

JADŁOSPIS

21.01-30.01.2025 R.

DATA/ DZIEŃ	OBIAD
21.01 wtorek	Zupa z kapusty kiszzonej 300g (mleko, seler) gulasz z piersią drobiową i pieczarkami 60/60g (pszenica, mleko) kopytka gotowane 150g surówka z rzepy i marchwi 60g (mleko) woda z cytryną 150ml
22.01 środa	Zupa ogórkowa /krem z dyni 300g (mleko, seler) kotlet de volaille z serem 70g (pszenica, mleko, jajka) (pszenica, jajka, seler) sos koperkowy 60ml (pszenica, mleko) warzywa gotowane 60g (pszenica) ryż brązowy gotowany 200g Kompot wieloowocowy 150ml
23.01 czwart	Zupa jarzynowa na rosole 00ml (pszenica, mleko, seler) Gołąbek z ryżem sos pomidorowy z warzywami 70/100g (pszenica, jajka, seler) Ziemniaki z koprem 200g Kompot jabłkowy porzeczkowy 150ml
24.01 Piątek	Zupa grochowa z kielbasą (pszenica) 300ml (pszenica, seler) miruna w cieście naleśnikowym 60g (ryba, pszenica, jajka, , mleko,) Marchewka gotowana 60g (pszenica, mleko) Ziemniaki z koprem 200g kompot truskawkowy 150ml
27.01 Poniedz.	Zupa kalafiorowa 300g (seler) gulasz drobiowy duszony (pszenica, mleko) sos meksykański (pszenica, mleko) 60/60g surówka z kapusty świeżej z marchewką i jogurtem naturalnym 60g (mleko) ryż brązowy z masłem 200g Kompot jabłkowo porzeczkowy 150ml
28.01 wtorek	Kapuśniak z koprem na rosole 300ml (seler, pszenica) schab pieczony sos 60/60g (Pszenica, mleko) buraczki gotowane 60g kasza jęczmienna 200g (Jęczmień, mleko) Kompot rabarbarowy 150ml
29.01 środa	Zupa zacierkowa na rosole 300ml (pszenica) udko pieczone sos 1/2 130g/60g (pszenica, seler) surówka z kapusty pekińskiej z papryką i kukurydzą i majonezem 60g Ziemniaki 200g Kompot wieloowocowy 150ml
30.01 czwartek	Zupa fasolowa z mięsem/ z groszku zielonego 300ml (pszenica, seler) makaron razowy sos pieczarkowy z mięsem drobiowym i śmietaną i warzywami 200/130g (pszenica, mleko) woda z cytryną 150ml

Uwaga:

Broszura informacyjna o produktach i potrawach gotowych wraz z alergenami znajduje się w kuchenkach lub na tablicy ogłoszeń stołówki. Jadłospis z przyczyn niezależnych może ulec zmianie. Gramatura posiłków dotyczy szkoły podstawowej.

Zup. DYREKTORA
Sporządził: Stanisław Fąs
mgr inż. Stanisław Fąs
technolog żywności