

Jadłospis w Szkole Podstawowej Nr 11 z Oddziałami Integracyjnymi											
od 15.07 – 19.07.2024 r .											
	PONIEDZIAŁEK		WTOREK		ŚRODA		CZWARTEK		PIĄTEK		
ŚNIADANIE	Kakao <u>mleko</u>		Płatki musli <u>mleko</u>		Herbata owocowa		Kawa inka <u>mleko</u>		Płatki kukurydziane <u>mleko</u>		
	Bułeczka podlaska <u>gluten</u>		Pieczywo mieszane <u>gluten</u>		Bułeczka wrocławska <u>gluten</u>		Pieczywo mieszane <u>gluten</u>		Bułeczka grahamka <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 biały <u>mleko</u>		Szynka wiejska		Ser żółty <u>mleko</u>		Jajecznica ze szczypiorkiem <u>jaja</u>		
	Sałata		Dżem		Sałata		Papryka		Ogórek		
	Ogórek		Ogórek kiszony		Pomidor						
I DANIE	Zupa kalafiorowa <u>mleko, seler</u>		Zupa koperkowa z zacierką <u>mleko, seler, gluten</u>		Zupa jarzynowa <u>mleko, seler</u>		Zupa pomidorowa z makaronem <u>mleko, gluten, seler</u>		Zupa barszcz ukraiński <u>mleko, seler</u>		
II DANIE	Spaghetti z sosem mięsno – pomidorowym <u>gluten</u>		Indyk z warzywami		Gulasz z wieprzowiny <u>gluten</u>		Paluszki rybne <u>ryby, jaja, gluten</u>		Naleśniki z serem <u>mleko, jaja, gluten</u>		
			Ziemniaki		Kasza gryczana		Ziemniaki		Sos śmietanowy <u>mleko</u>		
					Sałata lodowa z warzywami		Mizeria <u>mleko</u>				
	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 cukru		Kompot wieloowocowy		Sok tłoczony 100% bez cukru		Kompot wieloowocowy		Sok tłoczony 100% bez cukru		
O W O C			Gruszka				Jabłko				
PODWIECZOREK	Herbata owocowa		Jogurt owocowy bez cukru <u>mleko</u>		Kakao <u>mleko</u>		Budyń waniliowy <u>mleko</u>		Herbata owocowa		
	Ciasteczka z jabłkiem <u>mleko, gluten</u>				Pancakes z dżemem <u>mleko, jaja, gluten</u>		Wafle ryżowe		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.