






<p><b>Poniedziałek</b> 16.05.2022</p> 	<p><b>Zupa koperkowa (7, 8)</b> <b>Spaghetti bolognese (1)</b> Herbata owocowa Jabłko</p> <p><b>Vege: Spaghetti z mielonym sojowym (1, 6)</b> <b>Dieta: Spaghetti bolognese z makaronem bezglutenowym</b></p>
<p><b>Wtorek</b> 17.05.2022</p> 	<p><b>Zupa zacierkowa (1, 8)</b> Leczo warzywne z ryżem Woda z sokiem <b>Herbatniki (1, 5, 7)</b></p> <p><b>Vege: Leczo warzywne z ryżem</b> <b>Dieta: Leczo warzywne z ryżem</b></p>
<p><b>Środa</b> 18.05.2022</p> 	<p><b>Rosół królewski (1, 8)</b> <b>Kopytka góralskie z sosem pieczarkowym (1, 3, 7); wiosenna surówka z młodej kapusty</b> Sok tłoczony 100% owoców Mus owocowy</p> <p><b>Vege: Kopytka góralskie z sosem pieczarkowym (1, 6); wiosenna surówka z młodej kapusty</b> <b>Dieta: Kopytka góralskie z sosem pieczarkowym (3, 7); wiosenna surówka z młodej kapusty</b></p>
<p><b>Czwartek</b> 19.05.2022</p> 	<p><b>Krem z dyni (1, 7, 8)</b> <b>Duszona wołowina w sosie własnym (1, 7); kasza gryczana; surówka z czerwonej kapusty</b> Kompot wiśniowy Chipsy jabłkowe</p> <p><b>Vege: Klopsiki wegańskie w sosie własnym; kasza gryczana; surówka z czerwonej kapusty</b> <b>Dieta: Duszona wołowina w sosie własnym; kasza gryczana; surówka z czerwonej kapusty</b></p>
<p><b>Piątek</b> 20.05.2022</p> 	<p><b>Zupa grochowa (8)</b> <b>Sandacz panierowany (1, 3, 4); ziemniaki; surówka z kapusty kiszzonej</b> Herbata z cytryną <b>Deser mleczny (7)</b></p> <p><b>Vege: Sznyceł sojowy (6); ziemniaki; surówka z kapusty kiszzonej</b> <b>Dieta: Sandacz z pieca (4); ziemniaki; surówka z kapusty kiszzonej</b></p>

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.*