

Poniedziałek 20.03.2023 	Podstawowe: Zupa pomidorowa z makaronem (1, 7, 9) Kotlet schabowy (1, 3, 7); ziemniaki; mizeria (7) Kompot truskawkowy/woda niegazowana Winogrono Wegańskie: Burger sojowy (6); ziemniaki; mizeria (6) Dietetyczne: Schab pieczony w ziołach; ziemniaki; mizeria (7)
Wtorek 21.03.2023 	Podstawowe: Barszcz ukraiński (7, 9) Udziki z kurczaka z sosem koperkowym (7); ryż; surówka z sałaty lodowej z warzywami Herbatka owocowa/woda niegazowana Jabłko Wegańskie: Klopsiki sojowe w sosie koperkowym (6); ryż; surówka z sałaty lodowej z warzywami Dietetyczne: Udziki z kurczaka z sosem koperkowym (7); ryż; surówka z sałaty lodowej z warzywami
Środa 22.03.2023 	Podstawowe: Zupa szczawiowa z jajkiem (3, 7, 9) Risotto z tuńczykiem (4); kalafior z bułeczką i maselkiem (1, 7) Sok jabłkowy/woda niegazowana Chrupki kukurydziane Wegańskie: Risotto z warzywami; kalafior z bułeczką i maselkiem roślinnym (1) Dietetyczne: Risotto z tuńczykiem (4); kalafior z wody
Czwartek 23.03.2023 	Podstawowe: Zupa meksykańska (7, 9) Nuggetsy z sezamem (1, 3, 7, 11); ziemniaki; sałata masłowa z jogurtem (7) Kompot śliwkowy/woda niegazowana Ciasteczka owsiane (1, 3, 5, 8, 11) /wyrób własny/ Wegańskie: Paluszki z tofu z sezamem (6, 11); ziemniaki; sałata masłowa z jogurtem sojowym (6) Dietetyczne: Nuggetsy z sezamem (1, 3, 7, 11); ziemniaki; sałata masłowa z jogurtem (7)
Piątek Dzień szpinaku! 24.03.2023 	Podstawowe: Zupa z ciecierzycy (7, 9) Kopytka szpinakowe z sosem 4 sery (1, 3, 7); roszponka z ogórkiem i pomidorkiem koktajlowym Herbata z miodem i cytryną/woda niegazowana Kiwi Wegańskie: Kopytka szpinakowe z sosem serowym (1, 6); roszponka z ogórkiem i pomidorkiem koktajlowym Dietetyczne: Kopytka szpinakowe z sosem 4 sery (1, 3, 7); roszponka z ogórkiem i pomidorkiem koktajlowym

Z przyczyn obiektywnych, niezależnych od dostawców i pracowników kuchni, jadłospis może ulec zmianie, zwłaszcza w zakresie warzyw i owoców oraz dań z nich przygotowywanych.

INFORMACJA

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. orzeszki ziemne (arachidowe)
6. soja i produkty pochodne
7. mleko i produkty pochodne
8. orzechy
9. seler i produkty pochodne
10. gorczyca i produkty pochodne
11. nasiona sezamu i produkty pochodne
12. dwutlenek siarki
13. łubin
14. 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.