

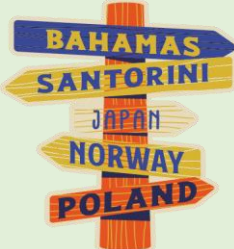


Jadłospis dla Szkoły Podstawowej nr 37 – ul. Sarbinowska

10

Jadłospis podstawowy



 rettman	Zupa	Drugie danie	Podwieczorek
Poniedziałek 17.06	Zupa kalafiorowa z ziemniakami i zieloną natką pietruszki (1,7,9) 300ml	Makaron spaghetti (1) z sosem bolońskim z mięsem i warzywami (1,7,9) posypyany wiórkami sera żółtego (7) 170g/170g, Kompot wieloowocowy 200ml	Owoc sezonowy 1 szt.
Wtorek 18.06	Kolorowa sezonowa zupa wielowarzywna z zieloną natką pietruszki (1,7,9) 300ml	Paluszki rybne z fileta 100% z mintaja (1,3,4,7,9,10) 3szt., Ziemniaki z koperkiem 150g, Surówka z kiszzonej kapusty z drobno posiekaną cebulką 90g, Kompot wieloowocowy 200ml	Owoc sezonowy 1 szt.
Środa 19.06	Rosół z makaronem z pszenicy twardej i zieloną natką pietruszki (1,9) 300ml	Udko z kurczaka z pieca (1) 1szt. Puree ziemniaczane (7) 150g, Surówka z buraczków 90g, Kompot wieloowocowy 200ml	Jogurt owocowy (7) 1szt.
Czwartek 20.06	Botwinka z zieloną natką pietruszki i kawałkami młodych buraków (1,7,9) 300ml	Kluseczki drożdżowe z nadzieniem truskawkowym (1,3,7) 3szt. Polewa waniliowa własnego wyrobu (7) 90g Kompot wieloowocowy 200ml	Owoc sezonowy 1 szt.
Piątek 21.06			ZAKOŃCZENIE ROKU SZKOLNEGO 😊 

W jadłospisie oznaczone zostały alergeny zgodnie z Rozporządzeniem 1169/2011: 1. Zboża zawierające gluten, 2. Skorupiaki i produkty pochodne, 3. Jaja i produkty pochodne, 4. Ryby i produkty pochodne, 5. Orzeszki ziemne i produkty pochodne, 6. Soja i produkty pochodne, 7. Mleko i produkty pochodne, 8. Orzechy, 9. Seler i produkty pochodne, 10. Gorczyca i produkty pochodne, 11. Sezam i produkty pochodne, 12. Dwutlenek siarki i siarczyny, 13. Łubin i produkty pochodne, 14. Mięczaki i produkty pochodne.

Jadłospis został przygotowany przez dietetyka mgr inż. Ewelinę Pawełkę