

JADŁOSPIS

DATA	OBIAD	GRAMATURA	ALERGENY
PONIEDZIAŁEK 15.04.2024	Zupa grochowa z ziemniakami i kielbasą wieprzową.	300 ml	7,9
	Makaron z twarogiem i koktajlem jagodowym. Kompot owocowy/woda niegazowana. Marcheweczki słupki – deser. Jabłko ćwiartki – deser.	250 g 250 ml 2 szt 2 szt	1,7
WTOREK 16.04.2024	Zupa pomidorowa z makaronem na wywarze drobiowym zabieleną.	300 ml	7,9
	Kotlet mielony wieprzowy. Ziemniaki gotowane. Mizeria z ogórka zielonego w jogurcie. Kompot owocowy/woda niegazowana.	80 g 150 g 100 g 250 ml	1,3 7
ŚRODA 17.04.2024	Zupa żurek z jajkiem na wywarze drobiowym z pietruszką zieloną.	300 ml	1,3,7,9
	Bigos wiejski z kapusty kiszzonej i białej na kielbasie wieprzowej. Chleb pszenno – żytni. Kompot owocowy/woda niegazowana. Banan – deser.	250 g 2 kromki 250 ml 1 szt	1
CZWARTEK 18.04.2024	Zupa kalafiorowa z ziemniakami na wywarze drobiowym zabieleną.	300 ml	7,9
	Filet drobiowy saute w ziołach. Ziemniaki gotowane. Sałata lodowa i masłowa w śmietanie. Kompot owocowy/woda niegazowana.	90 g 150 g 100 g 250 ml	
PIĄTEK 19.04.2024	Zupa krem kukurydziany z łososiem.	300 g	3,4,9
	Makaron spaghetti z sosem bolońskim wegetariańskim. Kompot owocowy/woda niegazowana. Pomarańcza ćwiartki – deser.	250 g 250 ml 1 szt	1

* 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.

PONIEDZIAŁEK 22.04.2024	<i>Zupa węgierska z mięsem wieprzowym, papryką czerwoną i żółtą.</i>	300 ml	9
	<i>Ryż z zapiekanymi jabłkami z sosem jogurtowo – bananowym.</i> <i>Kompot owocowy/woda niegazowana.</i> Marcheweczki słupki – deser.	300 ml 250 ml 2 szt	7
WTOREK 23.04.2024	<i>Zupa szczawiowa z ziemniakami i jajkiem na wywarze drobiowym zabelana.</i>	300 ml	3,7,9
	<i>Fasolka po bretońsku z kiełbasą wieprzową.</i> <i>Chleb pszenno – żytni.</i> <i>Kompot owocowy/woda niegazowana.</i>	250 ml 2 kromki 250 ml	1
ŚRODA 24.04.2024	<i>Rosół drobiowy z makaronem i pietruszką zieloną klarowny.</i>	300 ml	9
	<i>Placki ziemniaczane.</i> <i>Gulasz z szynki wieprzowej.</i> <i>Ogórek kiszony.</i> <i>Kompot owocowy/woda niegazowana.</i>	2 szt 100 g 2 szt 250 ml	1,3
CZWARTEK 25.04.2024	<i>Zupa barszcz czerwony z ziemniakami na wywarze drobiowym zabelany.</i>	300 ml	7,9
	<i>Pulpet drobiowy w sosie śmietanowo - serowym.</i> <i>Ziemniaki gotowane.</i> <i>Surówka z kapusty czerwonej i jabłka.</i> <i>Kompot owocowy/woda niegazowana.</i>	150 g 150 g 100 g 250 ml	1,3
PIĄTEK 26.04.2024	<i>Zupa krupnik z ziemniakami wegetariański klarowny.</i>	300 ml	9
	<i>Filet rybny miruna panierowana.</i> <i>Ryż na sypko w curry.</i> <i>Warzywa duszone (brokuł, kalafior, marchew, fasolka szparagowa)</i> <i>Kompot owocowy/woda niegazowana.</i>	90 g 150 g 100 g 250 ml	1,3,4

* 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.