




<p>Poniedziałek 29.07.2024</p> 	<p>Podstawowe: Zupa kalafiorowa (7, 9) Makaron z polewą jagodową (1, 3, 7) Woda niegazowana Jabłko</p>
<p>Wtorek 30.07.2024</p> 	<p>Podstawowe: Zupa z fasolki szparagowej (7, 9) Udko z kurczaka; ziemniaki; surówka z białej kapusty Kompot Mix deserowy</p>
<p>Środa 31.07.2024</p> 	<p>Podstawowe: Zupa ogórkowa (7, 9) Kotlet schabowy (1, 3); ziemniaki; marchewka z groszkiem (7) Sok owocowy Mix deserowy</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.