

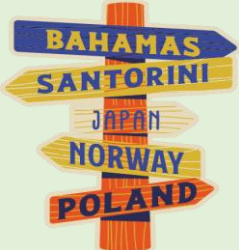


**Jadłospis dla Szkoły Podstawowej nr 4 -
ul. Powstańców Śląskich 210-218 we Wrocławiu**

Jadłospis dla diety bezmlecznej



 rettman	Zupa	Drugie danie	Podwieczorek
Poniedziałek 17.06	Zupa kalafiorowa z ziemniakami i zieloną natką pietruszki (1,9) 300ml	Makaron spaghetti (1) z sosem bolońskim z mięsem i warzywami (1,9) 170g/170g, Kompot wieloowocowy 200ml	Owoc sezonowy 1 szt.
Wtorek 18.06	Kolorowa sezonowa zupa wielowarzywna z zieloną natką pietruszki (1,9) 300ml	Mintaj z pieca w ziołach (4) 80g, Ziemniaki z koperkiem 150g, Surówka z kiszanej kapusty z drobno posiekaną cebulką 80g, Kompot wieloowocowy 200ml	Soczek w kartoniku bez dodatku cukru 1szt.
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 150g, Surówka z buraczków 80g, Kompot wieloowocowy 200ml	Jogurt bezmleczny 1szt.
Czwartek 20.06	Botwinka z zieloną natką pietruszki i kawałkami młodych buraków (1,9) 300ml	Puszyste pancakes na mleku ryżowym (1,3) 3szt. Mus owocowy własnego wyrobu 90g Kompot wieloowocowy 200ml	Owoc sezonowy 1 szt.
Piątek 26.04	 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