

# JADŁOSPIS

DATA	OBIAD	GRAMATURA	ALERGENY
PONIEDZIAŁEK 03.06.2024  SP 1	Zupa pomidorowa z makaronem na wywarze drobiowym zabelana	300 ml	7,9
	Ryż z koktajlem truskawkowym za bazie jogurtu naturalnego. Kompot owocowy/woda niegazowana. <b>Marcheweczki słupki – deser.</b> <b>Pomarańcz ćwiartki – deser.</b>	250 g 250 ml 2 szt 2 szt	7
WTOREK 04.06.2024	Zupa ogórkowa z ziemniakami na wywarze drobiowym zabelana.	300 ml	7,9
	Kotlet mielony wieprzowy. Ziemniaki gotowane. Mizeria z ogórka zielonego w jogurcie. Kompot owocowy/woda niegazowana.	90 g 150 g 100 g 250 ml	1,3  7
ŚRODA 05.06.2024	Zupa pieczarkowa z ziemniakami na wywarze drobiowym zabelana.	300 ml	7,9
	Fasolka po bretońsku z kiełbasą w pomidorach. Chleb pszenno – żytni. <b>Jabłko – deser.</b>	250 g 2 kromki 1 szt	1 1
CZWARTEK 06.06.2024	Rosół drobiowy z makaronem i pietruszką zieloną klarowny.	300 ml	9
	Udziec z kurczaka pieczony. Ziemniaki gotowane. Mieszanka sałat w sosie wiosennym. (sałata lodowa,masłowa,rukola). Kompot owocowy/woda niegazowana.	1 szt 150 g 100 g	
PIĄTEK 07.06.2024	Zupa rybna z ziemniakami na łososiu.	300 ml	3,4
	Makaron spaghetti z pszenicy durum z sosem bolońskim wegetariańskim. Kompot owocowy/woda niegazowana. <b>Pomarańcz ćwiartki – deser.</b>	250 g 250 ml 2 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.

# JADŁOSPIS

DATA	OBIAD	GRAMATURA	ALERGENY
<b>PONIEDZIAŁEK</b> 10.06.2024	Zupa węgierska z mięsem wieprzowym i papryką trzy kolory klarowna.	300 ml	9
	Makaron z twarogiem i musem truskawkowym. Kompot owocowy/woda niegazowana. <b>Jabłko – deser.</b>	250 g 250 ml 1 szt	7
<b>WTOREK</b> 11.06.2024	Zupa rosolnik na wywarze drobiowym z pietruszką zieloną klarowny.	300 ml	9
	Gulasz drobiowy w sosie serowym. Ryż na sypko. Surówka z ogórka kiszzonego i kapusty pekińskiej w oliwie. Kompot owocowy/woda niegazowana.	150 g 150 g 100 g 250 ml	1
<b>ŚRODA</b> 12.06.2024	Zupa kapuśniak z kapusty białej na wywarze drobiowym zabieleny.	300 ml	9
	Kaszotto wielowarzywne ( kasza pęczak, papryka czerwona, marchew,cebula, fasolka szparagowa,groszek). Kompot owocowy/woda niegazowana. <b>Banan – deser.</b>	200 g 250 ml 1 szt	
<b>CZWARTEK</b> 13.06.2024	Zupa szpinakowa z jajkiem i ziemniakami na wywarze drobiowym.	300 ml	3,7,9
	Kotlet wieprzowy z warzywami i ryżem w sosie pomidorowym „gotówek bez zawijania”. Ziemniaki gotowane. Ogórek kiszony. Kompot owocowy/woda niegazowana.	150 g 100 g 2 szt 250 ml	1,3
<b>PIĄTEK</b> 14.06.2024	Zupa krem paprykowo – ziemniaczany wegetariański.	300 ml	7,9
	Paluszki rybne z fileta. Młode ziemniaki gotowane. Surówka z kapusty kiszzonej marchwi i jabłka. Kompot owocowy/woda niegazowana.	4 szt 150 g 100 g 250 ml	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.

# JADŁOSPIS

DATA	OBIAD	GRAMATURA	ALERGENY
<b>PONIEDZIAŁEK</b> <b>17.06.2024</b>	<i>Zupa jarzynowa z ziemniakami na wywarze drobiowym zabieleną.</i>	<b>300 ml</b>	<b>7,9</b>
	<i>Makaron spaghetti z pszenicy durum z sosem bolońskim mięsno warzywnym. Ser żółty tarty do posypania. Kompot owocowy/woda niegazowana. <b>Jabłko – deser.</b></i>	<b>250 g</b> <b>5 g</b> <b>250 ml</b> <b>1 szt</b>	<b>1</b>
<b>WTOREK</b> <b>18.06.2024</b>	<i>Zupa z botwinki z ziemniakami na wywarze drobiowym zabieleną.</i>	<b>300 ml</b>	<b>7,9</b>
	<i>Filet z indyka w pięciu smakach (indyk filet, ananas, pieczarki, marchew, por, cebula, kalafior, brokuł). Ryż na sypko. Kompot owocowy/woda niegazowana.</i>	<b>150 g</b>  <b>150 g</b> <b>250 ml</b>	<b>1</b>
<b>ŚRODA</b> <b>19.06.2024</b>	<i>Zupa krupnik z ziemniakami na wywarze drobiowym klarowny.</i>	<b>300 ml</b>	<b>9</b>
	<i>Łazanki z młodej kapusty z kiełbasą wieprzową. Kompot owocowy/woda niegazowana. <b>Marcheweczki słupki – deser.</b></i>	<b>250 g</b> <b>250 ml</b> <b>2 szt</b>	<b>1</b>

\* 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.