK 13.03.2023	Zupa węgierska z mięsem wieprzowym klarowna. (papryka czerwona, fasolka szparagowa, ziemniaki, marchew,seler, por).		Makaron pene z pszenicy durum z sosem serowym wegetariańskim. Kompot owocowy/woda niegazowana.	
WTOREK 14.03.2023	Zupa kalafiorowa na wywarze drobiowym zabieleną (kalafior, ziemniaki,marchew, pietruszka,seler,por,śmietana 18%).		Filet drobiowy panierowany w płatkach kukurydzianych. Ziemniaki gotowane. Mieszanka sałat w jogurcie naturalnym. Kompot owocowy/woda niegazowana.	
15.03.2023	Zupa pomidorowa z makaronem na wywarze drobiowym. (pomidory,marchew,seler,por).		Bułki na parze z sosem jogurtowym i truskawkami. Kompot owocowy/woda niegazowana. Marcheweczki – deser.	
CZWARTEK 16.03.2023	Zupa pieczarkowa na wywarze drobiowym zabieleną. (pieczarki, ziemniaki, marchew,seler,por, śmietana 18%).		Gulasz z szynki wieprzowej. Kasza jęczmienna na sypko. Buraczki czerwone z cebulką. Kompot owocowy/woda niegazowana.	
PIĄTEK 17.03.2023	Zupa barszcz czerwony wegetariański. (buraki,ziemniaki,cebula,marchew,seler,por,pietruszkakorzeń,śmietana 18%).		Filet rybny sola panierowana. Ziemniaki z koperkiem. Surówka z kapusty kiszonej, marchwi i pory. Kompot owocowy/woda niegazowana.	

PONIEDZIAŁEK 20.03.2023	Zupa rosolnik klarowny z ryżem. (marchew,seler,por, pietruszka korzeń,cebula).		Placki ziemniaczane. Gulasz węgierski. Ogórek korniszony. Kompot owocowy/woda niegazowana.	
WTOREK 21.03.2023	Zupa żurek z jajkiem i białą kiełbasą. (żurek zakwas naturalny, ziemniaki, marchew,seler,por).		Pulpet drobiowy w sosie pomidorowym. Ryż na sypko. Surówka z kapusty czerwonej i jabłka. Kompot owocowy/woda niegazowana.	
22.03.2023	Zupa koperkowa na wywarze drobiowym zabieleną. (koper, ziemniaki, marchew, seler,por,pietruszkakorzeń, śmietana 18%).		Łazanki z kapusty kiszonej i białej z kiełbasą wieprzową. Kompot owocowy/woda niegazowana. Pomarańcza ćwiartki – deser.	
CZWARTEK 23.03.2023	Zupa fasolowa na wywarze drobiowym. (fasola biała, ziemniaki,cebula,marchew, seler, por).		Kotlet schabowy panierowany. Ziemniaki z koperkiem. Surówka z ogórka kiszonego i zielonego. Kompot owocowy/woda niegazowana.	
PIĄTEK 24.03.2023	Zupa krem dyniowo – paprykowy wegetariański. (dynia,papryka,ziemniaki,marchew,cebula,seler,śmietana 18%).		Filet rybny miruna w pieprzu cytrynowym. Ziemniaki z koperkiem. Fasolka szparagowa bułką tartą. Kompot owocowy/woda niegazowana. Jabłko – deser.	

\* Dania obiadowe przygotowywane są w piecu konwekcyjno – parowym.

Zapewnia on przygotowanie dań o lepszej jakości, soczystości, kolorze, z mniejszą zawartością tłuszczu. Pozwala zachować pełne wartości odżywcze żywności.

\* Stołówka szkolna zastrzega sobie prawo do niewielkich modyfikacji w jadłospisie.

