

Jadłospis na miesiąc listopad 2024 – 19 dni żywieniowych

Od 04.11 do 08.11.2024	Od 11.11 do 15.11.2024	Od 18.11. do 22.11.2024	Od 25.11. do 29.11.2024
<p><u>Poniedziałek 04.11.</u> Kapuśniak ze słod.kap. z pomidorami - 350g Puree ziemniaczane – 180g Jajko sadzone z pieca –100g Surówka z marchwi jabłka i pora – 120g Kompot – 250ml 3,7,9</p>	<p><u>Poniedziałek 11.11</u> -----</p>	<p><u>Poniedziałek 18.11.</u> Zupa barszcz ukraiński – 350g Makaron z białym serem i koktajlem truskawkowym – 320g Kompot – 250ml 1,3,7,9</p>	<p><u>Poniedziałek 25.11</u> Zupa krupnik z kaszą pęczak - 350g Buchty na parze z polewą malinową - 320g Kompot – 250ml 1,3,7,9</p>
<p><u>Wtorek 05.11.</u> Zupa krupnik – 350g Ziemniaki – 180g Kotlet mielony - 100g Surówka z czerwonej kapusty – 100g Kompot – 250ml 1,3,9</p>	<p><u>Wtorek 12.11</u> Zupa barszcz czerwony – 350g Risotto z kurczakiem i warzywami – 320g Kompot – 250ml 1,7,9</p>	<p><u>Wtorek 19.11.</u> Zupa brokułowa – 350g Ziemniaki - 180g Frykasik ze szpinakiem - 120g Surówka z pekińskiej i pora - 80g Kompot – 250ml 1,3,9</p>	<p><u>Wtorek 26.11</u> Zupa szczawiowa z jajkiem - 350g Ziemniaki - 180g Kotlet pożarski z pieca - 100g Sałata lodowa – 100g Kompot – 250ml 1,3,7,9</p>
<p><u>Środa 06.11.</u> Zupa szpinakowa z jajkiem – 350g Zapiekanka makaronowa z kurczakiem i warzywami – 320g Kompot – 250ml 1,3,7,9</p>	<p><u>Środa 13.11.</u> Zupa koperkowa – 350g Spaghetti bolognese – 350g Kompot – 250ml 1,7,9</p>	<p><u>Środa 20.11.</u> Zupa barszcz biały – 350g Gołąbki z mięsem wieprzowym - 250g Sos pomidorowy – 80g Kompot – 250ml 1,3,7,9</p>	<p><u>Środa 27.11.</u> Zupa ziemniaczana – 350g Naleśniki ze szpinakiem i pieczarkami - 350g Kompot – 250ml 1,3,7,9</p>
<p><u>Czwartek 07.11.</u> Zupa kluski lane - 350g Ziemniaki - 180g Kotlet schabowy - 100g Kapusta zasmażana - 100g Kompot – 250ml 1,3,9</p>	<p><u>Czwartek 14.11</u> Zupa żurek z jajkiem - 350g Ziemniaki – 180g Udko pieczone - 150g Marchewka z groszkiem – 100g Kompot – 250ml 1,3,7,9</p>	<p><u>Czwartek 21.11.</u> Zupa rosół z makaronem – 350g Kasza bulgur – 180g Klopsiki drobiowe w sosie chrzanowym – 100g Buraczki – 100g Kompot – 250ml 1,3,7,9</p>	<p><u>Czwartek 28.11</u> Zupa kapuśniak – 350g Kasza jęczmienna – 180g Pieczeń drobiowa w sosie musztardowym – 100g Surówka z białej kapusty - 100g Kompot – 250ml 1,3,7,9</p>
<p><u>Piątek 08.11.</u> Zupa ogórkowa z ryżem – 350g Ziemniaki – 180g Ryba po grecku – 120g Kompot – 250ml 1,3,4,7,9</p>	<p><u>Piątek 15.11.</u> Zupa kalafiorowa - 350g Ziemniaki – 180g Ryba saute – 100g Surówka z kiszonej kapusty – 100g Kompot – 250ml 1,3,4,7,9</p>	<p><u>Piątek 22.11.</u> Zupa pomidorowa z ryżem - 350g Ziemniaki – 180g Łosoś z pieca – 100g Brokuł w sosie jogurtowym – 100g Kompot – 250ml 1,3,4,7,9</p>	<p><u>Piątek 29.11.</u> Zupa kluseczki z kaszy manny - 350g Ziemniaki – 180g Kotlet ziemniaczany z sosem pieczarkowym - 120g Ogórek kiszony - 1 szt Kompot – 250ml 1,3,7,9</p>

Zapisy na obiady u intendenta tel. 699 850 882. Ostateczny termin zapisów i dokonywania opłat za miesiąc listopad to 28.10.2024 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 lubin, 14 mięczaki