






<p><b>Poniedziałek</b> 18.09.2023</p> 	<p><b>Podstawowe:</b> Kapuśniak (7, 8) Makaron pełnoziarnisty z twarogiem i śmietanką (1, 7) Herbatka owocowa Śliwka</p> <p><b>Wegańskie:</b> Makaron pełnoziarnisty ze śmietanką roślinną (1, 6) <b>Dietetyczne:</b> Makaron pełnoziarnisty z twarogiem i śmietanką (1, 7)</p>
<p><b>Wtorek</b> 19.09.2023</p> 	<p><b>Podstawowe:</b> Pomidorowa z ryżem (7, 8) Pieczone udko z kurczaka; ziemniaki; marchewka z groszkiem (1, 7) Woda niegazowana Sernik domowy (1, 3, 7)</p> <p><b>Wegańskie:</b> Kotlet sojowy (6); ziemniaki; marchewka z groszkiem <b>Dietetyczne:</b> Pieczone udko z kurczaka; ziemniaki; marchewka z groszkiem</p>
<p><b>Środa</b> 20.09.2023</p> 	<p><b>Podstawowe:</b> Zupa Shrekowa z groszkiem ptysiowym (1, 7, 8) Placki ziemniaczane z gulaszem (1, 3, 7); ogórek kiszony Woda z sokiem Mleko smakowe (7)</p> <p><b>Wegańskie:</b> Placki ziemniaczane z gulaszem warzywnym (1); ogórek kiszony <b>Dietetyczne:</b> Placki ziemniaczane z gulaszem (1, 3, 7); ogórek kiszony</p>
<p><b>Czwartek</b> 21.09.2023</p> 	<p><b>Podstawowe:</b> Zupa zacierkowa (1, 8) Gołąbki bez zawijania w sosie pomidorowym (1, 3, 7); ziemniaki; bukiet warzyw parowanych Kompot wiśniowy Budyń śmietankowy (7)</p> <p><b>Wegańskie:</b> Kapusta duszona w pomidorach; ziemniaki; bukiet warzyw parowanych <b>Dietetyczne:</b> Gołąbki bez zawijania w sosie pomidorowym (1, 3); ziemniaki; bukiet warzyw parowanych</p>
<p><b>Piątek</b> 22.09.2023</p> 	<p><b>Podstawowe:</b> Zupa kalafiorowa (7, 8); Ryba duszona w warzywach (4); ryż; surówka z kapusty kiszonej Herbata z cytryną Gruszka</p> <p><b>Wegańskie:</b> Cukinia faszerowana; ryż; surówka z kapusty kiszonej <b>Dietetyczne:</b> Ryba duszona w warzywach (4); ryż; 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.*