


# Jadłospis dla ZSP NR 9- ul.Solskiego 13

Jadłospis dla diety bezmlecznej i bezjajecznej



 rettman	Zupa	Drugie danie	Podwieczorek
<b>Poniedziałek</b> 13.04	Zupa kalafiorowa z ziemniakami i zieloną natką pietruszki (1,9) 300ml	Gołąbek z ryżem i mięsem mielonym zawinięty w kapustę 1szt. w sosie pomidorowym własnego wyrobu (1) 90g Puree ziemniaczane 150g Woda mineralna 200ml	Owoc sezonowy 1 szt.
<b>Wtorek</b> 14.04	Zupa pomidorowa z makaronem i zieloną natką pietruszki (1,9) 300ml	Mintaj z pieca (4) 90g, Puree ziemniaczane 150g, Surówka z kapusty kiszonej z marchewką, cebulką i jabłkiem 90g, Lemoniada cytrynowa 200ml	Owoc sezonowy 1 szt.
<b>Środa</b> 15.04	Zupa z fasolką szparagową i zieloną natką pietruszki (1,9) 300ml	Plaster schabu (1) 90g w sosie pieczeniowym (1) 90g Kluski ziemniaczane 150g, Słupki ogórka kiszonego 90g, Woda mineralna z miętą 200ml	Owoc sezonowy 1 szt.
<b>Czwartek</b> 16.04	Zupa krem z białych warzyw z ziarnami i zieloną natką pietruszki (1,9) 300ml	Bitka drobiowa 90g, Ziemniaki z koperkiem 150g, Kolorowy bukiet warzyw na parze 90g, Woda mineralna z cytryną i miętą 200ml	Ciasteczka bezmleczne (11) 2szt.
<b>Piątek</b> 17.04	Krem z dyni i soczewicy, ziarnami i zieloną natką pietruszki (1,9) 300ml	Naleśniki bez jajek na mleku ryżowym z dżemem owocowym niskosłodzonym (1) 3szt. Lemoniada cytrynowa 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. 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

# Jadłospis dla ZSP NR 9- ul.Solskiego 13

Jadłospis dla diety bezmlecznej i bezjajecznej



 rettman	Zupa	Drugie danie	Podwieczorek
Poniedziałek 20.04	Zupa ogórkowa z naturalnie kiszonych ogórków z ziemniakami i zieloną natką pietruszki (1,9) 300ml	Makaron z pesto pomidorowym własnego wyrobu (1) 250g Słupki marchewki 45g, Woda mineralna 200ml	Owoc sezonowy 1 szt.
Wtorek 21.04	Krupnik z kaszą jęczmienną i zieloną natką pietruszki (1,9) 300ml	Mintaj z pieca (4) 90g, Puree ziemniaczane 150g, Surówka z kapusty kiszonej z marchewką, jabłkiem i cebulką 90g, Lemoniada cytrynowa 200ml	Owoc sezonowy 1 szt.
Środa 22.04	Barszcz ukraiński z fasolą i zieloną natką pietruszki (1,9) 300ml	<b>NOWOŚĆ:</b> Bogracz z mięsem z szynki wieprzowej i kolorowymi warzywami (1) 150g Kasza jęczmienna (1) 150g, Mini marchewka na ciepło 45g Woda mineralna z miętą 200ml	Owoc sezonowy 1 szt.
Czwartek 23.04	Rosół z makaronem z pszenicy twardej i zieloną natką pietruszki (1,9) 300ml	Udko drobiowe z pieca (1) 1szt. Puree ziemniaczane 150g, Słupki ogórka kiszzonego 90g, Woda mineralna z cytryną i miętą 200ml	Ciasteczka bezmleczne (11) 2szt.
Piątek 24.04	Zupa krem z pieczonej papryki z ziarnami i zieloną natką pietruszki (1,9) 300ml	Puszyste pancakes własnego wypieku bez jajek (1) 4szt. Mus owocowy własnego wyrobu 90g, Woda mineralna 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. 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