



<p>Poniedziałek 22.04.2024</p> 	<p>Podstawowe: Krem z cukinii z groszkiem ptysiowym (1, 7, 8) Spaghetti po bolońsku z serem żółtym (1, 7); surówka grecka (7) Woda z sokiem/woda niegazowana Jogurt naturalny z owocami (7) /wyrób własny/</p> <p>Wegańskie: Spaghetti z warzywami i serem wegańskim (1, 6); surówka grecka (6) Dietetyczne: Spaghetti po bolońsku z serem żółtym (1, 7); surówka grecka (7)</p>
<p>Wtorek 23.04.2024</p> 	<p>Podstawowe: Rosół z makaronem (1, 7, 9) Kotlecik z piersi kurczaka panierowany (1, 3, 7); ziemniaki; sałata z rzodkiewką i śmietaną (7) Kompot wiśniowy/woda niegazowana Banan</p> <p>Wegańskie: Kotlecik z tofu panierowany (6); ziemniaki; sałata z rzodkiewką i śmietaną (6) Dietetyczne: Kotlecik z piersi kurczaka; ziemniaki; sałata z rzodkiewką i śmietaną (7)</p>
<p>Środa 24.04.2024</p> 	<p>Podstawowe: Zupa kalafiorowa z koperkiem (7, 9) Cielęcina duszona w lekkim sosie śmietanowym (1, 7); kasza pęczak (1); surówka z kapusty czerwonej Herbata owocowa/woda niegazowana Domowa szarlotka (1, 3, 7) /wyrób własny/</p> <p>Wegańskie: Burger sojowy w lekkim sosie (6); ziemniaki; surówka z kapusty pekińskiej z kukurydzą Dietetyczne: Cielęcina duszona w lekkim sosie; ziemniaki; surówka z kapusty pekińskiej z kukurydzą</p>
<p>Czwartek 25.04.2024</p> 	<p>Podstawowe: Zupa gulaszowa (7, 8) Ryż zapiekany z jabłkiem z polewą śmietankową (7); surówka z marchewki i brzoskwini Woda z pomarańczą Winogrono</p> <p>Wegańskie: Ryż zapiekany z jabłkiem z polewą śmietankową (6); surówka z marchewki i brzoskwini Dietetyczne: Ryż zapiekany z jabłkiem z polewą śmietankową (7); surówka z marchewki i brzoskwini</p>
<p>Piątek 26.04.2024</p> 	<p>Podstawowe: Zupa z fasolki szparagowej (7, 8) Paluszki rybne (1, 3, 4); ziemniaki; surówka z kiszzonej kapusty Herbata z cytryną/woda niegazowana Jabłko</p> <p>Wegańskie: Paluszki z cukinii; ziemniaki; surówka z kiszzonej kapusty Dietetyczne: Paluszki rybne (1, 3, 4); ziemniaki; surówka z kiszzonej kapusty</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.