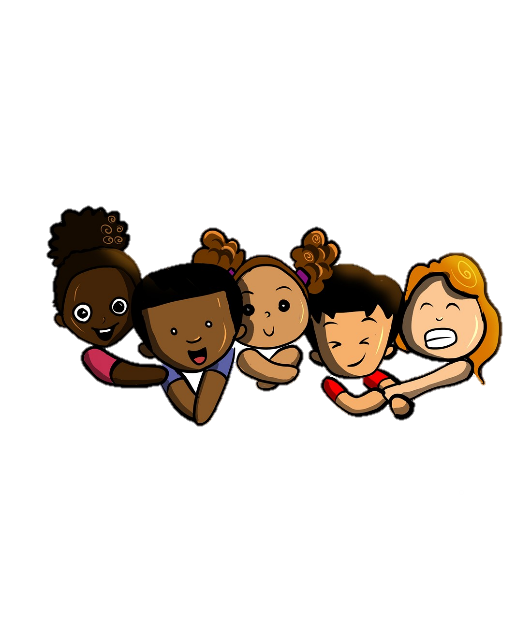
**SZKOŁA, PRZEDSZKOLE ŚLUBÓW**

JADŁOSPIS 1-3.05.2024

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **CZWARTEK 02.05.2024** | | |
| **Posiłek** | **Zupa** | **II danie** |
| **Rosół z makaronem** | **Kotlet schabowy z ziemniakami  i surówką z kiszonego ogórka**  (danie smażone) |
| **Skład surowcowy** | **Rosół z makaronem 300ml**   * Bulion mięsny 180ml * Makaron 50g * Marchew 25g * Pietruszka 25g * Seler 20g * Przyprawy – sól, pieprz | **Kotlet schabowy 120g**   * Schab b/k 90g * Bułka tarta 15g * Jaja 15g * Przyprawy: sól, pieprz   **Ziemniaki 200g**  **Surówka z kiszonego ogórka i marchewki 120g**   * Ogórek kiszony 85g * Marchew 25g * Cebula 10g |
| **Alergeny** | Gluten, jaja, seler | Gluten, jaja |

