

Jadłospis obiadowy nr 24 Szkoła podstawowa ZAZNACZONO ALERGENY ZGODNIE Z ROZPORZĄDZENIEM PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY (UE) Nr 1169/2011 załącznik nr II – wytłuszczonym drukiem (waga zupy 300ml) (klasy I-VIII)	
Poniedziałek 14.06.2021	Zupa: Zupa gulaszowa II danie: Pampuchy na parze 2szt polewa truskawkowa 100ml (gluten pszenny) Kompot owocowy 200ml Owoc : mandarynka
Wtorek 15.06.2021	Zupa: Jarzynowa z ziemniakami II Danie: Spaghetti bolognese 180/150g (gluten pszenny) Kompot owocowy 200ml Owoc : Gruszka
Środa 16.06.2021	Zupa: Zupa krem z pomidorów + grzanki (seler, gluten pszenny) II Danie: Gulasz warzywny 120g mix kasz 150g (gluten pszenny) Surówka wiosenna 100g Kompot owocowy 200ml Owoc: Jabłko
Czwartek 17.06.2021	Zupa: Kartoflanka z niedźwiedzim czosnkiem Rolada z mięsa wieprzowego z warzywami 60g(gluten pszenny, jajko) sos koperkowy 100ml kasza gryczana (gluten pszenny) 150g Surówka z czerwonej kapusty 50g Kalafior z wody 50g Kompot owocowy 200ml Owoc: Mandarynka
Piątek 18.06.2021	Zupa Zupa z soczewicy II Danie: Kotlet jajeczny z natką pietruszki 60g(gluten pszenny, jajko) ziemniaki 150g Surówka z kiszanej kapusty 50g Gotowane trio warzywne 50g Kompot owocowy 200ml Owoc: banan

Zupy przygotowywane są na wywarze mięsno – warzywnym , maśle, mące i selerze. Potrawy pieczone są w piecu konwekcyjno parowym. Kompoty z owoców sezonowych przygotowywany na wodzie z owocami z dodatkiem substancji słodzącej - cukier, miód

Jadłospis obiadowy nr 24 Szkoła podstawowa ZAZNACZONO ALERGENY ZGODNIE Z ROZPORZĄDZENIEM PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY (UE) Nr 1169/2011 załącznik nr II – wytłuszczonym drukiem (waga zupy 300ml) (klasy I-VIII)	
Poniedziałek 21.06.2021	Zupa: z marchwi z ziemniakami II Danie: Makaron kokardki pełnoziarnisty z kurczakiem w sosie porowym z dodatkiem czosnku i bazylii 120/150g (gluten pszenny)) Mix sałat z pomidorkami i kukurydzą 70g Kompot owocowy 200ml Owoc : Jabłko
Wtorek 22.06.2021	Zupa: Zupa ogórkowa z ziemniakami z natką pietruszki II Danie: Pieczone udko z kurczaka z tymiankiem i papryką 80g ziemniaki 150 s pieczarkowy 100ml sałatka szwedzka 50g Marchewka z groszkiem 30g Kompot owocowy 200ml Owoc: banan
Środa 23.06.2021	Zupa: Domowy rosół z makaronem (gluten pszenny) II Danie: Naleśniki z nutellą 2szt (gluten pszenny, mleko) Polewa waniliowa (mleko) 100ml Kompot owocowy 200ml Owoc: Jabłko
Czwartek 24.06.2021	Zupa Krupnik II Danie: Kotlet schabowy w panierce kukurydzianej (gluten pszenny) 70g ziemniaki 150g buraczki z jabłkiem i cebulką 50g Brokuł z wody 30g Kompot owocowy 200ml Owoc :Mandarynka

Zupy przygotowywane są na wywarze mięsno – warzywnym , maśle, mące i selerze. Potrawy pieczone są w piecu konwekcyjno parowym. Kompoty z owoców sezonowych przygotowujemy na wodzie z owocami z dodatkiem substancji słodzącej - cukier, miód.