

Jadłospis w Szkole Podstawowej Nr 11 z Oddziałami Integracyjnymi

od 08.04 – 12.04.2024 r .

	PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK
ŚNIADANIE	Płatki kukurydziane <u>mleko</u>	Kawa inka <u>mleko</u>	Płatki musli <u>mleko</u>	Płatki owsiane z bananem <u>mleko</u>	Herbata owocowa
	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>
	Pasta z soczewicy	Szynka tradycyjna	Pasta jajeczna ze szczypiorkiem <u>jaja</u>	Szynka wiejska	Ser żółty <u>mleko</u>
	Rzodkiewka	Salata	Pomidor	Ogórek	Pomidor
	Papryka	Ogórek		Papryka	Rukola
I DANIE	Zupa kapuśniak <u>mleko, seler</u>	Barszcz ukraiński <u>mleko, seler</u>	Zupa rosół <u>seler</u>	Zupa jarzynowa <u>mleko, seler</u>	Zupa pomidorowa z makaronem <u>mleko, seler</u>
II DANIE	Kotlet z kurczaka <u>jaja, gluten</u>	Klopsiki w sosie pomidorowym <u>jaja, gluten</u>	Pierś z indyka w sosie maślano – koperkowym <u>mleko</u>	Gulasz z wołowiny <u>gluten</u>	Ryba pieczona
	Ziemniaki	Ryż	Ziemniaki	Kasza gryczana	Ziemniaki
	Mizeria <u>mleko</u>	Salata lodowa	Marchew z porem i jabłkiem <u>mleko</u>	Buraczki	Surówka z ogórka kiszzonego
	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	Jabłko		Gruszka		
PODWIECZOREK	Jogurt owocowy bez cukru <u>mleko</u>	Herbata miętowa	Kakao <u>mleko</u>	Serek waniliowy <u>mleko</u>	Ryż zapiekany z jabłkiem <u>jaja, mleko</u>
		Ciasteczka owsiane	Chałka <u>jaja, mleko, gluten</u>	Wafle ryżowe	

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.