





<p>Poniedziałek 02.01.2023</p> 	<p>Podstawowe: Krupnik (1, 7, 8) Makaron z brokułami i sosem serowym (1, 7); surówka z białej kapusty Kompot wiśniowy/woda niegazowana Baton Crunchy (1, 3, 5, 7, 10)</p> <p>Wegańskie: Makaron z brokułami (1, 6); surówka z białej kapusty Dietetyczne: Makaron z brokułami i sosem serowym (1, 7); surówka z białej kapusty</p>
<p>Wtorek 03.01.2023</p> 	<p>Podstawowe: Zupa koperkowa (7, 8) Ryż z jabłkiem z polewą śmietanową (7); marchewka z brzoskwinią Lemoniada/woda niegazowana Deser Fantazja (7)</p> <p>Wegańskie: Ryż z jabłkiem z polewą jogurtową (6); marchewka z brzoskwinią Dietetyczne: Ryż z jabłkiem z polewą śmietanową (7); marchewka z brzoskwinią</p>
<p>Środa <i>Dzień spaghetti!</i> 04.01.2023</p> 	<p>Podstawowe: Rosół królewski (1, 8) Spaghetti po bolońsku (1); surówka grecka (7) Herbatka owocowa/woda niegazowana Banan</p> <p>Wegańskie: Spaghetti z warzywami (1); surówka grecka Dietetyczne: Spaghetti po bolońsku (1); surówka grecka (7)</p>
<p>Czwartek 05.01.2023</p> 	<p>Podstawowe: Kapuśniak (8) Klopsiki rybne w sosie pomidorowym (1, 3, 4, 7); ziemniaki; surówka z kiszzonej kapusty Herbatki z miodem i cytryną/woda niegazowana Mandarynka</p> <p>Wegańskie: Klopsiki sojowe w sosie pomidorowym (6); ziemniaki; surówka z kiszzonej kapusty Dietetyczne: Klopsiki rybne w sosie pomidorowym (1, 3, 4, 7); ziemniaki; surówka z kiszzonej kapusty</p>
<p>Piątek 06.01.2023</p>	<p style="text-align: center;">Święto Trzech Króli</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.