






| | |
|---|---|
| <p>Poniedziałek 18.03.2024</p>  | <p>Podstawowe: Krem z pomidorów z grzankami (1, 7, 8) Klopsiki z indyka z sosem koperkowym (1, 3, 7); ziemniaki; surówka wiosenna Kompot wieloowocowy/woda niegazowana Ciasteczko owsiane (1, 3, 5, 7) /wyrób własny/</p> <p>Wegańskie: Klopsiki sojowe z sosem koperkowym (1, 3, 7); ziemniaki; surówka wiosenna Dietetyczne: Klopsiki z indyka z sosem koperkowym (1, 3, 7); ziemniaki; surówka wiosenna</p> |
| <p>Wtorek 19.03.2024</p>  | <p>Podstawowe: Zupa ogórkowa (7, 8) Makaron z białym serem i polewą śmietankową z posypką cynamonową (1, 7); surówka z brzoskwinia Sok owocowy/woda niegazowana Chrupki kukurydziane</p> <p>Wegańskie: Makaron z polewą śmietankową i posypką cynamonową (1, 6); surówka z brzoskwinia Dietetyczne: Makaron z białym serem i polewą śmietankową z posypką cynamonową (1, 7); surówka z brzoskwinia</p> |
| <p>Środa Dzień bez mięsa! 20.03.2024</p>  | <p>Podstawowe: Barszcz czerwony zabieleny z jajkiem (3, 7, 8) Kopytka z sosem pieczarkowym (1, 6) /wyrób własny/; surówka z czerwonej kapusty Kompot wiśniowy/woda niegazowana Melon</p> <p>Wegańskie: Kopytka z sosem pieczarkowym (1, 6) /wyrób własny/; surówka z czerwonej kapusty Dietetyczne: Kopytka z sosem pieczarkowym (1, 6) /wyrób własny/; surówka z czerwonej kapusty</p> |
| <p>Czwartek 21.03.2024</p>  | <p>Podstawowe: Kapuśniak (7, 8) Kotlet pożarski (1, 7); ziemniaki; surówka szpinakowa (1, 3, 7) Woda z sokiem/woda niegazowana Herbatniki (1, 3, 5, 7)</p> <p>Wegańskie: Kotlet sojowy (6); ziemniaki; surówka szpinakowa (1, 6) Dietetyczne: Kotlet pożarski (1, 7); ziemniaki; surówka szpinakowa (1, 3, 7)</p> |
| <p>Piątek 22.03.2024</p>  | <p>Podstawowe: Zupa wiosenna (7, 8) Łosoś z pieca z sosem cytrynowym (4, 7); ziemniaki; fasolka szparagowa z maselkiem (7) Herbata z miodem i cytryną/woda niegazowana Wafle przekładane (1, 7) /wyrób własny/</p> <p>Wegańskie: Tofu z sosem cytrynowym (4, 7); ziemniaki; fasolka szparagowa z maselkiem (7) Dietetyczne: Łosoś z pieca z sosem cytrynowym (4, 7); ziemniaki; fasolka szparagowa z maselkiem (7)</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.