

<p>Poniedziałek 14.11.2022</p> 	<p>Podstawowe: Zupa brokułowa (1, 7, 8) Makaron z truskawkami (1, 7); marchewka tarta z brzoskwinią Herbata z cytryną/woda niegazowana Chrupki kukurydziane</p> <p>Wegańskie: Makaron z truskawkami (1, 6); marchewka tarta z brzoskwinią Dietetyczne: Makaron z truskawkami (1, 7); marchewka tarta z brzoskwinią</p>
<p>Wtorek 15.11.2022</p> 	<p>Podstawowe: Rosół z makaronem (7, 8) Kotlet z kurczaka panierowany płatkami kukurydzianymi (1, 3, 7); ziemniaki; marchewka z groszkiem (1, 7) Kompot truskawkowy/woda niegazowana Budyń śmietankowy (7)</p> <p>Wegańskie: Nuggetsy sojowe (6); ziemniaki; marchewka z groszkiem Dietetyczne: Filet z kurczaka w ziołach; ziemniaki; marchewka z groszkiem</p>
<p>Środa 16.11.2022</p> 	<p>Podstawowe: Kapuśniak (7, 8) Strogonow (1, 7); makaron świderk (1); ogórek kiszony Sok jabłkowy/woda niegazowana Mandarynka</p> <p>Wegańskie: Strogonow z tofu (6); makaron świderk (1); ogórek kiszony Dietetyczne: Strogonow; makaron świderk (1); ogórek kiszony</p>
<p>Czwartek 17.11.2022</p> 	<p>Podstawowe: Zupa jarzynowa (7, 8) Risotto z warzywami; sałatka grecka z oliwkami i fetą (7) Woda z sokiem/woda niegazowana Murzynek (1, 3, 7) /wyrób własny/</p> <p>Wegańskie: Risotto z warzywami; sałatka grecka z oliwkami Dietetyczne: Risotto z warzywami; sałatka grecka z oliwkami i fetą (7)</p>
<p>Piątek 18.11.2022</p> 	<p>Podstawowe: Zupa pomidorowa z ryżem (7, 8) Ryba panierowana (1, 3, 4); ziemniaki; bukiet warzyw parowany Herbata z miodem i cytryną/woda niegazowana Jabłko</p> <p>Wegańskie: Burger sojowy (6); ziemniaki; bukiet warzyw parowanych Dietetyczne: Ryba z pieca (4); ziemniaki; bukiet warzyw parowanych</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.