






<p>Poniedziałek 03.10.2022</p> 	<p>Podstawowe: <u>Zupa zalewajka z wiejską kielbaską</u> (1, 7, 8) Kurczak po chińsku; ryż; surówka z białej kapusty Herbatka owocowa Gruszka</p> <p>Wegańskie: <u>Sojowe kawalki po chińsku</u> (6); ryż; surówka z białej kapusty Dietetyczne: <u>Kurczak po chińsku; ryż; surówka z białej kapusty</u></p>
<p>Wtorek 04.10.2022</p> 	<p>Podstawowe: <u>Krem z dyni z grzankami</u> (1, 7, 8) Kotlet mielony wieprzowy z pieca (1, 3); ziemniaki; marchewka z groszkiem (1, 7) Kompot rabarbarowy/woda niegazowana Mus owocowy</p> <p>Wegańskie: <u>Kotlet ze szpinakiem</u> (1); ziemniaki; marchewka z groszkiem Dietetyczne: <u>Kotlet mielony wieprzowy z pieca</u> (1, 3); ziemniaki; marchewka z groszkiem (7)</p>
<p>Środa 05.10.2022</p> 	<p>Podstawowe: <u>Grochówka</u> (7, 8) Ryż z jabłkiem i polewą jogurtową (7); tarta marchewka z brzoskwinia Lemoniada/woda niegazowana Rogal maślany (1, 3, 7)</p> <p>Wegańskie: <u>Ryż z jabłkiem i polewą jogurtową</u> (6); tarta marchewka z brzoskwinia Dietetyczne: <u>Ryż z jabłkiem i polewą jogurtową</u> (7); tarta marchewka z brzoskwinia</p>
<p>Czwartek 06.10.2022</p> 	<p>Podstawowe: <u>Zupa brokułowa</u> (7, 8) Udziki z kurczaka w sosie pieczeniowym; kopytka (1, 3); surówka z buraków Kompot śliwkowy/woda niegazowana Mleko smakowe (7)</p> <p>Wegańskie: <u>Gulasz warzywny z cieciorką; kopytka wegańskie</u> (1, 6); surówka z buraków Dietetyczne: <u>Udziki z kurczaka w sosie pieczeniowym; kopytka</u> (1, 3); surówka z buraków</p>
<p>Piątek 07.10.2022</p> 	<p>Podstawowe: <u>Zupa jarzynowa</u> (7, 8); Klops rybny w sosie pomidorowym (1, 3, 4, 7); kasza bulgur (1); surówka z kiszzonej kapusty Herbata z miodem i cytryną/woda niegazowana Jabłko</p> <p>Wegańskie: <u>Klops sojowy w sosie pomidorowym</u> (6); kasza bulgur (1); surówka z kiszzonej kapusty Dietetyczne: <u>Klops rybny w sosie pomidorowym</u> (1, 3, 4, 7); kasza bulgur (1); surówka z kiszzonej kapusty</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.