

JADŁOSPIS 16-20.09.2024r.

PONIEDZIAŁEK 16.09.2024 r.

<i>OBIAD</i>	<i>SKŁADNIKI</i>
Zalewajka z ziemniakami, porcja kielbasy	woda, ziemniaki, kości wędzone, barszcz biały, kielbasa, sól, przyprawa „smak natury”, mieszanka przypraw naturalnych w zmiennych proporcjach (pieprz ziarnisty i mielony, listek laurowy, ziele angielskie, majeranek)
Pieczywo mieszane	chleb wiejski(mąka pszenna, mąka żytnia, woda, zakwas żytni, sól, drożdże, mąka pszenna, słonecznik, soja nasiona, siemię lniane, płatki żytnie, sól, prażona mąka słodowa pszenna)
Owoc	banan
Alergeny	gluten

WTOREK 17.09.2024 r.

<i>OBIAD</i>	<i>SKŁADNIKI</i>
Makaron z serem polany masełkiem z bułką tartą	makaron świderki, ser biały półtłusty, cukier, cynamon, masło, bułka tarta
Woda z cytryną	woda, cytryna
Alergeny:	gluten, masło, ser biały

ŚRODA 18.09.2024r

<i>OBIAD</i>	<i>SKŁADNIKI</i>
Kurczak duszony z warzywami	filet z kurczaka, mieszanka 9-składnikowa mrożona /marchew, pietruszka, seler, por, fasola zielona i żółta, papryka, kukurydza, kalafior/, sól, pieprz mielony, przyprawa „smak natury”, olej rzepakowy, przyprawa ziołowa do kurczaka
Ryż długoziarnisty	ryż długoziarnisty, woda, sól
Kompot	mieszanka kompotowa (śliwka, jabłko, agrest, aronia, porzeczka czerwona, wiśnia), woda, cukier
Alergeny:	gluten,

CZWARTEK 19.09.2024 r.

OBIAD	SKŁADNIKI
Kotlet mielony,	łopatka b/k, przyprawa do wieprzowiny, jaja, bułka zwykła, bułka tarta, cebula, czosnek, przyprawa „smak natury”, sól, pieprz mielony, olej rzepakowy
Ziemniaki tłuczone	woda, sól, ziemniaki
Marchewka z groszkiem	woda, marchewka z groszkiem mrożona, masło, cukier, sól, mąka pszenna
Woda z cytryną	woda, cytryny
Alergeny:	gluten, masło

PIĄTEK 20.09.2024r.

OBIAD	SKŁADNIKI
Filet rybny w płatkach	filet z miruny, płatki kukurydziane, bułka tarta, jaja, ziołowa przyprawa do ryb, sól, pieprz mielony, sok z cytryny, olej rzepakowy, mąka pszenna
Ziemniaki tłuczone	ziemniaki, woda, sól
Surówka z kapusty kiszonej	kapusta kiszona, marchew, jabłka, cukier, sól, pieprz mielony, olej rzepakowy
Woda z cytryną	woda przegotowana, cytryna
Alergeny	gluten, jaja, ryby

Koszt obiadów w m-cu wrześniu wynosi **80 ,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.

Jadłospis 23-27.09.2024r.

PONIEDZIAŁEK 23.09.2024 r.

<i>OBIAD</i>	<i>SKŁADNIKI</i>
Zupa pomidorowa na kurczaku z makaronem	woda, kurczak, włoszczyzna mrożona, sól, przyprawa „smak natury”, mieszanka przypraw naturalnych w zmiennych proporcjach (pieprz ziarnisty i mielony, listek laurowy, ziele angielskie,), nać pietruszki, mąka pszenna, pomidory w puszcze, koncentrat pomidorowy, jogurt naturalny, makaron świderki
Jogurt naturalny z owocami	jogurt naturalny, truskawki mrożone, cukier
Alergeny:	seler, gluten, jogurt naturalny, truskawki

WTOREK 24.09.2024 r.

<i>OBIAD</i>	<i>SKŁADNIKI</i>
Kotlet schabowy	schab b/k, jaja, bułka tarta, mąka pszenna, sól, pieprz mielony, ziołowa przyprawa do wieprzowiny, przyprawa „smak natury”, olej rzepakowy
Ziemniaki tłuczone	ziemniaki, woda, sól
mizeria	ogórki zielone, sól, pieprz mielony, jogurt naturalny
Woda z cytryną	woda, cytryna
Alergeny:	gluten, jaja, jogurt naturalny,

ŚRODA 25.09.2024r.

OBIAD	SKŁADNIKI
Pulpet wieprzowy w sosie koperkowym	Łopatka b/k, bułki, przyprawa do wieprzowiny, przyprawa ziołowa do gulaszu, cebula, czosnek, przyprawa „smak natury”, sól, pieprz mielony, pieprz ziarnisty, liść laurowy, ziele angielskie, olej rzepakowy, mąka pszenna, koper, śmietana
Ryż długoziarnisty	ryż długoziarnisty, woda, sól
Warzywa na parze	bukiet warzyw mrożony /marchewka, kalafior, brokuł/, woda sól
Kompot	mieszanka kompotowa (śliwka, jabłko, agrest, aronia, porzeczka czerwona, wiśnia), woda, cukier
Alergeny:	gluten,

CZWARTEK 26.09.2024 r.

	SKŁADNIKI
Karczek w sosie własnym	Karczek b/k, przyprawa do wieprzowiny, przyprawa do gulaszu, papryka słodka, majeranek, cebula, olej, sól, pieprz mielony, liść laurowy, ziele angielskie, mąka pszenna
Kasza jęczmienna gruba	woda, kasza jęczmienna gruba, sól
Ogórek kiszony	ogórki kiszzone krojone na pół
Woda z cytryną	woda, cytryna
Alergeny:	gluten,

PIĄTEK 27.09.2024r.

OBIAD	SKŁADNIKI
Ryba w sosie pomidorowym z warzywami	filet z miruny, bułka tarta, jaja, ziołowa przyprawa do ryb, sól, pieprz mielony, sok z cytryny, olej rzepakowy, włoszczyzna mrożona, koncentrat pomidorowy, mąka pszenna
Ziemniaki tłuczone	ziemniaki, woda, sól
kompot	mieszanka kompotowa (śliwka, jabłko, agrest, aronia, porzeczka czerwona, wiśnia), woda, cukier
Alergeny	gluten, jaja, ryby, seler, masło

Koszt obiadów w m-cu wrześniu wynosi 80 ,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.