






<p>Poniedziałek 19.02.2024</p> 	<p>Podstawowe: Zupa kalafiorowa z koperkiem (7, 8) Kolorowe risotto z brązowym ryżem; surówka z białej rzodkwi (7) Woda z cytryną/woda niegazowana Chipsy jabłkowe</p> <p>Wegańskie: Kolorowe risotto z brązowym ryżem; surówka z białej rzodkwi (6) Dietetyczne: Kolorowe risotto z brązowym ryżem; surówka z białej rzodkwi (7)</p>
<p>Wtorek 20.02.2024</p> 	<p>Podstawowe: Krupnik (1, 7, 8) Duszona pierś z indyka w sosie pieczarkowym (1, 7); ziemniaki; surówka z czerwonej kapusty Kompot owocowy/woda niegazowana Ciasto marchewkowe (1, 3, 5, 7) /wyrób własny/</p> <p>Wegańskie: Duszone tofu w sosie pieczarkowym (6); ziemniaki; surówka z czerwonej kapusty Dietetyczne: Duszona pierś z indyka w lekkim sosie pieczarkowym (7); ziemniaki; surówka z czerwonej kapusty</p>
<p>Środa 21.02.2024</p> 	<p>Podstawowe: Kapuśniak (7, 8) Pulpety wieprzowe z sosem pomidorowym (1, 3, 7); kasza gryczana biała; surówka z kapusty pekińskiej Herbata owocowa/woda niegazowana Jabłko</p> <p>Wegańskie: Klopsiki sojowe z sosem pomidorowym (6); kasza gryczana biała; surówka z kapusty pekińskiej Dietetyczne: Pulpety wieprzowe z sosem pomidorowym (1, 3, 7); kasza gryczana biała; surówka z kapusty pekińskiej</p>
<p>Czwartek 22.02.2024</p> 	<p>Podstawowe: Zupa ziemniaczana (7, 8) Spaghetti Carbonara (1, 7); sałatka grecka (7) Herbatka owocowa/woda niegazowana Koktajl truskawkowy z nasionami chia (7) /wyrób własny/</p> <p>Wegańskie: Spaghetti a'la Carbonara (1, 6); sałatka grecka (6) Dietetyczne: Spaghetti Carbonara (1, 7); sałatka grecka (7)</p>
<p>Piątek 23.02.2024</p> 	<p>Podstawowe: Zupa z soczewicy czerwonej (7, 8) Pieczony filet z miruny (4); ziemniaki; surówka z kapusty kiszzonej Herbata z miodem i cytryną/woda niegazowana Melon</p> <p>Wegańskie: Cukinia faszerowana (6); ziemniaki; surówka z kapusty kiszzonej Dietetyczne: Pieczony filet z miruny (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.