

Jadłospis w Szkole Podstawowej Nr 11 z Oddziałami Integracyjnymi										
od 09.09– 13.09.2024 r .										
	PONIEDZIAŁEK		WTOREK		ŚRODA		CZWARTEK		PIĄTEK	
ŚNIADANIE	Kakao <u>mleko</u>		Płatki kukurydziane <u>mleko</u>		Kawa inka <u>mleko</u>		Kakao <u>mleko</u>		Herbata owocowa	
	Pieczywo mieszane <u>gluten</u>		Bułeczka wrocławska <u>gluten</u>		Pieczywo mieszane <u>gluten</u>		Bułeczka graham <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>	
	Ser żółty <u>mleko</u>		Pasta jajeczna <u>jaja</u>		Szynka tradycyjna		Serek Almette <u>mleko</u>		Jajecznica ze szczypiorkiem <u>jaja</u>	
	Sałata		Szczypior		Pomidor		Rzodkiewka		Pomidor	
	Papryka									
I DA NIE	Zupa ogórkowa <u>mleko, seler</u>		Zupa kalafiorowa <u>mleko, seler</u>		Krupnik <u>mleko, seler, gluten</u>		Rosół <u>gluten,seler</u>		Zupa fasolowa <u>mleko, seler, gluten</u>	
II DANIE	Spaghetti z sosem pomidorowo – mięsnym <u>gluten</u>		Gulasz wołowy <u>gluten</u>		Klopsiki w sosie pomidorowym <u>gluten</u>		Indyk z warzywami <u>mleko, gluten, seler</u>		Kotlet rybny <u>jaja, gluten</u>	
			Ziemniaki		Ziemniaki		Ryż		Ziemniaki	
			Mizeria <u>mleko</u>		Sałata ze śmietaną <u>mleko</u>				Surówka z kapusty kiszonej	
	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>	
	Kompot wieloowocowy		Kompot wieloowocowy		Kompot wieloowocowy		Kompot wieloowocowy		Kompot wieloowocowy	
O W O C	Nektarynka				Śliwka					
PODWI ECZO- REK	Herbata owocowa		Kakao <u>mleko</u>		Herbata miętowa		Wafle ryżowe		Soczek 100%	
	Ciasto marchewkowe <u>mleko, jaja, gluten</u>		Naleśnik z dżemem <u>mleko, jaja, gluten</u>		Biszkopty bezcukrowe		Jogurt owocowy <u>mleko</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.