






<p>Poniedziałek 20.05.2024</p> 	<p>Podstawowe: Zupa z młodego kalafiora (7, 8) Kurczak po chińsku; ryż paraboliczny; surówka z czerwonej kapusty Kompot truskawkowy Jabłko</p> <p>Wegańskie: Warzywa po chińsku; ryż paraboliczny; surówka z czerwonej kapusty Dietetyczne: Kurczak po chińsku; ryż paraboliczny; surówka z czerwonej kapusty</p>
<p>Wtorek 21.05.2024</p> 	<p>Podstawowe: Zupa pieczarkowa z makaronem (1, 7, 8) Kotlet schabowy (1, 3, 7); ziemniaki; młoda kapusta duszona Herbata owocowa Truskawki</p> <p>Wegańskie: Kotlet szpinakowy (1); ziemniaki; młoda kapusta duszona Dietetyczne: Kotlet schabowy (1, 3); ziemniaki; młoda kapusta duszona</p>
<p>Środa 22.05.2024</p> 	<p>Podstawowe: Zupa ogórkowa (7, 8) Indyk z sosem koperkowym (1, 7); kasza jaglana; surówka z pora (3, 7) Ciasto z rabarbarem (1, 3, 7) /wyrób własny/</p> <p>Wegańskie: Tofu z sosem koperkowym (6); kasza jaglana; surówka z pora (6) Dietetyczne: Indyk z sosem koperkowym (7); kasza jaglana; surówka z pora (3, 7)</p>
<p>Czwartek 23.05.2024</p> 	<p>Podstawowe: Parzybroda (7, 8) Naleśniki z serem i polewą z truskawek (1, 3, 7) /wyrób własny/; surówka z marchewki i jabłka z rodzynkami Woda z miętą Mieszanka studencka (5, 10)</p> <p>Wegańskie: Naleśniki z dżemem i polewą z truskawek (1) /wyrób własny/; surówka z marchewki i jabłka z rodzynkami Dietetyczne: Naleśniki z serem i polewą z truskawek (1, 3, 7) /wyrób własny/; surówka z marchewki i jabłka z rodzynkami</p>
<p>Piątek 24.05.2024</p> 	<p>Podstawowe: Krem z wiosennych warzyw z grzankami (1, 7, 8) Kotlecik mielony z dorsza (1, 3, 4); ziemniaki; surówka z kiszzonej kapusty Herbata z cytryną/woda niegazowana Jogurt pitny (7)</p> <p>Wegańskie: Kotlecik z soczewicy; ziemniaki; surówka z kiszzonej kapusty Dietetyczne: Kotlecik mielony z dorsza (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

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.