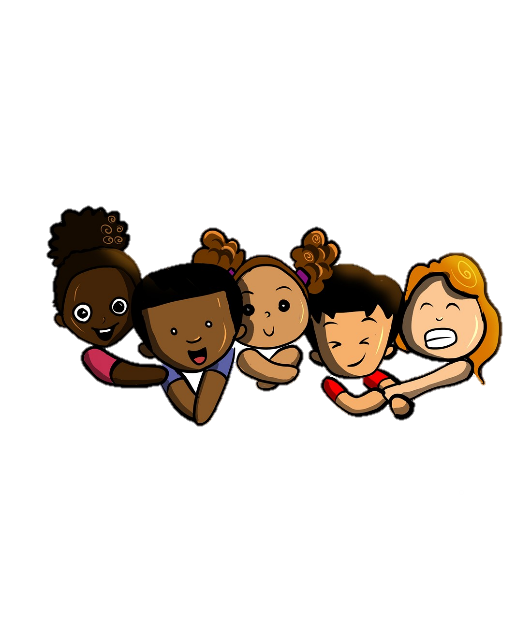
**SZKOŁA, PRZEDSZKOLE ŚLUBÓW**

JADŁOSPIS 6-10.05.2024

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **PONIEDZIAŁEK 6.05.2024** | | |
| **Posiłek** | **Zupa** | **II danie** |
| **Zupa ogórkowa** | **Kotlet Kargul z ziemniakami i surówką wiosenną**  (danie pieczone) |
| **Skład surowcowy** | **Zupa ogórkowa 300ml**   * Bulion warzywny 170ml * Ziemniaki 35g * Ogórek kiszony 30g * Marchewka 25g * Seler 10g * Pietruszka 15g * Por 15g * Sól, pieprz, ziele angielskie, liść laurowy, czosnek | **Kotlet Kargul 120g**   * Filet z kurczaka 75g * Jaja 15g * Papryka 15g * Mąka 15g * Sól, pieprz   **Ziemniaki 200g**  **Surówka wiosenna 120g**   * Kapusta biała 65g * Marchew 15g * Ogórek 10g * Pomidor 10g * Papryka 10g * Oliwa z oliwek 10g * Przyprawy: sól cukier, olej, cytrynka |
| **Alergeny** | Seler | Gluten, jaja |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **WTOREK 7.05.2024** | | | | |
| **Posiłek** | **Zupa** | | **II danie** | |
| **Zupa ziemniaczana** | | **Makaron z sosem bolognese**  (danie duszone) | |
| **Skład surowcowy** | **Zupa ziemniaczana 300ml**   * Bulion 180 ml * Ziemniaki 50g * Marchew 25g * Seler 20g * Pietruszka 25g * Przyprawy: sól, pieprz, majeranek | | **Makaron z sosem bolognese**  **Makaron 200g**  **Sos bolognese 240g**   * Mięso mielone 120g * Cebula 20g * Koncentrat pomidorowy 25g * Bulion warzywny 75ml * Przyprawy: sól, pieprz, bazylia, oregano. | |
| **Alergeny** | Seler | | Gluten, jaja | |
|  |  |  | |  |
| **ŚRODA 8.05.2024** | | | | |
| **Posiłek** | **Zupa** | | **II danie** | |
| **Zupa pomidorowa z makaronem** | | **Kurczak w sosie słodko-kwaśnym z ryżem**  (danie duszone) | |
