






<p>Poniedziałek 05.09.2022</p> 	<p>Podstawowe: Zupa kalafiorowa (7, 8) Spaghetti po bolońsku (1) z tartym serem (7); mix sałat z warzywami Kompot wiśniowy/woda niegazowana Banan</p> <p>Wegańskie: Spaghetti z warzywami i serem wegańskim (1, 6); mix sałat z warzywami Dietetyczne: Spaghetti po bolońsku (1); mix sałat z warzywami</p>
<p>Wtorek 06.09.2022</p> 	<p>Podstawowe: Zupa Shrekowa z grzankami (1, 7, 8) Kluski leniwe z cukrem pudrem i maślaną polewą (1, 3, 7); surówka z marchewki i brzoskwini Woda z sokiem/woda niegazowana Gruszka</p> <p>Wegańskie: Kopytka wegańskie (1); surówka z marchewki Dietetyczne: Kluski leniwe z cukrem pudrem (1, 3); surówka z marchewki i brzoskwini</p>
<p>Środa 07.09.2022</p> 	<p>Podstawowe: Zupa pomidorowa z makaronem (1, 7, 8) Klopsiki drobiowe w sosie koperkowym (1, 3, 7); ziemniaki; buraczki tarte na ciepło Kompot wieloowocowy Ciasto ze śliwkami (1, 3, 7)</p> <p>Wegańskie: Klopsiki sojowe w sosie koperkowym (6); ziemniaki; buraczki tarte na ciepło Dietetyczne: Klopsiki drobiowe w sosie koperkowym (1, 3, 7); ziemniaki; buraczki tarte na ciepło</p>
<p>Czwartek 08.09.2022</p> 	<p>Podstawowe: Zupa fasolowa (8) Gulasz z szynki (1, 7); kasza gryczana; surówka z ogórka kiszzonego Sok owocowy Kisiel</p> <p>Wegańskie: Gulasz warzywny; kasza gryczana; surówka z ogórka kiszzonego Dietetyczne: Szynka duszona z warzywami; kasza gryczana; surówka z ogórka kiszzonego</p>
<p>Piątek 09.09.2022</p> 	<p>Podstawowe: Zupa jarzynowa (7, 8); Filet z miruny panierowany (1, 3, 4); ziemniaki gotowane; surówka z kiszzonej kapusty Herbata z miodem i cytryną Jabłko</p> <p>Wegańskie: Kotlet warzywny; ziemniaki gotowane; surówka z kiszzonej kapusty Dietetyczne: Filet z miruny z pieca (4), ziemniaki gotowane; 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.