

Jadłospis dla Szkoły Podstawowej nr 37 -  
ul. Sarbinowska 10

Jadłospis podstawowy



 rettman	Zupa	Drugie danie	Podwieczorek
<b>Poniedziałek</b>  30.03	Zupa ryżowa z tartymi warzywami i zieloną natką pietruszki (1,7,9) 300ml	Makaron penne z kawałkami kurczaka i warzywami w sosie śmietanowym własnego wyrobu (1,9,7) 250g Kompot wieloowocowy 200ml	Ciasteczka owsiane (1,3,5,6,7,8,11) 2szt.
<b>Wtorek</b>  31.03	Grochówka z majerankiem i zieloną natką pietruszki (1,7,9) 300ml	Puszyste pancakes własnego wyrobu (1,3,7) 4szt. Mus owocowy własnego wyrobu 150g Kompot wieloowocowy 200ml	Owoc sezonowy 1 szt.
<b>Środa</b>  01.04	Żurek z jajkiem, ziemniakami i zieloną natką pietruszki (1,3,7,9) 300ml	Nuggetsy drobiowe z pieca (1,3) 2szt. Puree ziemniaczane 150g, Mizeria z ogórków i rzodkiewek (7) 90g, Kompot wieloowocowy 200ml	Owoc sezonowy 1 szt.
<b>Czwartek</b>  02.04	<b>WIELKI CZWARTEK</b>		
<b>Piątek</b>  03.04	<b>WIELKI PIĄTEK</b>		



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. Orzechy 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

**Jadłospis dla Szkoły Podstawowej nr 37 -  
ul. Sarbinowska 10**

Jadłospis podstawowy



 rettman	Zupa	Drugie danie	Podwieczorek
Poniedziałek Wielkanocny  06.04			
Wtorek  07.04	<b>DZIEŃ WOLNY</b>		
Środa  08.04	Barszcz czerwony z ziemniakami i zieloną natką pietruszki (1,7,9) 300ml	Makaron spaghetti z pesto pomidorowym własnego wyrobu posypany startym żółtym serem (1,7,9) 250g Kompot wieloowocowy 200ml	Owoc sezonowy 1 szt.
Czwartek  09.04	Krem z zielonych warzyw z sałatą maslową z ziarnami słonecznika i zieloną natką pietruszki (1,7,9) 300ml	Kotlet drobiowy w panierce z sezamem (1,3,11) 80g, Ziemniaki z koperkiem 150g, Surówka z sałaty z papryką i ogórkiem 90g, Kompot wieloowocowy 200ml	Owoc sezonowy 1 szt.
Piątek  10.04	Rosół z makaronem z pszenicy durum i zieloną natką pietruszki (1,9) 300ml	Naleśniki z nadzieniem z twarogu (1,3,7) 2szt.  Polewa owocowa własnego wyrobu własnego wyrobu 90g, Kompot wieloowocowy 200ml	Owoc sezonowy 1 szt.

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. Orzechy 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