| **Skład surowcowy** | **Zupa pomidorowa z makaronem 300ml**   * Bulion mięsny 200ml * Makaron 40g * Marchewka 15g * Pietruszka 15g * Seler 10g * Koncentrat pomidorowy 20g * Przyprawy: sól, pieprz, opcjonalnie cukier | | **Kurczak w sosie słodko – kwaśnym 240g**   * Polędwiczka drobiowa 120g * Cebula 25g * Papryka 10g * Groszek 10g * Kukurydza 10g * Ogórek konserwowy 10g * Bulion warzywny 40g * Koncentrat pomidorowy 10g * Mąka ziemniaczana 5g * Przyprawy – sól, pieprz   **Ryż 200g** | |
| **Alergeny** | Gluten, jaja, seler | | Gluten | |
| **CZWARTEK 9.05.2024** | | | | |
| **Posiłek** | **Zupa** | | **II danie** | |
| **Barszcz ukraiński** | | **Makaron carbonara z boczkiem i szynką**  (danie duszone) | |
| **Skład surowcowy** | **Barszcz ukraiński 300ml**   * Bulion warzywny 180g * Fasola 30g * Buraki 40g * Marchewka 15g * Seler 15g * Pietruszka 15g * Natka pietruszki 4g * Mąka pszenna 4g * Przyprawy: sól, pieprz, liść laurowy, majeranek | | **Makaron carbonara z boczkiem i szynką 120g**   * Szynka konserwowa 60g * Boczek 30g * Jajo 1 i ½ szt * Śmietanka 15g * Olej 7g * Przyprawy: sól, pieprz, czosnek, bazylia   **Makaron 200g** | |
| **Alergeny** | Gluten, seler | | Gluten, mleko, jaja | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **PIĄTEK 10.05.2024** | | |
| **Posiłek** | **Zupa** | **II danie** |
| **Zupa kalafiorowa** | **Paluszki rybne z ziemniakami  i surówką z kiszonej kapusty**  (danie pieczone) |
| **Skład surowcowy** | **Zupa kalafiorowa 300ml**   * Bulion 200ml * Kalafior 40g * Ziemniaki 15g * Marchew 15g * Pietruszka 15g * Seler 15g * Przyprawy – sól, pieprz, ziele angielskie | **Paluszki rybne 120g**   * Filet rybny (mintaj) 90g * Jaja 15g * Bułka tarta 15g * Sól, pieprz   **Ziemniaki 200g**  **Surówka z kiszonej kapusty 120g**   * Kapusta kiszona 100g * Marchew 20g * Pieprz, olej, cukier - opcjonalnie |
| **Alergeny** | Seler | Gluten, jaja, ryby |

