

Jadłospis 12.05.-23.05.25r.

Dni tygodnia

Obiad

Alergeny

Poniedziałek 12.05.25r.	zupa kalafiorowa (ziemniaki, marchew, seler-9, por, pietruszka, kalafior, śmietana 12%-7, koperek, mąka pszenna- 1a, przyprawy) makaron z kielbasą (makaron z mąki pszennej- 1a, olej rzepakowy, koncentrat pomidorowy, kielbasa wieprzowa, cebula), chleb 1a,1b (pszenno-żytni), herbata zielona (herbata zielona, cukier), owoc- jabłko
Wtorek 13.05.25r.	Egzaminy 8 klas
Środa 14.05.26r.	Egzaminy 8 klas
Czwartek 15.05.25r.	Egzaminy 8 klas
Piątek 16.05.25r.	zupa szczawiowa z jajkiem (ziemniaki, marchew, seler-9, por, pietruszka, szczaw, śmietana 12%-7,jajka-3) kopytka z cebulką (ziemniaki, mąka pszenna-1a, cebula, olej rzepakowy, jajka-3.), chleb 1a, 1b (pszenno-żytni) , kompot (jabłko, wiśnia, cukier), owoc- banan
Poniedziałek 19.05.25r.	zupa krupnik gryczany (ziemniaki, marchew, seler-9, por, pietruszka, kasza gryczana, porcje rosółowe, przyprawy, pietruszka natka) spaghetti po neapolitańsku , (makaron spaghetti z mąki pszennej-1a, pomidory w puszcze, cebula, koncentrat pomidorowy, ziola, przyprawy, olej rzepakowy), kompot (jabłko, wiśnia, cukier), chleb-1a,1b (pszenno-żytni) owoc- jabłko
Wtorek 20.05.25r.	zupa brokułowa (marchew, seler-9, por, pietruszka, koperek, brokuł, przyprawy, śmietana 12%-7) ryż, potrawka z kurczaka po chińsku (ryż, filet z kurczaka, marchewka, por, pietruszka, papryka czerwona, pieczarki, kapusta pekińska, cebula, przyprawa chińska, mąka pszenna-1a,) chleb- 1a, 1b (pszenno-żytni), kompot (mieszanka owocowa, cukier)
Środa 21.05.25r.	zupa jarzynowa (marchew, seler-9, por, pietruszka , pietruszka natka ,ziemniaki, kapusta biała, groszek zielony, brokuł, koperek, śmietana 12%-7, mąka pszenna- 1a) ziemniaki, fasolka po bretońsku (ziemniaki, cebula, kielbasa wieprzowa, fasola jaś, koncentrat pomidorowy, przyprawy, olej rzepakowy) , chleb 1a,1b (pszenno-żytni), herbata malinowa (herbata malinowa, cukier),
Czwartek 22.05.25r.	zupa pomidorowa z makaronem (marchew, seler-9, por, pietruszka, koperek, koncentrat pomidorowy, przyprawy, śmietana 12%-7), ziemniaki, kotlet rybny (filet z ryby -4, olej rzepakowy, mięso wieprzowe, jajka-3, bułka tarta-1a,1b,) surówka colesław (kapusta biała, marchew, cebula, jogurt grecki-7, chrzan śmietankowy-7, przyprawy,) chleb 1a, 1b (pszenno-żytni), herbata miętowa z cytryną (herbata miętowa, cytryna ,cukier)
Piątek 23.05.25r.	zupa drobiowa (ziemniaki, marchew, seler-9, por, pietruszka, filet z kurczaka, koncentrat pomidorowy, mąka pszenna-1a, przyprawy) naleśniki z serem i dżemem (mąka pszenna-1a, jajka-3, mleko 3,2%-7, cukier wanilinowy, cukier, twaróg półtłusty-7, dżem truskawkowy, olej rzepakowy) , chleb 1a, 1b (pszenno-żytni), kompot (jabłko, śliwka, cukier) owoc-gruszka

Przyprawy wykorzystywane do potraw: wszystkie przyprawy nie zawierają konserwantów, są naturalne. Stosujemy: sól, pieprz, pieprz ziarnowy, czosnek granulowany, papryka mielona, kurkuma, curry, kardamon, majeranek, tymianek, lubczyk, oregano, bazylija, cząber, kmień mielony, gałka muszkatołowa, przyprawy naturalne do: wieprzowiny, drobiu , ryb

Szef

podpis szefa kuchni

Smacznego

Referent ds. gospodarczych i żywienia
Szkoły Podstawowej z Oddz. Int. i Sp.

podpis referenta ds. gospodarczych i żywienia

mgr Joanna Sobuś

podpis Dyrektora

WICE DYREKTOR
Szkoły Podstawowej z Oddz. Int. i Sp.
im. Twórców Polskiej Miedzi
w Jędrzychowie

mgr Renata Lasota