

<p><b>Poniedziałek</b> 02.10.2023</p> 	<p><b>Podstawowe:</b> Zupa meksykańska z bułeczką (1, 7, 8) Makaron z musem truskawkowym (1, 7) Kompot z owoców mieszanych Mieszanka studencka (5)</p> <p><b>Wegańskie:</b> Makaron z musem truskawkowym (1, 6) <b>Dietetyczne:</b> Makaron z musem truskawkowym (1, 7)</p>
<p><b>Wtorek</b> 03.10.2023</p> 	<p><b>Podstawowe:</b> Zupa pomidorowa z makaronem (1, 7, 8) Kotlecik z kurczaka w kukurydzianej panierce (1, 3); ziemniaki puree (7); surówka z białej kapusty Woda z pomarańczą Koktajl bananowy (7) /wyrób własny/</p> <p><b>Wegańskie:</b> Kotlet z tofu w kukurydzianej panierce (6); ziemniaki; surówka z białej kapusty <b>Dietetyczne:</b> Filet z kurczaka pieczony w ziołach; ziemniaki puree (7); surówka z białej kapusty</p>
<p><b>Środa</b> 04.10.2023</p> 	<p><b>Podstawowe:</b> Zupa ziemniaczana (7, 8) Gulasz z szynki (1); kasza bulgur (1); mizeria z jogurtem (7) Herbata owocowa Gruszka</p> <p><b>Wegańskie:</b> Klopsiki sojowe (6); kasza bulgur (1); mizeria z jogurtem (6) <b>Dietetyczne:</b> Szynka wieprzowa duszona w lekkim sosie; kasza bulgur (1); mizeria z jogurtem (7)</p>
<p><b>Czwartek</b> 05.10.2023</p> 	<p><b>Podstawowe:</b> Barszcz czerwony zabieleny (7) Spaghetti szpinakowe z serem feta (1, 7) Kompot truskawkowy Ciasto ze śliwkami (1, 3, 7) /wyrób własny/</p> <p><b>Wegańskie:</b> Spaghetti szpinakowe z tofu (1, 6) <b>Dietetyczne:</b> Spaghetti szpinakowe z serem feta (1, 7)</p>
<p><b>Piątek</b> 06.10.2023</p> 	<p><b>Podstawowe:</b> Zupa brokułowa (7, 8); Klops rybny w sosie koperkowym (1, 3, 4, 7); ziemniaki; surówka z kapusty kiszzonej Herbata z miodem i cytryną Jabłko</p> <p><b>Wegańskie:</b> Kotlet sojowy w sosie koperkowym (6); ziemniaki; surówka z kapusty kiszzonej <b>Dietetyczne:</b> Klops rybny w sosie koperkowym (1, 3, 4, 7); ziemniaki; surówka z kapusty kiszzonej</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.*