Jadłospis

Poniedziałek – 25.05.2026.

Zupa krem ze szparagów – 300 ml, składniki: szparagi, włoszczyzna (**seler**), **masło (mleko)** woda, **śmietana 30% (mleko),** przyprawy (sól, zioła, papryka miel., czosnek gran., itp.),

Łosoś panierowany z pieca – 1 szt. składniki: łosoś **(ryba), panierka (zboża: pszenica, jajka),** przyprawy (sól, zioła, ziele ang., papryka miel., itp. olej rzepakowy

Surówka z kapusty pekińskiej – ok. 90 g, składniki: kapusta pekińska, kolorowa papryka, dip jogurtowo – majonezowy **(mleko, jajka),** (sól, zioła, papryka miel., czosnek gran., kwas cytrynowy, itp.).

Ziemniaki puree – ok. 180 g składniki: ziemniaki, **mleko, masło,** sól,

Lemoniada pomarańcza + cytryna – 1 kubek, składniki: woda, koncentrat soku pomarańcza +cytryna

Wtorek – 26.05.2026.

Zupa krupnik z ziemniakami – 1 talerz, składniki: **kasza jęczmienna (zboża - jęczmień),** ziemniaki, woda, włoszczyzna **(seler),** przyprawy (sól, zioła, ziele ang., papryka miel., itp.),

Ryż z jabłkami, cynamonem i sosem jogurtowo - śmietanowym – 1 miarka, składniki: ryż biały, **mleko,** jabłka, **śmietana 18% (mleko), jogurt naturalny (mleko)** cynamon, cukier,

Woda – 1 kubek, składniki: woda.

Środa – 27.05.2026.

Zupa ziemniaczana zabielana – 1 talerz, składniki: ziemniaki, cebula, włoszczyzna **(seler)** , woda, **śmietana 30% (mleko),** przyprawy (sól, zioła, papryka miel., czosnek gran., itp.),

Pierogi z mięsem i cebulką – 1 porcja, (na życzenie ucznia) składniki: ciasto pierogowe **(mąka (pszenica), jajka),** sól , mięso wieprzowe, cebula, olej rzepakowy, przyprawy (sól, zioła, papryka miel., czosnek gran., itp.), woda

Herbata brzoskwiniowa – 1 kubek, składniki: woda, herbatka owocowa, cukier.

Banan – 1 kawałek.

Czwartek – 28.05.2026.

Zupa jarzynowa z ziemniakami – 1 talerz, składniki: włoszczyzna (**seler**), kalafior, ziemniaki, papryka, cukinia, itp.**śmietana 30% (mleko)** woda, przyprawy (sól, zioła, ziele ang., papr. miel., itp.),

Makaron z piersią kurczaka w sosie brokułowym – 1 porcja, składniki: **makaron razowy, (pszenica, jajka),** pierś kurczaka, brokuły, **śmietana 30% (mleko),** sól, masło **(mleko)**, przyprawy (sól, zioła, ziele ang., papryka miel., itp.)

Herbata miętowa z sokiem jabłkowym – 1 kubek, składniki: woda, mięta, koncentrat soku jabłkowego 100%.

Piątek – 29.05.2026.

Zupa z zielonego groszku z ziemniakami – 300 ml, składniki: groszek zielony, włoszczyzna **(seler),** **masło ekstra (mleko)**, ziemniaki, **śmietana 30% (mleko),** woda, przyprawy (sól, zioła, ziele ang., papryka miel., itp.)

Bruschetta z sosem czosnkowym – 1 porcja, składniki: **bagietka (mąka pszenna (zboża – pszenica),** woda, sól), pomidory krojone, **ser żółty (mleko)** sól, olej rzepakowy, przyprawy (sól, zioła, papryka miel., czos. gran., itp.

Arbuz – 1 porcja,

Woda – 1 kubek, składniki: woda

Jadłospis został ustalony przez:

Szef kuchni: **Koziełło Sylwia**
Intendent: **Komor Zofia**

Zastrzegamy sobie prawo do nanoszenia ewentualnych zmian w jadłospisie
***Wytłuszczenie składniki –** substancje i produkty powodujące alergie lub reakcje nietolerancji.