

Poniedziałek 17.10.2022 	<u>Podstawowe:</u> Zupa parzybroda (7, 8) Spaghetti Carbonara (1, 3, 7); mix sałat z warzywami Kompot śliwkowy Gruszka <u>Wegańskie:</u> Spaghetti a'la Carbonara z tofu (1, 6); mix sałat z warzywami <u>Dietetyczne:</u> Spaghetti Carbonara (1, 7); mix sałat z warzywami
Wtorek 18.10.2022 	<u>Podstawowe:</u> Barszcz biały z jajkiem (1, 3, 7, 8) Nuggetsy z kurczaka (1, 3, 7); ziemniaki; surówka Coleslaw (3, 7) Herbatka owocowa/woda niegazowana Jabłko <u>Wegańskie:</u> Nuggetsy sojowe (1, 6); ziemniaki; surówka Coleslaw (6) <u>Dietetyczne:</u> Nuggetsy z kurczaka (1, 3, 7); ziemniaki; surówka Coleslaw (3, 7)
Środa 19.10.2022 	<u>Podstawowe:</u> Zupa pomidorowa z makaronem (7, 8) Bitki wieprzowe (1, 7); kasza gryczana biała; surówka z czerwonej kapusty Kompot porzeczkowy/woda niegazowana Herbatniki (1, 3, 7) <u>Wegańskie:</u> Gulasz warzywny; kasza gryczana biała; surówka z czerwonej kapusty <u>Dietetyczne:</u> Schab duszony w lekkim sosie (4); kasza gryczana biała; surówka z czerwonej kapusty
Czwartek 20.10.2022 	<u>Podstawowe:</u> Zupa ogórkowa (7, 8) Makaron z sosem serowo-pieczarkowym (1, 3, 7); surówka szwedzka Sok owocowy/woda niegazowana Ciasto dyniowo-marchewkowe (1, 3, 5, 7) /wyrób własny/ <u>Wegańskie:</u> Makaron z sosem pieczarkowym (1, 6); surówka szwedzka <u>Dietetyczne:</u> Makaron z sosem serowo-pieczarkowym (1, 3, 7); surówka szwedzka
Piątek Dzień owoców i warzyw 21.10.2022 	<u>Podstawowe:</u> Krem z jesiennych warzyw z groszkiem ptysiowym (1, 7, 8) Ryba po grecku (4); ryż paraboliczny; bukiet warzyw parowanych Herbatka z imbirem, miodem i cytryną/woda niegazowana Mix owoców i warzyw <u>Wegańskie:</u> Burger warzywny po grecku; ryż paraboliczny; bukiet warzyw parowanych <u>Dietetyczne:</u> Ryba po grecku (4); ryż paraboliczny; bukiet warzyw parowanych

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.