

Jadłospis na miesiąc marzec 2025 – 21 dni żywieniowych

Od 03.03. do 07.03.2025	Od 10.03. do 14.03.2025	Od 17.03. do 21.03.2025	Od 24.03. do 28.03.2025
<p><u>Poniedziałek 03.03</u></p> <p>Zupa kalafiorowa – 350g Ryż zapiekany z jabłkami – 300g Polewa cynamonowa – 60g Kompot – 250ml</p> <p style="text-align: right;">7,9</p>	<p><u>Poniedziałek 10.03</u></p> <p>Żurek - 350g Racuchy z jabłkami z pieca - 250g Polewa owocowa – 60g Kompot – 250ml</p> <p style="text-align: right;">1,3,7,9</p>	<p><u>Poniedziałek 17.03</u></p> <p>Zupa kluski lane - 350g Ziemniaki – 180g Kotlet jajeczny - 100g Surówka z kapusty włoskiej - 120g Kompot – 250ml</p> <p style="text-align: right;">1,3,7,9</p>	<p><u>Poniedziałek 24.03</u></p> <p>Zupa barszcz ukraiński – 350g Ziemniaki – 180g Jajko 1 szt w sosie - 100g Surówka z kapusty pekińskiej i koperku - 120g Kompot – 250ml</p> <p style="text-align: right;">1,3,7,9</p>
<p><u>Wtorek 04.03</u></p> <p>Zupa barszcz czerwony – 350g Kasza jęczmienna – 180g Gulasz wieprzowy - 100g Marchewka oprószana – 120g Kompot – 250ml</p> <p style="text-align: right;">1,3,7,9</p>	<p><u>Wtorek 11.03</u></p> <p>Zupa brokułowa – 350g Ziemniaki – 180g Filet drobiowy soute – 100g Surówka z marchewki, jabłka i pora - 120g Kompot – 250ml</p> <p style="text-align: right;">1,3,7,9</p>	<p><u>Wtorek 18.03</u></p> <p>Zupa barszcz biały – 350g Ziemniaki – 180g Kotlet pożarski - 100g Buraczki zasmażane - 100g Kompot – 250ml</p> <p style="text-align: right;">1,3,7,9</p>	<p><u>Wtorek 25.03</u></p> <p>Zupa grochowa – 350g Ziemniaki – 180g Frykasik z pieczarkami - 100g Surówka z pora i jabłka - 120g Kompot – 250ml</p> <p style="text-align: right;">1,3,7,9</p>
<p><u>Środa 05.03</u></p> <p>Zupa krupnik – 350g Makaron tagliatelle ze szpinakiem - 350g Kompot – 250ml</p> <p style="text-align: right;">1,3,7,9</p>	<p><u>Środa 12.03</u></p> <p>Zupa szczawiowa - 350g Bigos z ziemniakami – 350g Kompot – 250ml</p> <p style="text-align: right;">1,3,7,9</p>	<p><u>Środa 19.03</u></p> <p>Zupa gulaszowa - 350g Gołąbki z ryżem i mięsem – 220g Sos pomidorowy – 80g Kompot – 250ml</p> <p style="text-align: right;">1,7</p>	<p><u>Środa 26.03</u></p> <p>Zupa kapuśniak – 350g Spaghetti bolognese – 350g Kompot – 250ml</p> <p style="text-align: right;">1,7,9</p>
<p><u>Czwartek 06.03</u></p> <p>Zupa pomidorowa z kluseczkami – 350g Ziemniaki – 180g Schab pieczony w sosie własnym - 100g Buraczki czerwone - 120g Kompot – 250ml</p> <p style="text-align: right;">1,3,7,9</p>	<p><u>Czwartek 13.03</u></p> <p>Zupa jarzynowa – 350g Kasza bulgur – 180g Klopsiki w sosie koperkowym - 100g Sałata z sosem winegret - 120g Kompot – 250ml</p> <p style="text-align: right;">1,3,7,9</p>	<p><u>Czwartek 20.03</u></p> <p>Zupa kapuśniak ze słodkiej kapusty – 350g Kopytka – 180g Gulasz wieprzowy - 100g Surówka wielowarzywna - 120g Kompot – 250ml</p> <p style="text-align: right;">1,3,7,9</p>	<p><u>Czwartek 27.03</u></p> <p>Zupa rosół z makaronem – 350g Ziemniaki - 180g Udko pieczone – 150g Marchewka z groszkiem – 100g Kompot – 250ml</p> <p style="text-align: right;">1,3,7,9</p>
<p><u>Piątek 07.03</u></p> <p>Zupa koperkowa - 350g Kotlet ziemniaczany z sosem pieczarkowym – 220g Surówka z wielowarzywna – 120g Kompot – 250ml</p> <p style="text-align: right;">1,3,7</p>	<p><u>Piątek 14.03</u></p> <p>Zupa ogórkowa z ryżem – 350g Ziemniaki – 180g Burger rybny – 100g Kapusta kiszona zasmażana – 100g Kompot – 250ml</p> <p style="text-align: right;">1,3,4,7,9</p>	<p><u>Piątek 21.03</u></p> <p>Zupa wiejska z kaszą jaglaną – 350g Makaron z sosem pieczarkowym - 240g Marchewka oprószana – 120g Kompot – 250ml</p> <p style="text-align: right;">1,3,7,9</p>	<p><u>Piątek 28.03</u></p> <p>Zupa pomidorowa z ryżem - 350g Ziemniaki – 180g Ryba saute – 100g Surówka z kiszonej kapusty – 120g Kompot – 250ml</p> <p style="text-align: right;">1,3,4,7,9</p>

