

Jadłospis w Szkole Podstawowej Nr 11 z Oddziałami Integracyjnymi

od 15.04 – 19.04.2024 r .

	PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK
ŚNIADANIE	Kakao <u>mleko</u>	Herbata wieloowocowa	Płatki kukurydziane <u>mleko</u>	Kawa inka <u>mleko</u>	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	Jajecznica ze szczypiorkiem <u>jaja</u>	Szynka wiejska	Pasta z twarogku z rzodkiewką i szczypiorkiem <u>mleko</u>	Ser żółty <u>mleko</u>
	Sałata	Ogórek	Sałata	Papryka	Pomidor
	Pomidor	Papryka	Ogórek		
I DANIE	Zupa szpinakowa <u>mleko, seler</u>	Zupa kalafiorowa <u>mleko, seler</u>	Zupa krupnik <u>mleko, seler, gluten</u>	Zupa grochowa <u>mleko, seler, gluten</u>	Zupa szczawiowa z jajkiem <u>mleko, seler, jaja</u>
II DANIE	Kotlet mielony <u>jaja, gluten</u>	Pierogi z mięsem <u>jaja, gluten</u>	Gulasz z wieprzowiny <u>gluten</u>	Leczo z indykiem <u>gluten</u>	Naleśniki z serem <u>mleko, jaja, gluten</u>
	Kasza jęczmienna <u>gluten</u>	Surówka z kapusty kiszonej	Kopytka <u>gluten</u>	Kasza bulgur <u>gluten</u>	Sos śmietanowo – truskawkowy <u>mleko</u>
	Pomidory z cebulką		Surówka wielowarzywna		
	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	Banan		Pomarańcza		
PODWIE CZO-REK	Herbata miętowa	Kawa inka <u>mleko</u>	Kasza manna z malinami <u>mleko, gluten</u>	Herbata wieloowocowa	Soczek 100%
	Placki z jabłkiem <u>mleko, jaja, gluten</u>	Ciasto marchewkowe <u>mleko, jaja, gluten</u>	Biszkopty bezcukrowe	Naleśnik z dżemem <u>mleko, jaja, gluten</u>	Cynamonka <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.