**SZKOŁA, PRZEDSZKOLE ŚLUBÓW**

JADŁOSPIS 13-17.05.2024

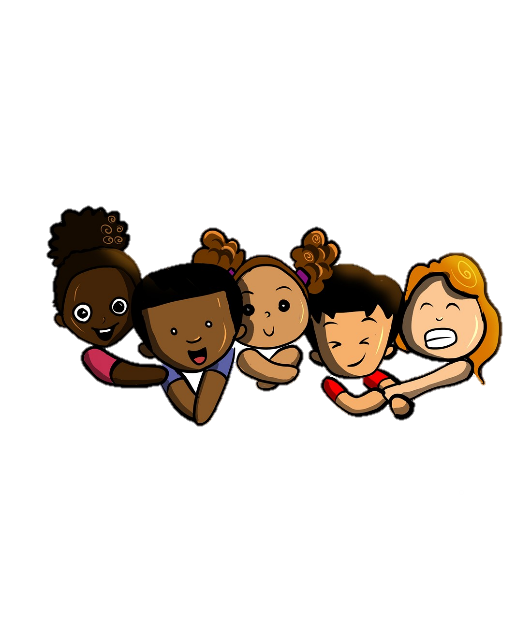
|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **PONIEDZIAŁEK 13.05.2024** | | |
| **Posiłek** | **Zupa** | **II danie** |
| **Zupa owocowa** | **Kurczak w przyprawie Gyros z ziemniakami  i surówką z marchewki i selera**  (danie pieczone) |
| **Skład surowcowy** | **Zupa owocowa 300 ml**   * Makaron 40g * Mieszanka owocowa 100g * Woda 150ml * Skrobia ziemniaczana 7g * Cukier | **Kurczak Gyros 120g**   * Filet drobiowy 120g * Przyprawy: gyros, sól, pieprz   **Ziemniaki 200g**  **Surówka z marchewki i selera 120g**   * Marchew 70g * Seler 50g * Sól, cukier * Cytrynka, olej |
| **Alergeny** | Gluten, jaja | Seler |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **WTOREK 14.05.2024** | | |
| **Posiłek** | **Zupa** | **II danie** |
| **Krupnik** | **Bitki w ciemnym sosie  z ziemniakami i buraczkami**  (danie pieczone) |
| **Skład surowcowy** | **Krupnik 300ml**   * Bulion 200ml * Kasza jęczmienna 40g * Marchew 20g * Pietruszka 20g * Seler 15g * Przyprawy – sól, pieprz | **Bitki w ciemnym sosie 120g**   * Schab b/k - 105g * Cebula 15g * Mąka 7g   **Ziemniaki 200g**  **Buraczki 120g**   * Buraczki gotowane 120g * Sól, cukier, cytrynka |
| **Alergeny** | Gluten, seler | Gluten |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **ŚRODA 15.05.2024** | | |
| **Posiłek** | **Zupa** | **II danie** |
| **Podrosołek z kaszą manną** | **Pulpety w białym sosie z makaronem  i surówką z białej kapusty**  (danie gotowane) |
| **Skład surowcowy** | **Podrosołek z kaszą manną 300ml**   * Bulion 200 mL * Kasza manna 40g * Marchew 15g * Pietruszka 15g * Seler 15g * Mąka 7g * Natka pietruszki 4g * Przyprawy – sól, pieprz | **Pulpety w białym sosie 120g**   * Mięso mielone 80g * Bułka pszenna 10g * Jajo 10g * Bulion warzywny 75g * Mąka pszenna 20g * Masło 5g * Śmietanka 5g * Przyprawy – sól, pieprz, opcjonalnie cukier   **Makaron 200g**  **Surówka z białej kapusty 120g**   * Kapusta biała 100g * Marchew 20g * Natka pietruszki 5g * Przyprawy: sól, pieprz, cukier, cytrynka |
| **Alergeny** | Gluten, seler | Gluten, jaja, mleko |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **CZWARTEK 16.05.2024** | | |
| **Posiłek** | **Zupa** | **II danie** |
| **Zupa jarzynowa** | **Kotlety pożarskie z ziemniakami  i surówką z kiszonego ogórka i marchewki**  (danie smażone) |
| **Skład surowcowy** | **Zupa jarzynowa 300ml**   * Bulion 180ml * Fasolka szparagowa 25g * Ziemniaki 25g * Marchew 25g * Pietruszka 25g * Seler 25g * Przyprawy: sól, pieprz | **Kotlety pożarskie 120g**   * Mięso drobiowe 90g * Bułka pszenna namoczona 20g * Jaja 7g * Sól, pieprz   **Ziemniaki 200g**  **Surówka z kiszonego ogórka i marchewki 120g**   * Ogórek kiszony 85g * Marchew 25g * Cebula 10g |
| **Alergeny** | Seler | Gluten, jaja, seler |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **PIĄTEK 17.05.2024** | | |
| **Posiłek** | **Zupa** | **II danie** |
| **Kapuśniak** | **Ryba w jarzynach z ziemniakami**  (danie pieczone) |
| **Skład surowcowy** | **Kapuśniak 300ml**   * Bulion 200ml * Kapusta kiszona 40g * Marchew 20g * Pietruszka 20g * Seler 15g * Mąka 7g * Przyprawy – sól, cukier, pieprz | **Ryba w jarzynach**   * Filet rybny (mintaj) 120g * Marchew 30g * Por 30g * Seler 30g * Pulpa pomidorowa 30g * Sól, pieprz   **Ziemniaki 200g** |
| **Alergeny** | Gluten, seler | Seler, ryby |

