






<p>Poniedziałek 09.01.2023</p> 	<p>Podstawowe: Zupa ogórkowa (7, 8) Makaron z truskawkami i śmietanką (1, 7); surówka z marchewki i jabłka Sok owocowy/woda niegazowana Melon</p> <p>Wegańskie: Makaron z truskawkami (1, 6); surówka z marchewki i jabłka Dietetyczne: Makaron z truskawkami i śmietanką (1, 7); surówka z marchewki i jabłka</p>
<p>Wtorek 10.01.2023</p> 	<p>Podstawowe: Zupa pomidorowa z makaronem (1, 7, 8) Kotlet mielony wieprzowo-wołowy (1, 3, 7); ziemniaki; buraczki zasmażane (1, 7) Herbata wieloowocowa/woda niegazowana Mus owocowy</p> <p>Wegańskie: Kotlet warzywny (6); ziemniaki; buraczki tarte Dietetyczne: Kotlet mielony wieprzowo-wołowy z pieca (1, 3, 7); ziemniaki; buraczki tarte</p>
<p>Środa 11.01.2023</p> 	<p>Podstawowe: Żurek z jajkiem i kielbaską (1, 3, 7, 8) Pierś z kurczaka pieczona w ziołach; ryż; bukiet warzyw parowanych z maselkiem (7) Herbatka owocowa/woda niegazowana Ciasteczko zbożowe (1, 3, 5, 7)</p> <p>Wegańskie: Burger sojowy (6); ryż; bukiet warzyw parowanych Dietetyczne: Pierś z kurczaka pieczona w ziołach; ryż; bukiet warzyw parowanych</p>
<p>Czwartek 12.01.2023</p> 	<p>Podstawowe: Zupa kalafiorowa (7, 8) Gulasz z indyka (1, 7); kasza kuskus (1); surówka z czerwonej kapusty (3, 7) Kompot z owoców leśnych/woda niegazowana Galaretko owocowa</p> <p>Wegańskie: Gulasz warzywny z cieciorą; kuskus (1); surówka z czerwonej kapusty Dietetyczne: Gulasz z indyka; kasza kuskus (1); surówka z czerwonej kapusty (3, 7)</p>
<p>Piątek 13.01.2023</p> 	<p>Podstawowe: Zupa fasolowa (7, 8) Ryba panierowana (1, 3, 4, 7); ziemniaki; surówka z kapusty kiszonej Herbata z miodem i cytryną/woda niegazowana Jabłko</p> <p>Wegańskie: Tofu panierowane (1, 6); ziemniaki; surówka z kapusty kiszonej Dietetyczne: Ryba z pieca (4); ziemniaki; surówka z kapusty kiszonej</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.