






<p>Poniedziałek <i>Dzień owsianki</i> 10.10.2022</p> 	<p>Podstawowe: Zupa koperkowa (7, 8) Spaghetti po bolońsku (1); surówka z kapusty pekińskiej Kompot truskawkowy/woda niegazowana Ciasteczko owsiane (1, 3, 5, 7, 10) /wyrób własny/</p> <p>Wegańskie: Spaghetti z wegańskim mielonym (1); surówka z kapusty pekińskiej Dietetyczne: Spaghetti po bolońsku (1); surówka z kapusty pekińskiej</p>
<p>Wtorek 11.10.2022</p> 	<p>Podstawowe: Krem z buraka z grzankami (1, 7, 8) Gulasz z indyka (1, 7); kasza jęczmienna (1); sałatka grecka (7) Herbatka owocowa/woda niegazowana Melon</p> <p>Wegańskie: Gulasz z tofu (6); kasza jęczmienna (1); sałatka grecka Dietetyczne: Indyk duszony w lekkim sosie; kasza jęczmienna (1); sałatka grecka (7)</p>
<p>Środa 12.10.2022</p> 	<p>Podstawowe: Zupa fasolowa (7, 8) Mintaj panierowany (1, 3, 4, 7); ziemniaki; surówka z białej kapusty z marchewką Herbata z miodem i cytryną/woda niegazowana Jabłko</p> <p>Wegańskie: Nuggetsy sojowe (6); ziemniaki; surówka z białej kapusty z marchewką Dietetyczne: Mintaj pieczony w ziołach (4); ziemniaki; surówka z białej kapusty z marchewką</p>
<p>Czwartek 13.10.2022</p> 	<p>Podstawowe: Krupnik (7, 8) Gołąbki bez zawijania w sosie pomidorowym (1, 3, 7); ryż; surówka z ogórka kiszzonego Kompot wieloowocowy/woda niegazowana Batonik zbożowy (1, 5, 7)</p> <p>Wegańskie: Kapusta duszona z pomidorami z kawałkami tofu (6); ryż; surówka z ogórka kiszzonego Dietetyczne: Gołąbki bez zawijania w sosie pomidorowym (1, 3); ryż; surówka z ogórka kiszzonego</p>
<p>Piątek 14.10.2022</p> 	<p>Podstawowe: Zupa kalafiorowa (7, 8); Risotto z warzywami; mini marchewka parowana Sok tłoczony 100% owoców/woda niegazowana Chrupki kukurydziane</p> <p>Wegańskie: Risotto z warzywami; mini marchewka parowana Dietetyczne: Risotto z warzywami; mini marchewka parowana</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.