

JADŁOSPIS 03-14.03.2025r.**Poniedziałek 03.03.2025r.**

<i>OBIAD</i>	<i>SKŁADNIKI</i>
Zupa pomidorowa na kurczaku z makaronem	Kurczak, ćwiartki z kurczaka, włoszczyzna/ seler, pietruszka ,por/, cebula, czosnek, sól, pieprz mielony i ziarnisty, ziele angielskie, liść laurowy, przyprawa „smak natury”, pomidory w puszcze, koncentrat pomidorowy, mąka pszenna, śmietana 30%, makaron rosółowy
Ciasteczko owsiane	Płatki owsiane, mąka pszenna, jaja, masło, miód naturalny, jogurt naturalny, słonecznik, rodzynki, soda oczyszczona
Alergeny:	gluten, seler, jaja, masło, jogurt naturalny, śmietana

Wtorek 04.03.2025r.

<i>OBIAD</i>	<i>SKŁADNIKI</i>
Kurczak duszony z warzywami	Filet z kurczaka, mieszanka 9-składnikowa mrożona/marchew, seler, pietruszka, fasola zielona i żółta, papryka, kukurydza, kalafior, por/ , przyprawa „smak natury”, przyprawa ziołowa do kurczaka, sól, pieprz mielony, olej rzepakowy, masło, zioła prowansalskie
Ryż biały długoziarnisty	Woda, ryż, sól
kompot	Mieszanka kompotowa mrożona,/ śliwka, jabłko, agrest, aronia, wiśnia, porzeczka /,cukier
Alergeny:	gluten, seler, masło

Środa 05.03.2025r.

<i>OBIAD</i>	<i>SKŁADNIKI</i>
Filet rybny smażony	Filet z miruny, jaja, bułka tarta, mąka pszenna, przyprawa „smak natury”, przyprawa ziołowa do ryb, sól, pieprz mielony, olej rzepakowy,
ziemniaki	ziemniaki woda, sól
Surówka z jabłką i marchewki	Jabłka, marchewka, cukier, śmietana
Woda z cytryną	Cytryny, woda przegotowana
Alergeny:	gluten, jaja, masło, gorczyca/musztarda/

Czwartek 06.03.2025r.

OBIAD	SKŁADNIKI
Pulpet wieprzowy w sosie własnym	Łopatką b/k, bułka zwykła, jaja, cebula, czosnek, przyprawa „smak natury”, przyprawa ziołowa do wieprzowiny, przyprawa ziołowa do gulaszu, sól, pieprz mielony, olej rzepakowy, mąka pszenna
ziemniaki	ziemniaki woda, sól
Buraczki czerwone	Buraczki czerwone gotowane, kwasek cytrynowy, pieprz mielony, sól
kompot	Mieszanka kompotowa mrożona, / śliwka, jabłko, agrest, aronia, wiśnia, porzeczka /,cukier
Alergeny:	gluten, jaja

Piątek 07.03.2025r.

OBIAD	SKŁADNIKI
Makaron świderki z serem polany masełkiem z bułką tartą i posypany cukrem z cynamonem	Makaron, woda sól, ser biały/twaróg półtłusty, cukier, cynamon, masło, bułka tarta
Mus owocowy	Jabłka, truskawki, banany
Alergeny:	gluten, ser biały

Koszt obiadów w m-cu marcu wynosi 84 ,00

Stołówka szkolna zastrzega sobie z przyczyn niezależnych zmiany w jadłospisie.

Do przygotowywania posiłków używane są przyprawy: pieprz naturalny, ziele angielskie, liść laurowy, majeranek, ziola prowansalskie, papryka słodka, lubczyk kminek, kwasek cytrynowy oraz naturalne przyprawy do kurczaka, wieprzowiny, gulaszu i ryb. Zgodnie z informacją producenta mogą one zawierać gluten, mleko, jaja, soję, seler i gorczycę.

JADŁOSPIS 10-14.03.2025r.

Poniedziałek 10.03.2025r.

