





<p>Poniedziałek 23.10.2023</p> 	<p>Podstawowe: Zupa szczawiowa z jajkiem (3, 7, 8) Makaron z jagodami i sosem jogurtowym (1, 7) Woda z cytryną Chrupki kukurydziane</p> <p>Wegańskie: Makaron z jagodami i sosem jogurtowym (1, 6) Dietetyczne: Makaron z jagodami i sosem jogurtowym (1, 7)</p>
<p>Wtorek 24.10.2023</p> 	<p>Podstawowe: Zupa parzybroda (7, 8) Gyros z kurczaka z sosem czosnkowym (7); frytki z pieca; surówka Coleslaw (3, 7) Sok tłoczony 100% owoców Rogal maślany (1, 3, 7)</p> <p>Wegańskie: Gyros z kawałków sojowych z sosem czosnkowym (6); frytki z pieca; surówka Coleslaw (60) Dietetyczne: Gyros z kurczaka z sosem czosnkowym (7); frytki z pieca; surówka Coleslaw (3, 7)</p>
<p>Środa Dzień makaronu! 25.10.2023</p> 	<p>Podstawowe: Zupa pomidorowa z makaronem (1, 7, 8) Spaghetti po bolońsku (1); sałatka grecka (7) Herbata owocowa Deser makaronowy (1, 7) /wyrób własny/</p> <p>Wegańskie: Spaghetti po neapolitańsku (1); sałatka grecka (6) Dietetyczne: Spaghetti po bolońsku (1); sałatka grecka (7)</p>
<p>Czwartek 26.10.2023</p> 	<p>Podstawowe: Krem z dyni z grzankami (1, 7, 8) Połędwiczki wieprzowe w sosie śmietanowym (1, 7); kasza jęczmienna perłowa (1); surówka szpinakowa (1, 3, 7) Kompot porzeczkowy Gruszka</p> <p>Wegańskie: Tofu w sosie śmietanowym (6); kasza jęczmienna perłowa (1); surówka szpinakowa (1, 6) Dietetyczne: Połędwiczki wieprzowe w lekkim sosie śmietanowym (7); kasza jęczmienna (1); surówka szpinakowa (1, 3, 7)</p>
<p>Piątek 27.10.2023</p> 	<p>Podstawowe: Zupa porowa z ziemniakami (7, 8); Miruna panierowana (1, 3, 4); ziemniaki; bukiet warzyw z maselkiem (7) Herbata z miodem i cytryną Mleko smakowe (7)</p> <p>Wegańskie: Burger sojowy (6); ziemniaki; bukiet warzyw Dietetyczne: Miruna zapiekana w piecu (4); ziemniaki; bukiet warzyw z maselkiem (7)</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.