

Jadłospis na miesiąc listopad 2025 – 18 dni żywieniowych

Od 03.11 do 07.11.2025	Od 10.11. do 14.11.2025	Od 17.11. do 21.11.2025	Od 24.11. do 28.11.2025
<u>Poniedziałek 03.11</u> Zupa porowa z mięsem miel - 350g Puree ziemniaczane – 180g Jajko sadzone z pieca 2 szt - 140g Mizeria z ogórków - 100g Kompot – 200ml 3,7,9	<u>Poniedziałek 10.11</u> 	<u>Poniedziałek 17.11</u> Zupa grochowa - 350g Racuchy z jabłkami z pieca - 3 szt Polewa owocowa – 60g Mandarynka - 1 szt Kompot – 200ml 1,3,7	<u>Poniedziałek 24.11</u> Zupa ogórkowa z ryżem - 350g Puree ziemniaczane – 160g Kotlet jajeczny - 120g Surówka jesienna - 100g Kompot – 200ml 1,3,7,9,10
<u>Wtorek 04.11</u> Zupa kap ze słod. kapusty z pom. - 350g Kasza jęczmienna – 160g Jeżyki z marchewką w sosie - 120g Sałata lodowa- 100g Kompot – 200ml 1,3,7,9,10	<u>Wtorek 11.11</u> 	<u>Wtorek 18.11</u> Zupa meksykańska - 350g Puree ziemniaczane - 160g Frykasik z pieczarkami - 120g Buraczki czerwone z cebulką - 100g Kompot – 200ml 1,3,7,9	<u>Wtorek 25.11</u> Zupa brokułowa - 350g Kasz bulgur - 160g Filet drobiowy w sosie z warzywami - 120g Marchewka zasmażana – 120g Kompot – 200ml 1,3,7,9
<u>Środa 05.11</u> Zupa jarzynowa – 350g Ryż - 200g Kurczak w stylu chińskim z pierśią z kurczaka - 150g Kompot – 200ml 7,9	<u>Środa 12.11</u> Zupa pomidorowa z ziemniakami- 350g Kasza bulgur - 160g Klopsiki w sosie koperkowym - 120g Surówka marchew, jabłko, por - 100g Kompot – 200ml 1,7,9	<u>Środa 19.11</u> Zupa koperkowa – 350g Spaghetti bolognese z warzywami – 350g Kompot – 200ml 1,7,9	<u>Środa 26.11</u> Zupa barszcz ukraiński – 350g Ziemniaki – 180g Gołąbki bez zawijania w sosie pom - 140g Kompot – 200ml 1,3,7
<u>Czwartek 06.11</u> Zupa żurek – 350g Ziemniaki - 160g Schab duszony w sosie - 160g Buraczki zasmażane - 100g Kompot – 200ml 1,3,7,9	<u>Czwartek 13.11</u> Zupa kalafiorowa – 350g Zapiekanka mak z kurcz i warzyw - 350g Ogórek kiszony - 1 szt Kompot – 200ml 1,7,9	<u>Czwartek 20.11</u> Zupa barszcz biały z jajkiem – 350g Ziemniaki - 180g Gulasz po węgiersku – 120g Surówka kapusta kiszona - 100g Kompot – 200ml 1,3,7,9	<u>Czwartek 27.11</u> Zupa jarzynowa z kaszą jaglaną – 350g Ziemniaki – 180g Kotlet mielony z pieca – 120g Buraczki czerwone ćwikła- 120g Kompot – 200ml 1,3,7,9
<u>Piątek 07.11</u> Zupa pieczarkowa z makaronem - 350g Puree ziemniaczane – 160g Burger rybny – 120g Surówka z kiszonej kapusty – 100g Kompot – 200ml 1, 3, 4, 7, 9	<u>Piątek 14.11</u> Zupa barszcz czerwony – 350g Kotlet ziemn z sosem pieczar - 260g Surówka wielowarzywna – 100g Kompot – 200ml 1, 3, 7, 9	<u>Piątek 21.11</u> Zupa krupnik – 350g Pierogi leniwe z masłem – 200g Surówka march jabłko i mandarynek - 120g Kompot – 200ml 1, 3, 7, 9	<u>Piątek 28.11</u> Zupa szpinakowa z jajkiem - 350g Makaron z łososiem w sosie śmietan - 280g Sałata z pomidorami suszonymi i ziarnami słonecznika - 80g Kompot - 200ml 1,3,4,7,9

Zapisy na obiady u intendenta tel. 699 850 882. Ostateczny termin zapisów i dokonywania opłat za miesiąc listopad to 28.10.2025 r

Koszt posiłków dla ucznia: cały obiad – 10,00 zł zupa – 2,00 zł drugie danie – 8,0 zł, dla nauczyciela/ pracownika: cały obiad – 13,00 zł zupa – 2,60 zł drugie danie – 10,40 zł

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