


<p>Poniedziałek 17.06.2024</p> 	<p>Podstawowe: Zupa ziemniaczana (1, 7, 9) Leczo wielowarzywne z kielbaską; ryż Kompot śliwkowy Banan</p> <p>Wegańskie: Leczo wielowarzywne; ryż Dietetyczne: Leczo wielowarzywne z kielbaską; ryż</p>
<p>Wtorek 18.06.2024</p> 	<p>Podstawowe: Zupa porowa (7, 9) Racuchy z mussem truskawkowym posypane cukrem pudrem (1, 3, 7) /wyrób własny/; marchewka tarta Woda z sokiem Chrupki kukurydziane</p> <p>Wegańskie: Racuchy z mussem truskawkowym (1, 6) /wyrób własny/; marchewka tarta Dietetyczne: Racuchy z mussem truskawkowym (1, 3, 7) /wyrób własny/; marchewka tarta</p>
<p>Środa 19.06.2024</p> 	<p>Podstawowe: Zupa brokułowa (1, 7, 9) Nuggetsy z kurczaka (1, 3, 7); ziemniaki; sałata ze śmietaną (7) Kompot rabarbarowy Jabłko</p> <p>Wegańskie: Nuggetsy sojowe (6); ziemniaki opiekane; sałata z jogurtem sojowym (6) Dietetyczne: Nuggetsy z kurczaka z pieca (1, 3); ziemniaki opiekane; sałata ze śmietaną (7)</p>
<p>Czwartek 20.06.2024</p> 	<p>Podstawowe: Zupa gulaszowa (7, 9) Makaron z sosem brokułowo-śmietanowym z mięsem (1, 7); roszponka z pomidorem suszonym Herbata owocowa Arbuz</p> <p>Wegańskie: Makaron z sosem brokułowo-śmietanowym (1, 6); roszponka z pomidorem suszonym Dietetyczne: Makaron z sosem brokułowo-śmietanowym z mięsem (1, 7); roszponka z pomidorem suszonym</p>
<p>Piątek 21.06.2024</p> 	<p>Podstawowe: Krupnik (1, 7, 9) Ryba w ziołach z pieca (4); ziemniaki; surówka z białej kapusty Herbata z miodem i cytryną Mix deserowy</p> <p>Wegańskie: Burger sojowy z pieca (6); ziemniaki; surówka z białej kapusty Dietetyczne: Ryba w ziołach z pieca (4); ziemniaki; surówka z białej 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.

INFORMACJA

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. orzeszki ziemne (arachidowe)
6. soja i produkty pochodne
7. mleko i produkty pochodne
8. orzechy
9. seler i produkty pochodne
10. gorczyca i produkty pochodne
11. nasiona sezamu i produkty pochodne
12. dwutlenek siarki
13. łubin
14. 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.