

Jadłospis w Szkole Podstawowej Nr 11 z Oddziałami Integracyjnymi

od 18.03 – 22.03.2024 r .

	PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK
ŚNIADANIE	Kakao <u>mleko</u>	Płatki kukurydziane <u>mleko</u>	Owsianka z bananem <u>mleko</u>	Płatki musli <u>mleko</u>	Kawa inka <u>mleko</u>
	Bułka grahamka <u>gluten</u>	Pieczywo mieszane <u>gluten</u>	Bułka podlaska <u>gluten</u>	Pieczywo mieszane <u>gluten</u>	Bułka wrocławska <u>gluten</u>
	Masło <u>mleko</u>	Masło <u>mleko</u>	Masło <u>mleko</u>	Masło <u>mleko</u>	Masło <u>mleko</u>
	Szynka wędzona	Pasta z soczewicy	Ser żółty <u>mleko</u>	Szynka tradycyjna	Jajecznica ze szczypiorkiem <u>jaja</u>
	Salata	Ogórek	Pomidor	Salata	Pomidor
	Pomidor		Rukola	Ogórek	Rzodkiewka
I DANIE	Zupa krem z białych warzyw <u>mleko, seler</u>	Zupa rosół <u>seler</u>	Zupa grochowa <u>mleko, seler</u>	Zupa pomidorowa z ryżem <u>mleko, seler</u>	Zupa szpinakowa <u>mleko, seler</u>
II DANIE	Kotlet mielony <u>jaja, gluten</u>	Kotlet z piersi z kurczaka <u>jaja, gluten</u>	Gulasz z wieprzowiny	Ryba pieczona	Makaron z serem <u>mleko</u>
	Kasza gryczana	Ziemniaki	Ryż	Ziemniaki	Sos śmietanowo – truskawkowy <u>mleko</u>
	Mizeria <u>mleko</u>	Marchew z porem i jabłkiem <u>mleko</u>	Buraczki	Kapusta kiszona	
	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	Mandarynka		Gruszka		
PODWIECZOREK	Herbata owocowa	Soczek	Serek waniliowy <u>mleko</u>	Herbata miętowa	Herbata owocowa
	Ciasteczka owsiane	Bułeczka swojska		Placki z jabłkiem <u>mleko, jaja, gluten</u>	Ciasto marchewkowe <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.