

PONIEDZIAŁEK 04/ 12/ 17r.

Zupa brokułowa z warzywami, ryżem i ziel. pietr

Spaghetti bolognese z mięsem wp/ woł.

Owoc jabłko

Alergeny: gorczyca, seler, jaja, gluten, mleko



WTOREK 05/ 12/ 17r.

Zupa pomidorowa z zacierką z warzywami i ziel. pietr.

Roladka z kurczaka z żurawiną w sosie śmietanowym z kaszą jaglaną

Surówka z marchewki i brzoskwini

Owoc mandarynka



ŚRODA 06/ 12/ 17r.

Zupa gulaszowa z ziemniakami mięsem mielonym drobiowym warzywami i ziel. pietruszka

Pierogi z twarogiem i jagodami/ sos jogurtowy (osobno)

Owoc banan

Alergeny: gorczyca, seler, jaja, gluten, mleko



CZWARTEK 07/ 12/ 17r.

Zupa marchwianka z warzywami, ziemniakami i ziel. pietruszką

Pieczony udziec z kurczaka z ziemniakami puree, surówka z buraczków

Owoc melon

Alergeny: gorczyca, gluten, seler, jaja, mleko



PIĄTEK 08/ 12/ 17r.

Zupa z czerwonej soczewicy z warzywami, ziemniakami i ziel. pietruszką

Kotlecik z dorsza w musie warzywnym, ziemniaki, surówka z tartego kalafiora i marchewki

Ciasto ze szpinakiem

Alergeny: ryby, guma guar, seler, jaja, gluten, mleko

UWAGI:

Z uwagi na dostępność oraz sezonowość niektórych produktów np. Owoce – podwieczorki dopuszcza się możliwość zmiany menu.

Gramatury wyliczone wg zapotrzebowania na energię dla szkolnej grupy wiekowej:

zupy do 300 ml/ os, Danie główne (skrobia od 80 do 120 gr/ os, mięso/ ryba od 60 do 80 gr/ os, surówka

Od 90 do 120gr/ os.), dania mączne (naleśniki, pierogi, kluski) do 100-200 gr/ os, sosy do 10 gr/ os, deser 20 gr

do 200 gr/ os

PONIEDZIAŁEK 11/ 12/ 17r.

Zupa koperkowa z ryżem, warzywami i ziel. pietruszką
Tortellini w sosie brokułowym
Owoc jabłko

Alergeny: gorczyca, seler, jaja, gluten, mleko



WTOREK 12/ 12/ 17r.

Zupa ogórkowa z warzywami, ziemniakami i ziel. pietr
Klopsiki szwedzkie w ciemnym sosie pieczeniowym, kasza pęczak
Surówka z marchewki
Owoc gruszka

Alergeny: gorczyca, seler, jaja, gluten, mleko



ŚRODA 13/ 12/ 17r.

Zupa krupnik z ziemniakami, warzywami i ziel. pietr
Naleśniki z twarogiem/ sos jogurtowy (osobno)
Mikołajkowy mus jabłkowy w kubku 100 gram

Alergeny: gorczyca, seler, jaja, gluten, mleko



CZWARTEK 14/ 12/ 17r.

Zupa rosół z zacierką z warzywami i ziel. pietruszką
Złocista pierś panierowana z kurczaka z ziemniakami puree,
Surówka z buraczków, owoc melon



PIĄTEK 15/ 12/ 17r.

Zupa jarzynowa z fasolką, brokułami, brukselką, kalaflorem, zacierką i ziel. pietr
Paluszki rybne z fileta z mintaja, ziemniaki puree z ziel. koperkiem
Surówka z kapusty pekińskiej, ogórka, kukurydzy i ziel. pietr.
Baton Sante Green Tree zbożowo czekoladowy

Alergeny: ryby, seler, jaja, gluten, mleko

UWAGI:

Z uwagi na dostępność oraz sezonowość niektórych produktów np. Owoce – podwieczorki dopuszcza się możliwość zmiany menu.

Gramatury wyliczone wg zapotrzebowania na energię dla szkolnej grupy wiekowej:

zupy do 300 ml/ os, Danie główne (skrobia od 80 do 120 gr/ os, mięso/ ryba od 60 do 80 gr/ os, surówka

Od 90 do 120gr/ os.), dania mączne (naleśniki, pierogi, kluski) do 100-200 gr/ os, sosy do 10 gr/ os, deser 20 gr do 200 gr/ os

PONIEDZIAŁEK 18/ 12/ 17r.

Zupa kalafiorowa z ryżem, warzywami i ziel. pietruszką
Makaron penne w sosie napolli z kurczakiem,
Surówka z białej kap, ogórka, kuk. i ziel. pietr.
Owoc jabłko

Alergeny; gorczyca, seler, jaja, gluten, mleko



WTOREK 19/ 12/ 17r.

Zupa krem z dyni z warzywami, ziemniakami i ziel. pietruszką
Kotlecik pożarski w sosie koperkowym, ziemniaki puree
Fasolka szparagowa, owoc mandarynka.

Alergeny; gorczyca, gluten, seler, jaja, mleko



ŚRODA 20/ 12/ 17r.

Zupa wiejska z warzywami, ziemniakami, mięso miel. wp. ziel. groszek i ziel. pietruszka
Racuchy z cukrem pudrem

Mikołajkowy mus jabłkowy w kubku 100 gram

Alergeny; gorczyca, seler, jaja, gluten, mleko



CZWARTEK 21/ 12/ 17r.

