

Poniedziałek 27.03.2023 	<u>Podstawowe:</u> Zupa koperkowa (7, 9) Lasagne mięsna z sosem pomidorowo-beszamelowym (1, 7); rukola z pomidorem suszonym i słonecznikiem Sok tłoczony 100% owoców/woda niegazowana Deser mleczny (7) <u>Wegańskie:</u> Lasagne warzywna z sosem pomidorowym (1, 6); rukola z pomidorem suszonym i słonecznikiem <u>Dietetyczne:</u> Lasagne mięsna z sosem pomidorowo-beszamelowym (1, 7); rukola z pomidorem suszonym i słonecznikiem
Wtorek 28.03.2023 	<u>Podstawowe:</u> Rosół z makaronem (1, 9) Kotlet z piersi kurczaka w ziołach; ziemniaki opiekane; sałatka grecka (7) Kompot śliwkowy/woda niegazowana Pomarańcza <u>Wegańskie:</u> Tofu w ziołach (6); ziemniaki opiekane; sałatka grecka <u>Dietetyczne:</u> Kotlet z piersi kurczaka w ziołach; ziemniaki opiekane; sałatka grecka (7)
Środa 29.03.2023 	<u>Podstawowe:</u> Barszcz czerwony z ziemniakami (3, 7, 9) Makaron z serem i polewą jogurtowo-truskawkową (1, 7); marchewka tarta Woda z sokiem/woda niegazowana Ciasteczko owsiane Sante (1, 3, 5, 7) <u>Wegańskie:</u> Makaron z polewą jogurtowo-truskawkową (1, 6); marchewka tarta <u>Dietetyczne:</u> Makaron z serem i polewą jogurtowo-truskawkową (1, 7); marchewka tarta
Czwartek Dzień muffinka! 30.03.2023 	<u>Podstawowe:</u> Zupa kalafiorowa (7, 9) Bitki wieprzowe w sosie własnym (1, 7); kasza pęczak (1) surówka szpinakowa z grzankami (1, 3, 7) Kompot porzeczkowy/woda niegazowana Muffinka (1, 3, 7) /wyrób własny/ <u>Wegańskie:</u> Kawalki sojowe w lekkim sosie (6); kasza pęczak (1); surówka szpinakowa z grzankami (1, 6) <u>Dietetyczne:</u> Bitki wieprzowe w lekkim sosie własnym (7); kasza pęczak (1) surówka szpinakowa z grzankami (1, 3, 7)
Piątek Dzień budyniu! 31.03.2023 	<u>Podstawowe:</u> Zupa fasolowa (7, 9) Ryba w płatkach kukurydzianych (1, 3, 4, 7); ziemniaki; surówka z kiszonej kapusty Herbata z miodem i cytryną/woda niegazowana Budyń (7) <u>Wegańskie:</u> Kaszotto z warzywami <u>Dietetyczne:</u> Ryba w płatkach kukurydzianych (1, 3, 4, 7); ziemniaki; surówka z kiszonej kapusty

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.