

Jadłospis od 5.10. – 9.10.2020 r

Poniedziałek – 5.10.20 r	
Obiad	Zupa jarzynowa z makaronem /wywar mięsny drobiowy: kurczak; marchewka, pietruszka, <u>seler</u> , por, kapusta włoska, brukselka, lubczyk, liść laurowy, kminek, ziele angielskie, <u>śmietana 18% z mleka</u> , pietruszka natka, <u>makaron pszenny- gluten, jajko</u> , przyprawy/ Ryż z musem truskawkowym /ryż, truskawki, <u>jogurt naturalny z mleka</u> , cukier trzcinowy/
Wtorek – 6.10.20 r	
Obiad	Krem z pomidorów z groszkiem ptysiowym /wywar mięsny drobiowy: indyk; warzywny: marchewka, <u>seler</u> , pomidory pelatti, <u>śmietana 30% z mleka</u> , groszek ptysiowy / <u>masa jajowa</u> pasteryzowana, woda, <u>mąka pszenna - gluten</u> , tłuszcz roślinny palmowy, sól przyprawy/ Pieczeń z indyka w sosie koperkowym, kasza jęczmienna, surówka z kapusty pekińskiej z ogórkiem i pomidorem /filet z indyka, <u>mąka poznańska - gluten</u> , <u>śmietana 18% z mleka</u> , świeży koperek, przyprawy, <u>kasza jęczmienna – gluten</u> , kapusta pekińska, ogórek, pomidor, oliwa/
Środa – 7.10.20 r	
Obiad	Rosół z makaronem nitki, jarzynami i zieloną pietruszką /marchewka, pietruszka, <u>seler</u> , por, kapusta włoska, lubczyk, mięso wołowe, pietruszka natka, <u>makaron pszenny - mąka pszenna - gluten, jajko</u> / Kotlet mielony, ziemniaki z koperkiem, surówka z buraczków i jabłka /mięso mielone wieprzowe, <u>jajka, bułka tarta – gluten</u> , ziemniaki, <u>mleko, masło z mleka</u> , buraczki, jabłko, <u>śmietana 18% z mleka</u> , przyprawy/
Czwartek - 8.10.20 r	
Obiad	Zupa koperkowa z ryżem /wywar warzywny: marchewka, <u>seler</u> , por, <u>śmietana 18% z mleka</u> , marchewka, pietruszka, <u>seler</u> , por, kapusta włoska, pietruszka natka, lubczyk, ryż/ Spaghetti bolońskie /makaron spaghetti: <u>mąka pszenna – gluten, jajka</u> , mięso mielone wołowe, pomidory pelatti, czosnek, przyprawy/
Piątek – 9.10.20 r	
Obiad	Zupa ogórkowa z ziemniakami /wywar mięsny: kości cielęce, ogórki kwaszone, koper, pietruszka natka, marchewka, pietruszka, <u>seler</u> , por, kapusta włoska, <u>śmietana 18% - z mleka</u> , lubczyk, susz warzywny/ Pierogi ruskie z cebulką, surówka z marchewki i jabłka / <u>mąka pszenna- gluten, mąka orkiszowa - gluten, jajka, ser biały z mleka</u> , ziemniaki, marchewka, jabłko, <u>śmietana 18% z mleka</u> , przyprawy/

