






<p>Poniedziałek 04.03.2024</p> 	<p>Podstawowe: Barszcz ukraiński (7, 8) Spaghetti po bolońsku (1); ogórek kiszony w słoiku Herbata z cytryną/woda niegazowana Mleko smakowe (7)</p> <p>Wegańskie: Spaghetti po neapolitańsku (1); ogórek kiszony w słoiku Dietetyczne: Spaghetti po bolońsku (1); ogórek kiszony w słoiku</p>
<p>Wtorek 05.03.2024</p> 	<p>Podstawowe: Zupa pieczarkowa z lazankami (1, 7, 8) Kotlet z piersi kurczaka w płatkach kukurydzy (1, 3, 7); ziemniaki; mizeria (7) Sok owocowy/woda niegazowana Banan</p> <p>Wegańskie: Kotlet z tofu w płatkach kukurydzy (6); ziemniaki; mizeria (6) Dietetyczne: Kotlet z piersi kurczaka w płatkach kukurydzy (1, 3, 7); ziemniaki; mizeria (7)</p>
<p>Środa 06.03.2024</p> 	<p>Podstawowe: Zupa kalafiorowa (7, 8) Gulasz z szynki (1, 7); kasza pęczak (1); surówka z kapusty czerwonej (3, 7) Lemoniada/woda niegazowana Melon</p> <p>Wegańskie: Gulasz warzywny cieciorą; kasza pęczak (1); surówka z kapusty czerwonej (6) Dietetyczne: Gulasz z szynki (7); kasza pęczak (1); surówka z kapusty czerwonej (3, 7)</p>
<p>Czwartek 07.03.2024</p> 	<p>Podstawowe: Zupa grochowa (7, 8) Ryż zasmażany z warzywami i sosem słodko – kwaśnym; surówka z białej kapusty z kukurydzą Woda niegazowana Muffinki czekoladowe (1, 3, 7) /wyrób własny/</p> <p>Wegańskie: Ryż zasmażany z warzywami i sosem słodko – kwaśnym; surówka z białej kapusty z kukurydzą Dietetyczne: Ryż zasmażany z warzywami i sosem słodko – kwaśnym; surówka z białej kapusty z kukurydzą</p>
<p>Piątek 08.03.2024</p> 	<p>Podstawowe: Zupa kapuściana z pomidorami (7, 8) Paluszki rybne (1, 3, 4); ziemniaki; surówka z kapusty kiszonej Herbata z cytryną/woda niegazowana Jabłko</p> <p>Wegańskie: Paluszki z tofu (1, 6); ziemniaki; surówka z kapusty kiszonej Dietetyczne: Paluszki rybne (1, 3, 4); ziemniaki; 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.