

Jadłospis na miesiąc grudzień 2023 – 16 dni żywieniowych

Od 27.11. do 01.12.2023	Od 04.12. do 08.12.2023	Od 11.12. do 15.12.2023	Od 18.12. do 22.12.2023
<u>Poniedziałek 27.11.</u> 	<u>Poniedziałek 04.12</u> Zupa szczawiowa – 400g Ziemniaki – 180g Kotlet jajeczny – 100g Surówka z marchwi i chrzanu - 120g Kompot z owoców mieszanych – 200ml 7,9	<u>Poniedziałek 11.12.</u> Zupa grochowa – 400g Naleśniki z dżemem i serem – 220g Polewa truskawkowa – 80g Kompot z owoców mieszanych – 200ml 1,3,7,9	<u>Poniedziałek 18.12.</u> Zupa barszcz ukraiński – 400g Makaron z serem białym - 220g Polewa truskawkowa – 80g Kompot z owoców mieszanych – 200ml 1,7,9
<u>Wtorek 28.11.</u> 	<u>Wtorek 05.12.</u> Zupa krupnik – 400g Łazanki staropolskie – 320g Kompot z owoców mieszanych – 200ml 1,9	<u>Wtorek 12.12.</u> Zupa kapuśniak – 400g Kasza gryczana biała - 180g Pulpety drob. w sosie muszta. - 100g Kalafior na parze - 100g Kompot z owoców mieszanych – 200ml 1,3,7,9	<u>Wtorek 19.12.</u> Zupa fasolowa - 400g Ziemniaki – 180g Pieczeń drobiowa w sosie własnym - 120g Surówka marchew, jabłko, por - 120g Kompot z owoców mieszanych – 200ml 1,9
<u>Środa 29.11.</u> 	<u>Środa 06.12</u> Zupa pomidorowa z ryżem – 400g Ziemniaki – 180g Filet drobiowy soute z pieca - 100g Surówka wielowarzywna - 120g Kompot z owoców mieszanych – 200ml 3,7,9	<u>Środa 13.12</u> Zupa brokułowa – 400g Kluski śląskie – 150g Gulasz wieprzowy - 100g Biała surówka z ogórkiem kisz. - 120g Kompot z owoców mieszanych – 200ml 1,3,7,9	<u>Środa 20.12.</u> Zupa ogórkowa – 400g Naleśniki ze szpinakiem i pieczarkami – 320g Kompot z owoców mieszanych – 200ml 1,3,7,9
<u>Czwartek 30.11.</u> 	<u>Czwartek 07.12.</u> Zupa ziemniaczana – 400g Kasza jęczmienna - 180g Schab pieczony w sosie własnym - 100g Brokuły z sosem jogurtowym - 100g Kompot z owoców mieszanych – 200ml 1,3,9	<u>Czwartek 14.12.</u> Zupa szpinakowa z jajkiem - 400g Ziemniaki – 180g Kotlet mielony z pieca – 100g Buraczki czerwone - 120g Kompot z owoców mieszanych – 200ml 3,7,9	<u>Czwartek 21.12.</u> Zupa jarzynowa - 400g Pilaw z kaszy bulgur z indykiem i warzywami - 320g Kompot z owoców mieszanych – 200ml 1,9
<u>Piątek 01.12</u> Zupa kalafiorowa – 400g Spaghetti rybne z warzywami - 320g Kompot z owoców mieszanych – 200ml 1,4,7,9	<u>Piątek 08.12.</u> Zupa barszcz czerwony – 400g Ziemniaki – 180g Dorsz soute - 100g Kapusta kiszona – 150g Kompot z owoców mieszanych – 200ml 3,4,7,9	<u>Piątek 15.12.</u> Zupa koperkowa - 400g Ziemniaki – 180g Burger rybny – 100g Sałatka z ogórków kiszonych – 120g Kompot z owoców mieszanych – 200ml 3,4,7,9	<u>Piątek 22.12</u> Zupa żurek – 400g Ziemniaki – 180g Ryba po grecku – 120g Kompot z owoców mieszanych – 200ml 1,7,9

Zapisy na obiady u intendenta tel. 699 850 882. Ostateczny termin zapisów i dokonywania opłat za miesiąc grudzień to 28.11.2023r

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