






<p>Poniedziałek 19.09.2022</p> 	<p>Podstawowe: Zupa zacierkowa (1, 8) Makaron z brokułami i sosem śmietanowym (1, 7); Woda z sokiem/woda niegazowana Mieszanka studencka (5)</p> <p>Wegańskie: Makaron z brokułami (1, 6) Dietetyczne: Makaron z brokułami i sosem śmietanowym (1, 7)</p>
<p>Wtorek 20.09.2022</p> 	<p>Podstawowe: Zupa pomidorowa z ryżem (7, 8) Karkówka pieczona z sosem pieczeniowym (1); ziemniaki; surówka z pora (3, 7) Woda z miętą i cytryną/woda niegazowana Galaretka owocowa</p> <p>Wegańskie: Papryka faszerowana; ziemniaki; surówka z pora (6) Dietetyczne: Szyńka pieczona; ziemniaki; surówka z pora (3, 7)</p>
<p>Środa 21.09.2022</p> 	<p>Podstawowe: Krem z białych warzyw z groszkiem ptysiowym (1, 7, 8) Placki ziemniaczane ze śmietanką i borówkami (1, 3, 7) Herbatka owocowa/woda niegazowana Chrupki kukurydziane</p> <p>Wegańskie: Placki ziemniaczane z jogurtem sojowym i borówkami (1, 6) Dietetyczne: Placki ziemniaczane ze śmietanką i borówkami (1, 3, 7)</p>
<p>Czwartek 22.09.2022</p> 	<p>Podstawowe: Zupa pieczarkowa z lazankami (1, 7, 8) Potrawka z kurczaka (1, 7); ryż paraboliczny; marchewka juniorka (7) Sok tłoczony 100% owoców/woda niegazowana Jogurt z owocami (7) /wyrób własny/</p> <p>Wegańskie: Potrawka warzywna z tofu (6); ryż paraboliczny; marchewka juniorka Dietetyczne: Potrawka z kurczaka (1, 7); ryż paraboliczny; marchewka juniorka</p>
<p>Piątek 23.09.2022</p> 	<p>Podstawowe: Zupa z fasolki szparagowej (7, 8); Paluszki rybne z pieca (1, 3, 4); ziemniaki gotowane; surówka z białej kapusty Herbata z cytryną/woda niegazowana Mus owocowy</p> <p>Wegańskie: Kotlet wegański z pieca (1, 6); ziemniaki gotowane; surówka z białej kapusty Dietetyczne: Paluszki rybne z pieca (1, 3, 4); ziemniaki gotowane; surówka z białej 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.