** JADŁOSPIS**

**TYGODNIOWY**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Szkoła Podstawowa Nr. 19** | | |
| DZIEŃ | **ZUPA+ OWOC** | **DRUGIE DANIE** |
| **PON**  **29.04.**  **2024** | Zupa pieczarkowa z makaronem i natką pietruszki 250ml  Mandarynka | Jajko sadzone ze szczypiorkiem  Ziemniaki z koperkiem 180 g  Kolorowa fasolka szparagowa ( żółta i zielona) z masełkiem i bułką tartą 80g  Kompot owocowy ( jabłko , mieszanka kompotowa ) 200 ml) |
| **WT**  **30.04.**  **2024** | Barszcz Ukraiński z fasolką Jaś , białą kapustą ziemniakami i natką pietruszki 250ml  Gruszka | Gulasz z indyka w sosie szpinakowym z dodatkiem sera typu feta 140g  Kasza kuskus 180g  Surówka z marchwi i jabłka z jogurtem naturalnym 80g  Sok warzywno-owocowy „ pomarańczowa kraina” ( pomarańcze seler naciowy , jabłko ) 200 ml |
| **ŚR**  **01.05.**  **2024** | ŚWIĘTO PRACY | 1 MAJA |
| **CZW**  **02.05.**  **2024** | ŚWIĘTO FLAGI | 2 MAJA |
| **PT**  **03.05.**  **2024** | ŚWIĘTO KONSTYTUCJI | 3 MAJA |

|  |
| --- |
| **Alergeny występujące w posiłkach, zgodnie z rozporządzeniem 1169/2011, wymieniono w załączniku jadłospisu na drugiej stronie.** |
| W kuchni używa się: **zboża zawierające gluten, seler, gorczycę, soję, mleko, jaja, ryby, orzechy, sezam.**  Każda potrawa może zawierać wyżej wymienione alergeny.  Dyrektor zastrzega możliwość wprowadzenia zmian w jadłospisie. |

Sporządził: Zatwierdził: