






<p>Poniedziałek 15.04.2024</p> 	<p>Podstawowe: Zupa fasolowa (7, 8) Makaron z sosem brokułowo-śmietanowym posypany parmezanem (1, 7); mix sałat z warzywami Kompot wieloowocowy/woda niegazowana Kiwi</p> <p>Wegańskie: Makaron z sosem brokułowo-śmietanowym i wegańskim parmezanem(1, 6); mix sałat z warzywami Dietetyczne: Makaron z sosem brokułowo-śmietanowym posypany parmezanem (1, 7); mix sałat z warzywami</p>
<p>Wtorek 16.04.2024</p> 	<p>Podstawowe: Zupa pieczarkowa z łazankami (1, 7, 9) Pulpet drobiowy w sosie koperkowym (1, 3); kasza jęczmienna perłowa (1); surówka z pora, marchewki i jabłka (3, 7) Sok owocowy/woda niegazowana Budyń czekoladowy (7)</p> <p>Wegańskie: Pulpet sojowy w sosie koperkowym (6); kasza jęczmienna perłowa (1); surówka z pora, marchewki i jabłka Dietetyczne: Pulpet drobiowy w sosie koperkowym (1, 3); kasza jęczmienna perłowa (1); surówka z pora, marchewki i jabłka (3, 7)</p>
<p>Środa 17.04.2024</p> 	<p>Podstawowe: Zupa ogórkowa (7, 9) Gulasz wieprzowy z warzywami (1, 7); ziemniaki; surówka z kapusty pekińskiej z kukurydzą Herbata owocowa/woda niegazowana Rogal maślany (1, 3, 7)</p> <p>Wegańskie: Burger sojowy w lekkim sosie (6); ziemniaki; surówka z kapusty pekińskiej z kukurydzą Dietetyczne: Szyńka wieprzowa duszona w lekkim sosie; ziemniaki; surówka z kapusty pekińskiej z kukurydzą</p>
<p>Czwartek 18.04.2024</p> 	<p>Podstawowe: Zupa koperkowa (7, 8) Pierogi z serem i polewą jagodową (1, 3, 7) /wyrób własny/; marchew tarta Woda z miętą Melon</p> <p>Wegańskie: Pierogi z jagodami i polewą śmietankową (1, 6) /wyrób własny/; marchew tarta Dietetyczne: Pierogi z serem i polewą jagodową (1, 3, 7) /wyrób własny/; marchew tarta</p>
<p>Piątek Dzień czosnku! 19.04.2024</p> 	<p>Podstawowe: Krem czosnkowy z grzankami (1, 7, 8) Łosoś pieczony w ziołach (4); ziemniaki; bukiet warzyw Herbata z miodem i cytryną/woda niegazowana Jabłko</p> <p>Wegańskie: Papryka faszerowana kaszą gryczaną; ziemniaki; bukiet warzyw Dietetyczne: Łosoś pieczony w ziołach (4); ziemniaki; bukiet warzyw</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

Z przyczyn obiektywnych, niezależnych od dostawców i pracowników kuchni, jadłospis może ulec zmianie, zwłaszcza w zakresie warzyw i owoców oraz dań z nich przygotowywanych.

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.