**SZKOŁA, PRZEDSZKOLE ŚLUBÓW**

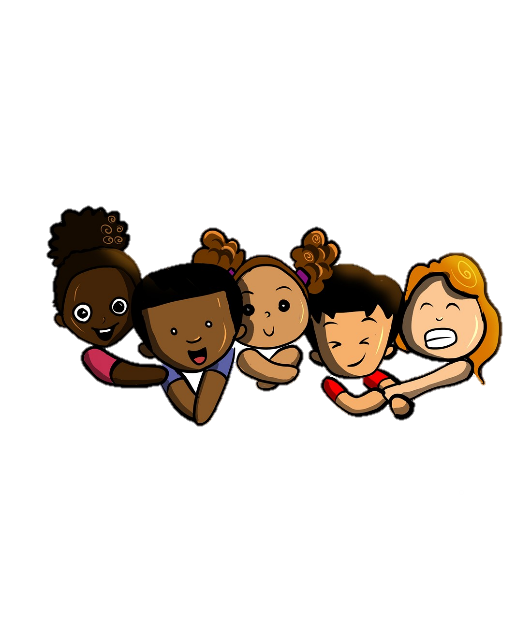
JADŁOSPIS 20-24.05.2024

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **PONIEDZIAŁEK 20.05.2024** | | |
| **Posiłek** | **Zupa** | **II danie** |
| **Zupa ogórkowa** | **Gulasz wieprzowy z warzywami i kaszą**  (danie duszone) |
| **Skład surowcowy** | **Zupa ogórkowa 300ml**   * Bulion warzywny 170ml * Ziemniaki 35g * Ogórek kiszony 30g * Marchewka 25g * Seler 10g * Pietruszka 15g * Por 15g * Sól, pieprz, ziele angielskie, liść laurowy, czosnek | **Gulasz wieprzowy z warzywami 240g**   * Mięso 120g * Ogórek kiszony 25g * Papryka 25g * Cebula 15g * Marchewka 10g * Mąka 5 g * Bulion 40g   **Kasza jęczmienna 200g** |
| **Alergeny** | Seler | Gluten |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **WTOREK 21.05.2024** | | | | |
| **Posiłek** | **Zupa** | | **II danie** | |
| **Barszcz czerwony z makaronem** | | **Gzik z cebulą z ziemniakami**  (danie gotowane) | |
| **Skład surowcowy** | **Barszcz czerwony z makaronem 300ml**   * Bulion warzywny 180g * Buraki 70g * Makaron 50g * Przyprawy: sól, pieprz, liść laurowy, majeranek | | **Gzik z cebulą 120g**   * Twaróg 90g * Cebula 15g * Śmietanka 15g * Przyprawy: sól, pieprz,   **Ziemniaki 200g** | |
| **Alergeny** | Gluten | | Mleko | |
|  |  |  | |  |
| **ŚRODA 22.05.2024** | | | | |
| **Posiłek** | **Zupa** | | **II danie** | |
| **Zupa ziemniaczana** | | **Makaron z kurczakiem i szpinakiem**  (danie duszone) | |
| **Skład surowcowy** | **Zupa ziemniaczana 300ml**   * Bulion 180 ml * Ziemniaki 50g * Marchew 25g * Seler 20g * Pietruszka 25g * Przyprawy: sól, pieprz, majeranek | | **Makaron z kurczakiem i szpinakiem**   * Makaron 200g * Kurczak 120g * Szpinak 85g * Cebula 25g * Śmietana 25g * Masło 5g * Przyprawy: sól, pieprz, czosnek | |
| **Alergeny** | Seler | | Gluten, mleko | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **CZWARTEK 23.05.2024** | | |
| **Posiłek** | **Zupa** | **II danie** |
| **Zupa pomidorowa z ryżem** | **Kotlet mielony z ziemniakami i buraczkami**  (danie duszone) |
| **Skład surowcowy** | **Zupa pomidorowa z ryżem 300ml**   * Bulion mięsny 200ml * Ryż 40g * Marchewka 15g * Pietruszka 15g * Seler 10g * Koncentrat pomidorowy 20g * Przyprawy: sól, pieprz, opcjonalnie cukier | **Kotlet mielony 120g**   * Mięso wieprzowe mielone 90g * Cebula 7 g * Bułka pszenna 15g * Jajo 15g   **Ziemniaki 200g**  **Buraczki 120g**   * Buraczki gotowane 120g * Sól, cukier, cytrynka |
| **Alergeny** | Seler | Gluten, seler |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **PIĄTEK 24.05.2024** | | |
| **Posiłek** | **Zupa** | **II danie** |
| **Zupa kalafiorowa** | **Paluszki rybne z ziemniakami  i surówką z kiszonego ogórka**  (danie pieczone) |
| **Skład surowcowy** | **Zupa kalafiorowa 300ml**   * Bulion 200ml * Kalafior 40g * Ziemniaki 15g * Marchew 15g * Pietruszka 15g * Seler 15g * Przyprawy – sól, pieprz, ziele angielskie | **Paluszki rybne 120g**   * Filet rybny (mintaj) 90g * Jaja 15g * Bułka tarta 15g * Sól, pieprz   **Ziemniaki 200g**  **Surówka z kiszonego ogórka i marchewki 120g**   * Ogórek kiszony 85g * Marchew 25g * Cebula 10g |
| **Alergeny** | Seler | Gluten, jaja, ryby |