Zapisy na obiady u intendenta tel. 699 850 882. Ostateczny termin zapisów i dokonywania opłat za miesiąc marzec do 27.02.2025 r.

.Koszt posiłków dla ucznia: cały obiad – 10,00 zł zupa – 2,00zł drugie danie – 8,00zł
dla nauczyciela/ pracownika: cały obiad – 13,00 zł zupa – 2,60 zł drugie danie – 10,40zł

Wpłaty proszę dokonywać na konto numer: 94 1160 2202 0000 0002 1551 6719 Bank Millennium. W tytule przelewu należy wpisać: „imię nazwisko ucznia, miesiąc, ilość obiadów (np. zupa -, drugie danie -, cały obiad -)”.

Alergeny: 1 gluten, 2 skorupiaki, 3 jaja, 4 ryby, 5 orzeszki ziemne, 6 soja, 7 mleko i produkty pochodne, 8 orzechy, 9 seler, 10 gorczyca, 11 sezam, 12 dwutlenek siarki, 13 łubin, 14 mięczaki

Jadłospis na miesiąc marzec 2025 – 21 dni żywieniowych

Od 31.03. do 31.03.2025			
<u>Poniedziałek 31.03</u> Zupa fasolowa – 350g Naleśniki z dżemem i serem - 250g Polewa jogurtowa - 60g Kompot – 250ml <p style="text-align: right;">1,3,7,9</p>			

Zapisy na obiady u intendenta tel. 699 850 882. Ostateczny termin zapisów i dokonywania opłat za miesiąc marzec do 27.02.2025 r.

.Koszt posiłków dla ucznia: cały obiad – 10,00 zł zupa – 2,00zł drugie danie – 8,00zł

dla nauczyciela/ pracownika: cały obiad – 13,00 zł zupa – 2,60 zł drugie danie – 10,40zł

Wpłat proszę dokonywać na konto numer: 94 1160 2202 0000 0002 1551 6719 Bank Millennium. W tytule przelewu należy wpisać: „imię nazwisko ucznia, miesiąc, ilość obiadów (np. zupa -, drugie danie -, cały obiad -)”.

Alergeny: 1 gluten, 2 skorupiaki, 3 jaja, 4 ryby, 5 orzeszki ziemne, 6 soja, 7 mleko i produkty pochodne, 8 orzechy, 9 seler, 10 gorczyca, 11 sezam, 12 dwutlenek siarki, 13 łubin, 14 mięczaki