

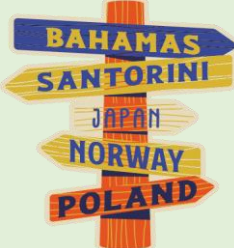


Jadłospis dla Szkoły Podstawowej nr 4 -  
ul. Powstańców Śląskich 210-218 we Wrocławiu

Jadłospis podstawowy



| <br>rettman | Zupa  | Drugie danie  | Podwieczorek  |
|--|---|---|---|
| <b>Poniedziałek</b><br>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.  |
| <b>Wtorek</b><br>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) 2szt., Ziemniaki z koperkiem 150g, Surówka z kiszanej kapusty z drobno posiekaną cebulką 80g, Kompot wieloowocowy 200ml | Soczek w kartoniku bez dodatku cukru 1szt.  |
| <b>Środa</b><br>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 80g, Kompot wieloowocowy 200ml   | Jogurt owocowy (7) 1szt.  |
| <b>Czwartek</b><br>20.06   | Botwinka z zieloną natką pietruszki i kawałkami młodych buraków (1,7,9) 300ml   | Puszyste pancakes (1,3,7) 3szt. Mus owocowy własnego wyrobu 90g Kompot wieloowocowy 200ml   | Owoc sezonowy 1 szt.  |
| <b>Piątek</b><br>26.04   |  <b>ZAKOŃCZENIE ROKU SZKOLNEGO 😊</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. 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