Jadłospis od 12.10. - 16.2020 r

Poniedziałek – 12.10.20 r	
Obiad	Zupa pomidorowa z ryżem /wywar mięsny drobiowo: indyk; warzywny:, marchewka, pietruszka, seler, koncentrat pomidorowy 30%, <u>śmietana 12% z mleka</u> , przyprawy/ Kluski śląskie z sosem warzywnym, surówka chińska /ziemniaki, <u>mąka pszenna- gluten</u> , mąka ziemniaczana, <u>jajka</u> , marchewka, <u>seler</u> , cukinia, papryka czerwona, przyprawy, <u>śmietana 18% z mleka</u> , biała kapusta, marchewka, oliwa z oliwek, przyprawy/
Wtorek – 13.10.20 r	
Obiad	Krem z cukinii z groszkiem ptysiowym /wywar warzywny: marchewka, <u>seler</u> ; cukinia, <u>jogurt naturalny z mleka</u> , groszek ptysiowy: <u>masa jajowa pasteryzowana</u> , woda, <u>mąka pszenna - gluten</u> , tłuszcz roślinny palmowy, sól, przyprawy/ Półdewiczki drobiowe w sosie curry, kasza jęczmienna, sałatka z ogórka kiszzonego /filet z kurczaka, wywar warzywny: marchewka, pietruszka, lubczyk; curry, <u>śmietana 18% z mleka</u> , <u>mąka orkiszowa - gluten</u> , <u>kasza jęczmienna – gluten</u> , ogórek kiszony, cebula, przyprawy/
Środa – 14.10.20 r	
Obiad	Dzień wolny – dyżur nauczycieli
Czwartek – 15.10.20 r	
Obiad	Barszcz czerwony zabieleny z ziemniakami /wywar mięsny: kaczka; wywar warzywny: marchewka, <u>seler</u> ; wywar z buraków czerwonych, <u>mąka orkiszowa - gluten</u> , <u>śmietana 18% z mleka</u> , zielona pietruszka, przyprawy/ Naleśniki z serem białym, jogurtem naturalnym i polewą malinową / <u>mąka pszenna - gluten</u> , jajka, mleko 1,5%, ser biały z mleka, jogurt naturalny z mleka, maliny, cukier brązowy/
Piątek - 16.10.20 r	
Obiad	Zupa kalafiorowa zabieleną z makaronem i zieloną pietruszką /kalafior, marchewka, pietruszka, <u>seler</u> , por, kapusta włoska, <u>śmietana 18% z mleka</u> , makaron pszenny – gluten, jajko, pietruszka natka, lubczyk, sól morską, majeranek, koper/ Filet z dorsza panierowany, ziemniaki z koperkiem, surówka z kiszonej kapusty z marchewką i jabłkiem /filet z dorsza - ryba, <u>mąka typ 500 - gluten</u> , mąka kukurydziana, <u>bułka tarta - gluten</u> , jajka, mleko 2%, ziemniaki, <u>mleko</u> , <u>masło z mleka</u> , kiszona kapusta, marchewka, jabłko, olej rzepakowy, przyprawy/

Jadłospis od 19.10. - 23.10.2020 r

Poniedziałek – 19.10.20 r	
Obiad	Zupa krem z dyni z grzankami /dynia, marchewka, pietruszka, <u>seler</u> , por, lubczyk, bazylija, pietruszka natka, sól morską, <u>grzanki pszenno-żytnie - gluten</u> , przyprawy/ Makaron z serem białym, jogurtem naturalnym i brzoskwinia / <u>makaron pszenny: mąka pszenna – gluten</u> , jajko, ser biały z mleka, <u>jogurt naturalny z mleka</u> , cukier, brzoskwinia/
Wtorek – 20.10.20 r	
Obiad	Zupa jarzynowa z ziemniakami /wywar mięsny drobiowy: kurczak; marchewka, pietruszka, <u>seler</u> , por, kapusta włoska, brukselka, lubczyk, liść laurowy, kminek, ziele angielskie, <u>śmietana 18% z mleka</u> , pietruszka natka, ziemniaki, przyprawy/ Gulasz wieprzowy z cukinią, papryką i pomidorami, kasza gryczana /topatka wieprzowa, mąka z amarantusa, <u>mąka typ 500 - gluten</u> , cukinia, papryka, pomidory, cebula, kasza gryczana, przyprawy/
Środa – 21.10.20 r	
Obiad	Krupnik zabiela ny z jarzynami i zieloną pietruszką / <u>kasza jęczmienna - gluten</u> , marchewka, pietruszka, seler, por, lubczyk, pietruszka natka, sól morską, <u>śmietana z mleka</u> , przyprawy/ Kotlet pożarski, ziemniaki z koperkiem, mizeria ze śmietaną /mięso mielone drobiowe, <u>jajka, bułka tarta - gluten</u> , przyprawy, ziemniaki, <u>mleko, masło z mleka</u> , świeży ogórek, <u>śmietana 18% z mleka</u> , przyprawy/
Czwartek - 22.10.20 r	
Obiad	Żurek z kielbasą i ziemniakami /wywar mięsny (kielbasa) – warzywny: marchewka, pietruszka, <u>seler, zakwas żurku, mąka żytnia - gluten, śmietana 18% z mleka</u> , przyprawy/ Pierogi z mięsem /wołowina, cebula, <u>mąka pszenna - gluten, mąka jęczmienna- gluten, jajka</u> , przyprawy/, surówka z kapusty czerwonej z jabłkami i cebulką /kapusta czerwona, jabłko, cebula, olej, przyprawy/
Piątek – 23.10.20 r	
Obiad	Zupa ogórkowa z ryżem /wywar mięsny: kości cielęce, ogórki kwaszone, koper, pietruszka natka, marchewka, pietruszka, <u>seler</u> , por, kapusta włoska, <u>śmietana 18% - z mleka</u> , lubczyk, susz warzywny/ Filet z dorsza panierowany, ziemniaki z koperkiem, surówka z marchewki i jabłka / <u>filet z dorsza - ryba, mąka typ 500 - gluten, mąka kukurydziana, bułka tarta - gluten, jajka, mleko 2%</u> , ziemniaki, <u>mleko, masło z mleka</u> , jabłko, olej rzepakowy, przyprawy/

