

Poniedziałek 10.01.2022 	Zupa zacierkowa (1, 8) Ryż z jabłkiem i polewą jogurtową (7) Kompot wiśniowy Mleko smakowe (7) Vege: Ryż z jabłkiem Dieta: Ryż z jabłkiem i polewą jogurtową (7)
Wtorek 11.01.2022 	Zupa ogórkowa z ziemniakami (7, 8) Klopsiki wieprzowe w sosie pomidorowym (1, 3, 7); ziemniaki gotowane; surówka z ogórka kiszzonego i marchewki Herbata z cytryną Chipsy jabłkowe Vege: Klopsiki sojowe w sosie pomidorowym (6); ziemniaki gotowane; surówka z ogórka kiszzonego i marchewki Dieta: Klopsiki wieprzowe w sosie pomidorowym (1, 3, 7); ziemniaki gotowane; surówka z ogórka kiszzonego i marchewki
Środa 12.01.2022 	Rosół z makaronem (1, 8) Kotlet z kurczaka (1, 3, 7); kasza bulgur (1); mix sałat z warzywami Kompot wieloowocowy Krucze ciasteczko (1, 5, 7) Vege: Burger sojowy (6); kasza bulgur (1); mix sałat z warzywami Dieta: Pierś z kurczaka z pieca; kasza bulgur (1); mix sałat z warzywami
Czwartek 13.01.2022 	Krem z brokułów z grzankami (1, 7, 8) Karkówka pieczona w sosie pieczeniowym; kopytka (1, 3); surówka z białej kapusty z jogurtem (7) Sok owocowy Melon Vege: Kopytka z sosem (1, 6); surówka z białej kapusty Dieta: Karkówka pieczona w sosie pieczeniowym; kopytka (1, 3); surówka z białej kapusty z jogurtem (7)
Piątek 14.01.2022 	Zupa grochowa z ziemniakami (8) Kotlet rybny (1, 3, 4); ryż; surówka z kiszonej kapusty Herbata z miodem i cytryną Wafle ryżowe Vege: Risotto z warzywami Dieta: Kotlet rybny z pieca (1, 3, 4); ryż; surówka z kiszonej kapusty

Z przyczyn obiektywnych, niezależnych od dostawców i pracowników kuchni, jadłospis może ulec zmianie, zwłaszcza w zakresie warzyw i owoców oraz dań z nich przygotowywanych.

Alergeny i ich oznaczenie numeryczne wykorzystywane w jadłospisie:

1. zboża zawierające gluten
2. skorupiaki i produkty pochodne
3. jaja i produkty pochodne
4. ryby i produkty pochodne
5. orzechy
6. soja i produkty pochodne
7. mleko i produkty pochodne
8. seler i produkty pochodne
9. gorczyca i produkty pochodne
10. nasiona sezamu i produkty pochodne
11. dwutlenek siarki
12. łubin
13. mięczaki

Wykaz wszystkich alergenów stosowanych w szkole: zboża zawierające gluten, soja, mleko, skorupiaki, jaja, ryby, orzeszki ziemne/orzeszki arachidowe, orzechy (migdał, orzech laskowy, orzech włoski, nerkowiec, orzech pekan, orzech brazylijski, pistacja, orzech pistacjowy, orzech makadamia), seler, gorczyca, nasiona sezamu, dwutlenek siarki i siarczany, łubin, mięczaki. Alergeny oznaczono zgodnie z Rozporządzeniem 1169/2011 Parlamentu Europejskiego i Rady.

Z przyczyn obiektywnych, niezależnych od dostawców i pracowników kuchni, jadłospis może ulec zmianie, zwłaszcza w zakresie warzyw i owoców oraz dań z nich przygotowywanych.