

Jadłospis

Od 28 lutego 2022 r. do 4 marca 2022 r.

Poniedziałek 28 lutego 2022 r.

Zupka pieczonymi pieczarkami, makaronem, marchewką, pietruszką, porem, selerem, tymiankiem i zieleniną

Risotto z mięsem wieprzowym, warzywami i passatą pomidorowo – ziołową + mini marchewki z płatkami czosnku

Szwedzki stół - gruszka, mandarynka, ananas, banan, marchewki, orzechy laskowe
Herbatka z limonką

Wtorek 1 marca 2022 r.

Rosół drobiowo - wołowy z makaronem, marchewką, pietruszką, porem, selerem i lubczykiem,

Udko z kurczaka pieczone w papryce i ziołach, ziemniaki z koperkiem

Salatka koperkowo - czosnkowa – z kapusty pekińskiej, sałaty rzymskiej, jarmużu, ogórka szklarniowego, kopru z jajkiem i dresingiem czosnkowo – jogurtowym
Kompot ze śliwek

Środa 2 marca 2022 r.

Żur z wiejską kielbasą, jajkiem i pieczywem ziarnistym,

Makaron z twarogiem i/lub prażonymi jabłkami z cynamonem

DESER – „Cake popsy” w gorzkiej czekoladzie, kruszonych migdałach z borówką amerykańską i owocami
Herbata z sokiem malinowym,

Czwartek 3 marca 2022 r.

Zupa ze świeżego kalafiora z ziemniakami, marchewką, pietruszką, porem, selerem i koperkiem,

Gulasz wieprzowy z pieczoną papryką i warzywami, kaszotto z kasz – jaglanej, gryczanej i jęczmiennej,

Dodatki do obiadu – салатка z buraczków, kiszzonego ogórka, cebulki, szczypiorku z dresingiem jogurtowym z ziołami / pomidorek koktajlowy / kukurydza (do wyboru)

Mus owocowy (własnej roboty) - ananas, jabłka, banany, truskawki

Piątek 4 marca 2022 r.

Zupa z dorsza z czerwoną papryką, marchewką, pietruszką, kurkumą, imbirem, czosnkiem i zieleniną

Placuszki ziemniaczane z cukinią, cebulką, czosnkiem i jogurtowym serkiem ze szczypiorkiem

Owoce i bakalie – jabłko, pomarańcza, kiwi, czerwone winogrono, fistaszki, żurawina, figi suszone

Herbata z imbirem i cytryną,

Szkoła zastrzega sobie prawo do niewielkich modyfikacji w jadłospisie.

W ciągu dnia dzieci mają nieograniczony dostęp do źródlanej lub mineralnej wody niegazowanej, otrzymują także bez ograniczeń herbatę z cytryną, herbatki owocowe, kompot lub sok.

Szczegółowe informacje dotyczące składu poszczególnych posiłków, gramatury, kaloryczności i alergenów udostępniane są w szkole na tablicy jadłospisów lub u intendenta placówki