

<p><b>Poniedziałek</b> 08.01.2024</p> 	<p><b>Podstawowe:</b> Zupa brokułowa (7, 8) Gulasz z indyka (1, 7); kasza kuskus (1); surówka z czerwonej kapusty (3, 7) Sok 100% owoców Jogurt z owocami (7) /wyrób własny/</p> <p><b>Wegańskie:</b> Gulasz warzywny z cieciorą; kuskus (1); surówka z czerwonej kapusty <b>Dietetyczne:</b> Gulasz z indyka; kasza kuskus (1); surówka z czerwonej kapusty (3, 7)</p>
<p><b>Wtorek</b> 09.01.2024</p> 	<p><b>Podstawowe:</b> Zupa pomidorowa z makaronem (1, 7, 8) Kotlet mielony wieprzowo-wołowy (1, 3, 7); ziemniaki; buraczki zasmażane (1, 7) Kompot wieloowocowy/woda niegazowana Mus owocowy</p> <p><b>Wegańskie:</b> Kotlet warzywny (6); ziemniaki; buraczki tarte <b>Dietetyczne:</b> Kotlet mielony wieprzowo-wołowy z pieca (1, 3, 7); ziemniaki; buraczki tarte</p>
<p><b>Środa</b> 10.01.2024</p> 	<p><b>Podstawowe:</b> Żurek z jajkiem i kielbaską (1, 3, 7, 8) Pierś z kurczaka pieczona w ziołach; ryż; bukiet warzyw parowanych z maselkiem (7) Herbatka owocowa/woda niegazowana Chrupki kukurydziane</p> <p><b>Wegańskie:</b> Burger sojowy (6); ryż; bukiet warzyw parowanych <b>Dietetyczne:</b> Pierś z kurczaka pieczona w ziołach; ryż; bukiet warzyw parowanych</p>
<p><b>Czwartek</b> 11.01.2024</p> 	<p><b>Podstawowe:</b> Zupa koperkowa (7, 8) Łazanki z kapustą i pieczarkami (1) Sok owocowy/woda niegazowana Mandarynka</p> <p><b>Wegańskie:</b> Łazanki z kapustą i pieczarkami (1) <b>Dietetyczne:</b> Łazanki z kapustą i pieczarkami (1)</p>
<p><b>Piątek</b> 12.01.2024</p> 	<p><b>Podstawowe:</b> Zupa fasolowa (7, 8) Ryba panierowana (1, 3, 4, 7); ziemniaki; surówka z kapusty kiszzonej Herbata z miodem i cytryną/woda niegazowana Jabłko</p> <p><b>Wegańskie:</b> Tofu panierowane (1, 6); ziemniaki; surówka z kapusty kiszzonej <b>Dietetyczne:</b> Ryba z pieca (4); 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.*