

Jadłospis na miesiąc listopad 2023 – 21 dni żywieniowych

Od 01.11 do 03.11.2023	Od 06.11. do 10.11.2023	Od 13.11 do 17.11.2023	Od 20.11 do 24.11.2023
<u>Poniedziałek 30.10</u> 	<u>Poniedziałek 06.11</u> Zupa barszcz ukraiński – 400g Racuchy z jabłkami - 300g Polewa jogurtowo - waniliowa – 80g Kompot z owoców mieszanych – 200ml 1,3,7,9	<u>Poniedziałek 13.11</u> Zupa wiejska z kaszą jaglaną - 400g Naleśniki z dżemem i serem – 200g Polewa truskawkowa – 120g Kompot z owoców mieszanych – 200ml 1,3,7,9	<u>Poniedziałek 20.11.</u> Zupa żurek – 400g Placki ziemniaczane ze śmietaną - 350g Kompot z owoców mieszanych – 200ml 1,7,9
<u>Wtorek 31.10</u> 	<u>Wtorek 07.11</u> Zupa krupnik tradycyjny - 400g Ziemniaki – 200g Kotlet schabowy – 100g Kapusta zasmażana - 120g Kompot z owoców mieszanych – 200ml 1,3,9	<u>Wtorek 14.11</u> Zupa ogórkowa – 400g Ziemniaki – 200g Filet drobiowy w płatkach z pieca - 120g Surówka meksykańska - 120g Kompot z owoców mieszanych – 200ml 1,3,7,9	<u>Wtorek 21.11</u> Zupa jarzynowa - 400g Kasza jęczmienna – 200g Gulasz drobiowy z warzywami - 120g Sałatka z ogórków kiszonych - 120g Kompot z owoców mieszanych – 200ml 1,3,7,9
<u>Środa 01.11</u> 	<u>Środa 08.11</u> Zupa żurek- 400g Spaghetti bolognese z mięsem wieprz. i warzywami – 350g Kompot z owoców mieszanych – 200ml 1,7,9	<u>Środa 15.11</u> Zupa grochowa – 400g Gołąbki z ryżem i mięsem wieprz - 200g Sos pomidorowy – 120g Kompot z owoców mieszanych – 200ml 1,7,9	<u>Środa 22.11</u> Zupa szpinakowa – 400g Kluski śląskie z mięsem - 200g Czerwona kapusta – 120 g Kompot z owoców mieszanych – 200ml 1,3,7,9
<u>Czwartek 02.11</u> Barszcz biały z ziemniakami - 400g Makaron z kurczakiem w sosie śmietanowo – szpinakowym – 350g Kompot z owoców mieszanych – 200ml 1,7,9	<u>Czwartek 09.11</u> Zupa kluseczki lane – 400g Kasza gryczana biała - 200g Pulpet drobiowy w sosie - 120g Fasolka szparagowa - 120g Kompot z owoców mieszanych – 200ml 1,3,7,9	<u>Czwartek 16.11</u> Zupa kapuśniak z pomidorami - 400g Kasza bulgur – 200g Pieczeń rzymska drob. w sosie - 100g Sałata zielona z pestkami dyni - 100g Kompot z owoców mieszanych – 200ml 3,9	<u>Czwartek 23.11</u> Zupa rosół z makaronem – 400g Ziemniaki – 200g Udko pieczone - 150g Marchewka z groszkiem – 120g Kompot z owoców mieszanych – 200ml 3,7,9
<u>Piątek 03.11</u> Zupa kalafiorowa – 400g Ziemniaki – 200g Ryba po grecku – 120g Kompot z owoców mieszanych – 200ml 1,4,7,9	<u>Piątek 10.11</u> Zupa szczawiowa – 400g Pierogi leniwe z masłem – 200g Surówka marchew, jabłko i żurawina – 150g Kompot z owoców mieszanych – 200ml 1,3,7,9	<u>Piątek 17.11</u> Zupa brokułowa - 400g Ziemniaki – 200g Ryba saute – 100g Kapusta kiszona – 120g Kompot z owoców mieszanych – 200ml 3,4,7,9	<u>Piątek 24.11</u> Zupa barszcz czerwony – 400g Ziemniaki – 200g Burger rybny – 100g Surówka wielowarzywna – 120g Kompot z owoców mieszanych – 200ml 3,4,7,9

Zapisy na obiady u intendenta tel. 699 850 882. Ostateczny termin zapisów i dokonywania opłat za miesiąc listopad to 27.10.2023r

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 tujin, 14 mięczaki

Od 27.11. do 30.11.2023
<u>Poniedziałek 27.11</u> Zupa fasolowa – 400g Puree ziemniaczane – 200g Jajko sadzone z pieca – 120g Mizeria z ogórków zielonych – 120g Kompot z owoców mieszanych – 200ml 3,7,9
<u>Wtorek 28.11</u> Zupa ogórkowa - 400g Kasza pęczak – 200g Bitki wieprzowe w sosie - 150g Warzywa na parze – 120g Kompot z owoców mieszanych – 200ml 1,9
<u>Środa 29.11.</u> Zupa pieczar. z ziemiankami – 400ml Ziemniaki – 200g Kotlet mielony z pieca – 120g Buraczki czerwone - 120g Kompot z owoców mieszanych – 200ml 1, 3, 7, 9
<u>Czwartek 30.11.</u> Zupa barszcz biały – 400g Risotto z kurczakiem i warzywami - 350g Kompot z owoców mieszanych – 200ml 7, 9

Zapisy na obiady u intendenta tel. 699 850 882. Ostateczny termin zapisów i dokonywania opłat za miesiąc listopad to 27.10.2023r

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

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