Poniedziałek 26.09.2022 	***Podstawowe:*** **Zupa meksykańska** (7, 8) **Makaron z truskawkami (** 1, 7); tarta marchewka Herbata owocowa/woda niegazowana Wafle ryżowe ***Wegańskie:*** **Makaron z truskawkami (** 1, 6); tarta marchewka ***Dietetyczne:*** **Makaron z truskawkami (** 1, 7); tarta marchewka
Wtorek 27.09.2022 	***Podstawowe:*** **Barszcz ukraiński** (7, 8) **Kotlet schabowy** (1, 3, 7); ziemniaki; **mizeria** (7) Kompot truskawkowy/woda niegazowana Banan ***Wegańskie:*** **Kotlet warzywny** (6); ziemniaki; **mizeria** (6) ***Dietetyczne:*** Schab duszony; ziemniaki; **mizeria** (7)
Środa Dzień jabłka 28.09.2022 	***Podstawowe:*** **Zupa szczawiowa z ziemniakami i jajkiem** (3, 7, 8) **Racuchy z jabłkiem i cukrem pudrem** (1, 3, 7); koktajl owocowy Herbatka owocowa/woda niegazowana Chipsy jabłkowe/Jabłko ***Wegańskie:*** **Racuchy z jabłkiem i cukrem pudrem** (1, 6); koktajl owocowy ***Dietetyczne:*** **Racuchy z jabłkiem i cukrem pudrem** (1, 3, 7); koktajl owocowy
Czwartek 29.09.2022 	***Podstawowe:*** **Kapuśniak** (7, 8) Indyk pieczony z **sosem pieczarkowym** (1, 7); kasza jaglana; surówka z sałaty lodowej z warzywami Woda z miętą i cytryną/woda niegazowana **Serek Danio** (7) ***Wegańskie:*** **Klopsiki sojowe** w sosie pieczarkowym (6); kasza jaglana; surówka z sałaty lodowej z warzywami ***Dietetyczne:*** Indyk pieczony z **sosem pieczarkowym** (1, 7); kasza jaglana; surówka z sałaty lodowej z warzywami
Piątek 30.09.2022 	***Podstawowe:*** **Zupa ogórkowa** (7, 8); **Ryba w panierce kukurydzianej** (1, 3, 4, 7); ziemniaki gotowane; surówka z kiszonej kapusty Herbata z cytryną/woda niegazowana Śliwka ***Wegańskie:*** **Cukinia faszerowana** (6); ziemniaki gotowane; surówka z kiszonej kapusty ***Dietetyczne:*** **Ryba w ziołach z pieca** (1, 3, 4); ziemniaki gotowane; 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.