



JADŁOSPIS TYGODNIOWY 02.11.2021-.05.11.2021



DZIEŃ	ŚNIADANIE 20-25% energii	DRUGIE DANIE+ OWOC 30% energii	ZUPA+PODWIECZOREK 20% energii
1 LISTOPADA - WSZYSTKICH ŚWIĘTYCH			
WTOREK	Weka wieloziarnista (gluten pszenney, żytni) z masłem (mleko) (40g), kielbasa żywiecka (20g), papryka żółta (20g) Bawarka (mleko) (200 ml)	Strogonow wieprzowy z warzywami (gluten pszenney) (200g), RYŻ (1130g), jabłko (100g) Kompot porzeczkowy (200 ml)	Zupa krem z jesiennych warzyw (seler) (250ml) Baton twarogowy (mleko) (20g), świderk maslany (gluten pszenney) (35g) Woda z pomarańczą (200ml)
ŚRODA	Kulki miodowe na mleku (250ml), chleb słonecznikowy(gluten pszenney, żytni) (35g) z masłem (mleko) (10g), schab ze śliwkami (20g) WYRÓB WŁASNY , pomidor (20g) Herbata malinowa (200 ml)	Kotlet z jajka (gluten pszenney) (80g), ziemniaki z koperkiem (150g), mix sałat (40g), mandarynka (45g) Kompot wiśniowy (200ml)	Zupa kalafiorowa (seler) (250 ml) Chałka z masłem i dżemem (gluten pszenney, mleko) (50g) Kakao (mleko) (200 ml)
CZWARTEK	Pieczywo orkiszowe(gluten pszenney, żytni, grys/mąka jęczmienny/a,) (60g) z masłem (mleko) (10g), szprotki w sosie pomidorowym(40g), rzodkiewka (15g) Herbata ziołowa (200 ml)	Pulpeciki w sosie śmietanowym (gluten pszenney, mleko) (120g), kasza bulgur (gluten pszenney), surówka z czerwonej kapusty (80g), gruszka (100g) Napar ziołowy z cytryną i cynamonem (200 ml)	Zupa szczawiowa z jajkiem (seler) (250ml) Cynamonowe ślimaczki (gluten pszenney, jaja) (60g) WYPIEK WŁASNY Gorąca czekolada na mleku (200ml)
PIĄTEK	Bułka mini (gluten pszenney) (50g) z masłem (mleko) (10g),biała kielbasa (50g) z keczupem (20g), ogórek małosolny (20g) Kawa zbożowa (gluten jęczmienny) z mlekiem (200 ml)	Makaron ze szpinakiem i serem twarogowym (gluten pszenney, jaja, mleko) (230g), winogrona (60g) Herbata rumiankowa z imbirem (200ml)	Zupa z soczewicy (seler) (250ml) Kisiel truskawkowy z bitą śmietaną (mleko) (150g), herbatniki (gluten pszenney) (25g) Woda z miętą (200ml)

Intendent ZSP nr 4. Tłustym drukiem zaznaczono alergeny zgodnie z rozporządzeniem nr 1169/2011. Dzieci z nietolerancją pokarmową otrzymują posiłki zamienne. Dyrektor zastrzega zmiany w jadłospisie. Na terenie stołówki mogą występować: **soja, sezam, seler, orzechy, gorczyca**

DYREKTOR:

V-ce DYREKTOR
Zespołu Szkolno-Przedszkolnego nr 4
mgr Ewa Brzyska

INTENDENT:

STARSZY INTENDENT
Monika Jakubiak

SZEF KUCHNI:

Maryna