

Jadłospis - Szkoła Podstawowa nr 21 w Płocku	
Okres	24.11.2025 - 28.11.2025
Dieta	Podstawowa

Data	Obiad
24.11.2025 Poniedziałek	Zupa ziemniaczana ze skwarkami, pieczywo (ziemniaki, skrzydła z indyka,boczek wędzony, włoszczyzna, przyprawy). II Danie : ryż paraboliczny z musem waniliowym i prażonymi jabłkami (ryż, serki waniliowe, prażone jabłka, cukier, cynamon). Kompot wiśniowy, banan, sałata lodowa do chrupania, biszkopeciki Mamutki. Alergeny : białka mleka, gluten, seler
25.11.2025 Wtorek	Zupa zacierkowa, pieczywo (zacierka Babuni, skrzydła z indyka, ziemniaki, włoszczyzna, przyprawy, natka pietruszki). II Danie : gulasz drobiowy (filet z kurczaka, cebula, czosnek, przecier pomidorowy 30 %, olej, przyprawy), kasza jęczmienna, ogórki kiszzone. Herbata z miodem i cytryną,jabłko. Alergeny : gluten, seler.
26.11.2025 Środa	Zupa grochowa z ziemniaki i wędzonką , pieczywo (groch łuskany, skrzydła z indyka, boczek wędzony, włoszczyzna, ziemniaki, przyprawy). II Danie :racuszki z jabłkami posypane cukrem pudrem (mąka pszenna, mleko, jaja, jabłka, cukier waniliowy, soda spożywcza ,olej , cukier puder). Kompot rabarbarowy, ananas świeży,marchewka do chrupania, herbatniki maślane. Alergeny : jaja, białka mleka, gluten, seler.
27.11.2025 Czwartek	Zupa brokułowa z ziemniakami (brokuł, skrzydła z indyka, ziemniaki, włoszczyzna, śmietana 18 %, przyprawy). II Danie : polędwiczki wieprzowe w sosie własnym (polędwiczki, olej, mąka pszenna, śmietana 18 %, przyprawy), kasza gryczana,surówka z buraczków (buraczki ćwikłowe, jabłka, oliwa, przyprawy). Herbata z owoców leśnych,mandarynka. Alergeny :białka mleka, gluten, seler.
28.11.2025 Piątek	Zupa ryżanka z natką pietruszki (ryż , skrzydła z indyka, koncentrat pomidorowy 30 %,włoszczyzna, przyprawy, natka pietruszki). II Danie : makaron penne z łososiem i szpinakiem w sosie śmietanowo - serowym (makaron, łosoś wędzony, szpinak, śmietanka 30 %, serki śmietankowe Hochland, przyprawy). Sok jabłkowy, pomarańcza, mus owocowo - warzywny Tymbark. Alergeny : ryba,białka mleka , gluten, seler.

Do przygotowania posiłków używane są przyprawy: pieprz naturalny, ziele angielskie, oregano, bazylia, liść laurowy, majeranek, zioła prowansalskie, papryka słodka, kwasek cytrynowy.
Zgodnie z informacją producenta mogą one zawierać: gluten, mleko, jaja, soję, seler, gorczycę. Szczegółowy jadłospis z uwzględnieniem składników do wglądu u intendenta.
Na stołówce cały czas jest dostępna woda dla uczniów.

ZASTRZEGA SIĘ ZMIANY W JADŁOSPISIE

Sporządził

Szef kuchni

Dyrektor