

Jadłospis w Szkole Podstawowej Nr 11 z Oddziałami Integracyjnymi

od 11.03 – 15.03.2024 r .

	PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK
ŚNIADANIE	Kakao <u>mleko</u>	Kawa inka <u>mleko</u>	Płatki kukurydziane <u>mleko</u>	Herbata owocowa	Płatki musli <u>mleko</u>
	Pieczywo mieszane <u>gluten</u>	Bułeczka wrocławska <u>gluten</u>	Pieczywo mieszane <u>gluten</u>	Bułeczka podlaska <u>gluten</u>	Pieczywo mieszane <u>gluten</u>
	Masło <u>mleko</u>	Masło <u>mleko</u>	Masło <u>mleko</u>	Masło <u>mleko</u>	Masło <u>mleko</u>
	Szynka krucha	Ser żółty <u>mleko</u>	Hummus	Szynka tradycyjna	Pasta jajeczna ze szczypiorkiem <u>jaja</u>
	Rukola	Pomidor	Warzywa w słupkach	Sałata	Rzodkiewka
	Ogórek			Pomidor	Ogórek
I DANIE	Zupa porowa <u>mleko, seler</u>	Barszcz ukraiński <u>mleko, seler</u>	Zupa kalafiorowa <u>mleko, seler</u>	Zupa pieczarkowa <u>mleko, seler</u>	Zupa szczawiowa z jajkiem <u>mleko, seler, jaja</u>
II DANIE	Klopsiki w sosie pomidorowym <u>jaja, gluten</u>	Kotlet rybny <u>jaja, gluten</u>	Indyk z warzywami	Kotlet schabowy <u>jaja, gluten</u>	Naleśniki z serem <u>mleko, jaja, gluten</u>
	Kasza jęczmienna	Ziemniaki	Ryż	Ziemniaki	Sos śmietanowo – truskawkowy <u>mleko</u>
	Sałata lodowa	Pomidory z cebulką		Warzywa na parze	
	Pieczywo mieszane <u>gluten</u>	Pieczywo mieszane <u>gluten</u>	Pieczywo mieszane <u>gluten</u>	Pieczywo mieszane <u>gluten</u>	Pieczywo mieszane <u>gluten</u>
	Sok tłoczony 100% bez dodatku cukru	Kompot wieloowocowy	Sok tłoczony 100% bez dodatku cukru	Kompot wieloowocowy	Sok tłoczony 100% bez dodatku cukru
O W O C	Pomarańcza	Jabłko		Banan	
PODWIE CZO-REK	Serek wiejski z owocami <u>mleko</u>	Budyń waniliowy <u>mleko</u>	Herbata owocowa	Kasza manna z malinami <u>mleko</u>	Herbata miętowa
		Wafle ryżowe	Gofr z dżemem <u>mleko, jaja, gluten</u>	Biszkopty bezcukrowe	Chałka <u>mleko, jaja, gluten</u>

ZAZNACZONO ALERGENY WYSTĘPUJĄCE W POSIŁKACH ZGODNIE Z ROZPORZĄDZENIEM 1169/2011 Z DNIA 25 PAŹDZIERNIKA 2011.: dania zaproponowane w jadłospisie zostały przygotowane w oparciu o składniki mogące zawierać w swoim składzie substancje lub produkty powodujące alergie lub reakcje nietolerancji takie jak: 1. Zboża zawierające gluten, 2. Skorupiaki i produkty pochodne, 3. Jaja i produkty pochodne, 4. Ryby i produkty pochodne, 5. Orzeszki ziemne, 6. Soje i produkty pochodne, 7. Mleko i produkty pochodne, 8. Orzechy, migdały, 9. Seler i produkty pochodne, 10. Gorczyca i produkty pochodne, 11. Nasiona sezamu i produkty pochodne, 12. Dwutlenek siarki i siarczany, 13. Łubin i produkty pochodne, 14. Mięczaki i produkty pochodne.

Zmiany w jadłospisie mogą ulec zmianie z przyczyn niezależnych od pracy kuchni i intendenta.