






<p>Poniedziałek 15.01.2024</p> 	<p>Podstawowe: Zupa grochowa (7, 8) Potrawka z kurczaka (1, 7); kasza jęczmienna (1); surówka z kapusty pekińskiej z rzodkiewką i kukurydzą Herbata owocowa/woda niegazowana Budyń śmietankowy (7)</p> <p>Wegańskie: Potrawka z ciecierzycą; kasza jęczmienna (1); surówka z kapusty pekińskiej z rzodkiewką i kukurydzą Dietetyczne: Potrawka z kurczaka (1, 7); kasza jęczmienna (1); surówka z kapusty pekińskiej z rzodkiewką i kukurydzą</p>
<p>Wtorek 16.01.2024</p> 	<p>Podstawowe: Ryżanka (7, 8) Kotlet schabowy (1, 3, 7); ziemniaki; kapusta zasmażana (1, 7) Kompot truskawkowy/woda niegazowana Mieszanka studencka (5)</p> <p>Wegańskie: Kotlet z warzyw (6); ziemniaki; kapusta zasmażana Dietetyczne: Schab duszony w lekkim sosie; ziemniaki; kapusta zasmażana</p>
<p>Środa 17.01.2024</p> 	<p>Podstawowe: Zupa jarzynowa (7, 8) Udko pieczone; ryż; mizeria (7) Lemoniada/woda niegazowana Deser mleczny (7)</p> <p>Wegańskie: Sznycel sojowy (6); ryż; mizeria (7) Dietetyczne: Udko pieczone; ryż; mizeria (7)</p>
<p>Czwartek 18.01.2024</p> 	<p>Podstawowe: Zupa zacierkowa (1, 7, 8) Kluski leniwe z cukrem pudrem (1, 3, 7) /wyrób własny/; surówka z marchewki i jabłka Kompot śliwkowy/woda niegazowana Banan</p> <p>Wegańskie: Kluski leniwe z cukrem pudrem (1, 6) /wyrób własny/; surówka z marchewki i jabłka Dietetyczne: Kluski leniwe (1, 3, 7) /wyrób własny/; surówka z marchewki i jabłka</p>
<p>Piątek 19.01.2024</p> 	<p>Podstawowe: Zupa pieczarkowa z makaronem(1, 7, 8) Paluszki rybne (1, 3, 4); ziemniaki; surówka z białej kapusty Herbata z miodem i cytryną/woda niegazowana Gruszka</p> <p>Wegańskie: Paluszki z tofu (1, 6); ziemniaki; surówka z białej kapusty Dietetyczne: Paluszki rybne z pieca (1, 3, 4); ziemniaki; surówka z białej kapusty</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.