**SZKOŁA, PRZEDSZKOLE ŚLUBÓW**

JADŁOSPIS 27-31.05.2024

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **PONIEDZIAŁEK 27.05.2024** | | |
| **Posiłek** | **Zupa** | **II danie** |
| **Krupnik** | **Jajko w sosie koperkowym z ziemniakami i gotowaną marchewką**  (danie gotowane) |
| **Skład surowcowy** | **Krupnik 300ml**   * Bulion 200ml * Kasza jęczmienna 40g * Marchew 20g * Pietruszka 20g * Seler 15g * Przyprawy – sól, pieprz | **Jajko w sosie koperkowym**  **Jajko 120g (2 szt.)**  **Sos koperkowy**   * Koperek 5g * Bulion 60g * Śmietanka 20g * Mąka 5g * Przyprawy: sól, pieprz, czosnek   **Ziemniaki 200g**  **Gotowana marchewka 120g** |
| **Alergeny** | Gluten, seler | Gluten, mleko, jaja |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **WTOREK 28.05.2024** | | |
| **Posiłek** | **Zupa** | **II danie** |
| **Barszcz ukraiński** | **Polędwiczka panierowana z ziemniakami  i surówką z białej kapusty**  (danie pieczone) |
| **Skład surowcowy** | **Barszcz ukraiński 300ml**   * Bulion warzywny 180g * Fasola 30g * Buraki 40g * Marchewka 15g * Seler 15g * Pietruszka 15g * Natka pietruszki 4g * Mąka pszenna 4g * Przyprawy: sól, pieprz, liść laurowy, majeranek | **Polędwiczka panierowana 120g**   * Polędwiczka drobiowa 90g * Jajo 15g * Bułka tarta 30g * Sól, pieprz   **Ziemniaki 200g**  **Surówka z białej kapusty 120g**   * Kapusta biała 100g * Marchew 20g * Natka pietruszki 5g * Przyprawy: sól, pieprz, cukier, cytrynka |
| **Alergeny** | Gluten, seler | Gluten, jaja |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **ŚRODA 29.05.2024** | | |
| **Posiłek** | **Zupa** | **II danie** |
| **Zupa ogórkowa** | **Makaron z sosem bolognese**  (danie duszone) |
| **Skład surowcowy** | **Zupa ogórkowa 300ml**   * Bulion warzywny 170ml * Ziemniaki 35g * Ogórek kiszony 30g * Marchewka 25g * Seler 10g * Pietruszka 15g * Por 15g * Sól, pieprz, ziele angielskie, liść laurowy, czosnek | **Makaron z sosem bolognese**  **Makaron 200g**  **Sos bolognese 240g**   * Mięso mielone 120g * Cebula 20g * Koncentrat pomidorowy 25g * Bulion warzywny 75ml * Przyprawy: sól, pieprz, bazylia, oregano. |
| **Alergeny** | Seler | Gluten, jaja |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **CZWARTEK 30.05.2024** | | |
| **Posiłek** | **Zupa** | **II danie** |
| **Rosół z makaronem** | **Schab w ciemnym sosie  z kopytkami i buraczkami**  (danie pieczone) |
| **Skład surowcowy** | **Rosół z makaronem 300ml**   * Bulion mięsny 180ml * Makaron 50g * Marchew 25g * Pietruszka 25g * Seler 20g * Przyprawy – sól, pieprz | **Schab w ciemnym sosie 120g**   * Schab b/k - 105g * Cebula 15g * Mąka 7g   **Kopytka 200g**  **Buraczki 120g**   * Buraczki gotowane 120g * Sól, cukier, cytrynka |
| **Alergeny** | Gluten, jaja, seler | Gluten, mleko, jaja |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **PIĄTEK 31.05.2024** | | |
| **Posiłek** | **Zupa** | **II danie** |
| **Zupa koperkowa** | **Ryba panierowana z ziemniakami  i surówką wiosenną** (danie pieczone) |
| **Skład surowcowy** | **Zupa koperkowa 300ml**   * Bulion 200ml * Ziemniaki 30g * Koperek 15g * Marchew 20g * Pietruszka 20g * Seler 15g * Przyprawy – sól, pieprz | **Ryba panierowana 120g**   * Filet rybny (mintaj) 90g * Jaja 15g * Bułka tarta 15g * Sól, pieprz   **Ziemniaki 200g**  **Surówka wiosenna 120g**   * Kapusta biała 60g * Marchew 20g * Ogórek 12g * Pomidor 12g * Papryka 12g * Oliwa z oliwek 5g * Przyprawy: sól cukier, olej, cytrynka |
| **Alergeny** | Seler | Gluten, jaja, ryby |

**Jadłospis może ulec zmianie**

|  |  |
| --- | --- |
| **Sporządził** | **Zatwierdził** |
| Anna Zawieja-Cugier | Łukasz Zawidzki |