

<p>Poniedziałek 26.02.2024</p> 	<p>Podstawowe: Żurek z jajkiem i białą kielbaską (1, 3, 7, 8) Indyk w sosie curry (7); kasza kuskus (1); sałata lodowa z rzodkiewką, ogórkiem i pomidorem Woda niegazowana Banan</p> <p>Wegańskie: Warzywa w sosie curry (7); kasza kuskus (1); sałata lodowa z rzodkiewką, ogórkiem i pomidorem Dietetyczne: Indyk w sosie curry (7); kasza kuskus (1); sałata lodowa z rzodkiewką, ogórkiem i pomidorem</p>
<p>Wtorek 27.02.2024</p> 	<p>Podstawowe: Zupa pomidorowa z ryżem (7, 8) Kotlet mielony wieprzowo-wołowy (1, 3); ziemniaki; buraczki zasmażane (1, 7) Kompot truskawkowy/woda niegazowana Chrupki kukurydziane</p> <p>Wegańskie: Kotlet sojowy (6); ziemniaki; buraczki duszone Dietetyczne: Kotlet mielony wieprzowo-wołowy (1, 3); ziemniaki; buraczki duszone</p>
<p>Środa 28.02.2024</p> 	<p>Podstawowe: Zupa ogórkowa (7, 8) Makaron z białym serem i polewą jagodową (1, 3, 7); surówka z marchewki i jabłka Herbata owocowa/woda niegazowana Mandarynka</p> <p>Wegańskie: Makaron z polewą jagodową (1, 6); surówka z marchewki i jabłka Dietetyczne: Makaron z białym serem i polewą jagodową (1, 3, 7); surówka z marchewki i jabłka</p>
<p>Czwartek 29.02.2024</p> 	<p>Podstawowe: Zupa brokułowa (7, 8) Lasagne z mięsem i sosem pomidorowo-beszamelowym (1, 7); mix sałat z sosem vinegrette Kompot śliwkowy/woda niegazowana Gruszka</p> <p>Wegańskie: Lasagne z warzywami i sosem pomidorowym (1, 6); mix sałat z sosem vinegrette Dietetyczne: Lasagne z mięsem i sosem pomidorowo-beszamelowym (1, 7); mix sałat z sosem vinegrette</p>
<p>Piątek 01.03.2024</p> 	<p>Podstawowe: Zupa z fasolki szparagowej (7, 8) Ryba panierowana (1, 3, 4, 7); ziemniaki; mini marchew z maselkiem (7) Herbata z cytryną/woda niegazowana Jabłko</p> <p>Wegańskie: Bakłażan nadziewany kaszą jaglaną (1); ziemniaki; mini marchew Dietetyczne: Ryba w ziołach zapiekana z cytryną (4); ziemniaki; mini marchew</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.