

# JADŁOSPIS TYGODNIOWY

## 13.05.2024-17.05.2024

DZIEŃ	ŚNIADANIE 20-25% energii	DRUGIE DANIE+ OWOC 30% energii	ZUPA+PODWIECZOREK 20% energii
PON	Kasza manna na mleku (gluten pszenny, mleko) (150 ml), chleb graham z masłem (gluten pszenny graham, żytni, mleko) (30g/4g) szynka konserwowa (40g), rzodkiewka (40g) Herbata z cytryną i miodem (200ml)	Makaron kokardki z indykiem i pesto pomidorowym (gluten pszenny, jaja, mleko) (200g), banan 1szt. Lemoniada z miętą (200 ml)	Zupa krem z cukinii (seler) (250 ml) Bułka maślana (gluten pszenny, jaja) z masłem (mleko) (60 g/8g) i dżemem (5g) Kakao (na mleku) (200ml)
WT	Jajecznica (jajko) (60g), szynka gotowana (40g) chleb mieszany z masłem (gluten pszenny, żytni, mleko) (60g/8g), ogórek zielony (40g) Bawarka (na mleku) (200 ml)	Udko z kurczaka (150g), ziemniaki z koperkiem (150g), fasolka szparagowa (80g), plaster melona 1szt. Napój pomarańczowy (200 ml)	Zupa brokułowa (seler) (250 ml) Jogurt malinowy (mleko) (150g) WYRÓB WŁASNY, słomka ptysiowa (gluten pszenny, jaja) (20g) Woda mineralna (200ml)
ŚR	Owsianka na mleku (mleko) (150g) bułka weka z masłem (gluten pszenny, mleko), kiełbasa krakowska (40g), pomidor (40g) Herbata z mango (200 ml)	Ryz z jabłkami i polewą jogurtowo-waniliową (mleko), (150g/50 ml), plaster arbuza 1szt Kompot z wiśni (200ml)	Zupa grochowa na wędzonce (seler) (250 ml) Kanapka ze schabem w majeranku i serem żółtym (mleko) i sałatą (gluten pszenny, mleko) (30g/20 g/ 20g/20g/20g) Herbata malinowa (200ml)
CZW	Ser biały ziarnisty (mleko) (30g), kabanos drobiowy (20g), bułka wieloziarnista (gluten pszenny, żytni, płatki jęczmienne) (60g) z masłem (mleko) (8g), ogórek kiszony (20g) Herbata z mango (200 ml)	Gulasz wieprzowy w sosie cebulowym (gluten pszenny) (150g), kluski śląskie (gluten pszenny, jaja), (100g), buraczki czerwone (80g), gruszka 1szt. Kompot truskawkowy (200ml)	Rosół z makaronem (gluten pszenny, jaja, seler) (250ml) Muffinki czekoladowe (gluten pszenny, jaja, mleko) (40g) WYPIEK WŁASNY Mleko (200ml)
PT	Chleb wiejski z masłem (gluten pszenny) (60g/8g) i pasztetem drobiowym, (gluten pszenny, mleko), (40g) papryka żółta (40g) Kawa zbożowa (gluten) (mleko) (200 ml)	Kotlet rybny (ryba, gluten pszenny, jaja) (80g) (50g), ziemniaki (150g), kapusta młoda zasmażana z koperkiem (gluten pszenny) (80g), jabłko 1szt. Kompot z porzeczek (200ml)	Krem z papryki zabielały śmietaną (seler, mleko) (250ml) Sok tłoczony jabłkowy (150g), biszkopty (gluten pszenny, jaja) (25g) Herbata owocowa (200 ml)

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 Bazyńska

INTENDENT:

Zespół Szkolno-Przedszkolny nr 4  
Maryjka  
Intendent

SZEF KUCHNI :

Mojana Woroła