OBIAD	SKŁADNIKI
Zupa gulaszowa z ziemniakami	Łopatka/karczek, włoszczyzna/ seler, pietruszka ,por/, papryka, pieczarka, cebula, czosnek, sól, pieprz mielony i ziarnisty, ziele angielskie, liść laurowy, przyprawa „smak natury”, pomidory w puszcze, ziołowa przyprawa do wieprzowiny, mąka pszenna
Pieczywo mieszane	Chleb wiejski/mąka pszenna, mąka żytnia, woda, zakwas żytni, sól, drożdże piekarskie/, chleb wielozziarnisty /naturalny zakwas, woda, mąka żytnia, mąka pszenna, słonecznik, soja nasiona, siemię lniane, sól, prażona mąka słodowa pszenna/
Rogalik z jabłkiem	Mąka pszenna, masło, jaja, drożdże, proszek do pieczenia, śmietana, cukier, jabłka, cynamon
Alergeny:	gluten, seler

Wtorek 11.03.2025r.

OBIAD	SKŁADNIKI
Kolorowy makaron ze szpinakiem i kurczakiem	Filet z kurczaka, szpinak mrożony, czosnek, śmietana 30%, przyprawa „smak natury”, przyprawa ziołowa do kurczaka, sól, pieprz mielony, olej rzepakowy,
Kompot	Mieszanka kompotowa mrożona,/ śliwka, jabłko, agrest, aronia, wiśnia, porzeczka /,cukier
Alergeny:	gluten, śmietana

Środa 12.03.2025r.

OBIAD	SKŁADNIKI
Kotlet schabowy smażony	Schab b/k, jaja, bułka tarta, mąka pszenna, przyprawa „smak natury”, przyprawa ziołowa do wieprzowiny, sól, pieprz mielony, olej rzepakowy,
ziemniaki	ziemniaki, woda, sól
Fasolka zielona na parze	Fasola zielona mrożona, masło, przyprawa „smak natury”
kompot	Mieszanka kompotowa mrożona,/ śliwka, jabłko, agrest, aronia, wiśnia, porzeczka /,cukier
Alergeny:	gluten, jaja, masło,

Czwartek 13.03.2025r.

OBIAD	SKŁADNIKI
Gołąbki bez zawijania w sosie pomidorowym	Łopatka b/k, cebula, jaja, pietruszka nać, kapusta biała, czosnek, koper, masło, bułka zwykła, przyprawa „smak natury”, liść laurowy, ziele angielskie, przyprawa ziołowa do wieprzowiny, sól, pieprz mielony, olej rzepakowy, zioła prowansalskie,

	pomidory w puszcze, koncentrat pomidorowy, mąka pszenna
Kasza bulgur	Kasza bulgur, woda, sól
kisiel	Mieszanka kompotowa mrożona,/ śliwka, jabłko, agrest, aronia, wiśnia, porzeczka /,cukier, mąka ziemniaczana
Alergeny:	gluten, seler, masło

Piątek 14.03.2025r.

<i>OBIAD</i>	<i>SKŁADNIKI</i>
Burger rybny pieczony	Ryby mrożone, jaja, bułka tarta, bułka zwykła, sok z cytryny, przyprawa „smak natury”, przyprawa ziołowa do ryb, sól, pieprz mielony, olej rzepakowy, koper, pietruszka nać,
Ziemniaki	Ziemniaki woda, sól
Surówka z kapusty kiszonej z marchewką	Kapusta kiszona, marchew, jabłko, pieprz mielony, cukier, olej rzepakowy, pietruszka nać
Woda z cytryną	Woda przegotowana, cytryny
Alergeny:	gluten, jaja, ryby,

Koszt obiadów w m-cu marcu wynosi 84,00

Stołówka szkolna zastrzega sobie z przyczyn niezależnych zmiany w jadłospisie.

Do przygotowywania posiłków używane są przyprawy: pieprz naturalny, ziele angielskie, liść laurowy, majeranek, zioła prowansalskie, papryka słodka, lubczyk kminek, kwasek cytrynowy oraz naturalne przyprawy do kurczaka, wieprzowiny, gulaszu i ryb. Zgodnie z informacją producenta mogą one zawierać gluten, mleko, jaja, soję, seler i gorczycę.