Jadłospis od 26.10. - 30.10.2020 r

Poniedziałek – 26.10.20 r	
Obiad	Zupa pomidorowa z ryżem /wywar mięsny: udka z kurczaka - warzywny: marchewka, <u>seler</u> , koncentrat pomidorowy 30%, <u>mleko 3,2%</u> , <u>jajko</u> , zielona pietruszka, przyprawy/ Kluski leniwe z musem truskawkowym / <u>mąka pszenna - gluten</u> , <u>mąka orkiszowa - gluten</u> , <u>jajka</u> , ziemniaki, <u>ser biały z mleka</u> , <u>masło z mleka</u> , truskawki mrożone, cukier/
Wtorek – 27.10.20 r	
Obiad	Zupa pieczarkowa z łazankami /wywar warzywny: marchew, <u>seler</u> , pieczarki, <u>śmietana 12% z mleka</u> , <u>mąka pszenna - gluten</u> , <u>jajka</u> , zielona pietruszka, przyprawy/ Podudzia pieczone, ziemniaki z koperkiem, fasolka szparagowa z masłem i bułką /podudzia z kurczaka, ziemniaki, <u>mleko</u> , <u>masło z mleka</u> , fasolka, <u>masło z mleka</u> , przyprawy/
Środa – 28.10.20 r	
Obiad	Rosół z makaronem nitki, jarzynami i zieloną pietruszką /marchewka, pietruszka, <u>seler</u> , por, kapusta włoska, lubczyk, mięso wołowe, pietruszka natka, <u>makaron pszenny - mąka pszenna - gluten</u> , <u>jajko</u> / Klopsy w sosie pomidorowym, kasza pęczak, ogórek zielony w słupkach /mięso mielone wieprzowe, <u>jajka</u> , <u>bułka tarta - gluten</u> , pomidory pelatti, <u>mąka typ 500 - gluten</u> , <u>śmietana 12% z mleka</u> , <u>kasza pęczak - gluten</u> , ogórek, przyprawy/
Czwartek - 29.10.20 r	
Obiad	Barszcz czerwony zabieleny z ziemniakami /wywar warzywny: marchewka, <u>seler</u> ; wywar z buraków czerwonych, <u>mąka orkiszowa - gluten</u> , <u>śmietana 18% z mleka</u> , zielona pietruszka, przyprawy/ Penne z kurczakiem i ze szpinakiem w sosie śmietanowym, z serem żółtym /filet drobiowy, szpinak mrożony, <u>śmietana 18% z mleka</u> , <u>mąka pszenna - gluten</u> , <u>jajka</u> , <u>ser żółty z mleka</u> , przyprawy, <u>makaron: mąka pszenna - gluten</u> , <u>jajko</u> /
Piątek – 30.10.20 r	
Obiad	Krem z soczewicy z pomidorami i czosnkiem i grzankami /wywar warzywny: marchewka, <u>seler</u> ; soczewica, pomidory pelatti, czosnek, <u>grzanki pszenno-żytnie - gluten</u> , przyprawy/ Paluszki rybne, ziemniaki z koperkiem, surówka z kiszonej kapusty z marchewką i jabłkiem /filet z dorsza - ryba, <u>mąka typ 500 - gluten</u> , <u>bułka tarta - gluten</u> , <u>jajka</u> , <u>mleko 2%</u> , <u>masło z mleka</u> , kiszona kapusta, marchewka, jabłko, olej rzepakowy, przyprawy/