Zupa pomidorowa z zacierką, warzywami i ziel.
Schab duszony pod serowym beszamelem, ryż paraboliczny
Surówka z buraczków

Owoc melon św.

Alergeny; gorczyca, gluten, seler, jaja, mleko



PIĄTEK 22/ 12/ 17r.

Zupa barszcz czerwony z uszkami i ziel. pietruszką
Kotlecik z dorsza w sosie greckim, surówka z tartego kalafiora i marchewki
Ciasto piernik z bakaliami

Alergeny; ryby, guma guar, seler, jaja, gluten, mleko

UWAGI:

Z uwagi na dostępność oraz sezonowość niektórych produktów np. Owoce – podwieczorki dopuszcza się możliwość zmiany menu.

Gramatury wyliczone wg zapotrzebowania na energię dla szkolnej grupy wiekowej:

zupy do 300 ml/ os, Danie główne (skrobia od 80 do 120 gr/ os, mięso/ ryba od 60 do 80 gr/ os, surówka

Od 90 do 120gr/ os.), dania mączne (naleśniki, pierogi, kluski) do 100-200 gr/ os, sosy do 10 gr/ os, deser 20 gr do 200 gr/ os

PONIEDZIAŁEK 25/ 12/ 17r.

BOŻE NARODZENIE



WTOREK 26/ 12/ 17r.

BOŻE NARODZENIE



ŚRODA 27/ 12/ 17r.

Zupa zacierka babuni na grysiku z warzywami i ziel. pietr.

Leczo drobiowe z warzywami i ryżem parabolicznym

(fasolka, pomidory pelatti, marchew, groszek, kukurydza)

Owoc jabłko

Alergeny; gorczyca, seler, jaja, gluten, mleko



CZWARTEK 28/ 12/ 17r.

Zupa rosół z makaronem, warzywami i ziel. pietr.

Pieczona pierś z indyka w sosie śmietanowym, ziemniaki puree

Surówka z białej kapusty, ogórka i kukurydzy

Owoc melon

Alergeny; gorczyca, gluten, seler, jaja, mleko



PIĄTEK 29/ 12/ 17r.

Zupa ogórkowa z warzywami, ziemniakami i ziel. pietr.

Pulpet z dorsza w sosie śmietanowo cytrynowym

Ziemniaki puree, surówka z marchewki

Chrupki kukurydziane o smaku czekoladowym/ SAN (bez dodatku cukru.)

Alergeny; ryby, guma guar, seler, jaja, gluten, mleko

UWAGI:

Z uwagi na dostępność oraz sezonowość niektórych produktów np. Owoce – podwieczorki dopuszcza się możliwość zmiany menu.

Gramatury wyliczone wg zapotrzebowania na energię dla szkolnej grupy wiekowej:

zupy do 300 ml/ os, Danie główne (skrobia od 80 do 120 gr/ os, mięso/ ryba od 60 do 80 gr/ os, surówka

Od 90 do 120gr/ os.), dania mączne (naleśniki, pierogi, kluski) do 100-200 gr/ os, sosy do 10 gr/ os, deser 20 gr

do 200 gr/ os

PONIEDZIAŁEK 01/ 01/ 18r.

NOWY ROK



WTOREK 02/ 01/ 18r.

Zupa jarzynowa z fasolką, brokułami, brukselką, kalafiozem, zacierką i ziel. pietr.
Pierogi z mięsem z delikatną okrasą z cebulki, surówka colesław

Owoc jabłko

Alergeny; gorczyca, seler, jaja, gluten, mleko



ŚRODA 03/ 01/ 18r.

Zupa delikatny żurek z jajkiem, warzywami, ziemniakami i ziel. pietr.
Kopytka w sosie pieczeniowym, pałka z kurczaka, fasolka szparagowa na parze

Owoc banan

Alergeny; gorczyca, seler, jaja, gluten, mleko



CZWARTEK 04/ 01/ 18r.

Zupa węgierska bogracz z ziemniakami mięsem mielonym wp. warzywami i ziel. pietruszka

Kotlecik zbójnicki w sosie letnim, kasza jagłana
(bakłazan, cukinia, seler, marchew, pietruszka korzeń, por)

Surówka z buraczków, Owoc melon



PIĄTEK 05/ 01/ 18r.

Zupa kartoflanka z warzywami, ziemniakami, żółtym serem i ziel. pietr.
Medalion z dorsza pod pierzynką warzywną, ziemniaki puree z ziel. koperkiem

Surówka z tartego kalafiora i marchewki

Ciastko jogurtowe z brzoskwinia (obniżona zaw. Cukru)

Alergeny; ryby, seler, jaja, gluten, mleko

UWAGI:

Z uwagi na dostępność oraz sezonowość niektórych produktów np. Owoce – podwieczorki dopuszcza się możliwość zmiany menu.

Gramatury wyliczone wg zapotrzebowania na energię dla szkolnej grupy wiekowej:

zupy do 300 ml/ os, Danie główne (skrobia od 80 do 120 gr/ os, mięso/ ryba od 60 do 80 gr/ os, surówka

Od 90 do 120gr/ os.), dania mączne (naleśniki, pierogi, kluski) do 100-200 gr/ os, sosy do 10 gr/ os, deser 20 gr do 200 gr/ os