






<p>Poniedziałek 23.09.2024</p> 	<p>Podstawowe: Zupa ziemniaczana (1, 7, 8) Lasagne mięsna z sosem beszamelowo-pomidorowym (1, 7); mix sałat z warzywami Lemoniada/woda niegazowana Mleko smakowe (7)</p> <p>Wegańskie: Lasagne z sosem pomidorowym (1); mix sałat z warzywami Dietetyczne: Lasagne mięsna z sosem beszamelowo-pomidorowym (1, 7); mix sałat z warzywami</p>
<p>Wtorek 24.09.2024</p> 	<p>Podstawowe: Zupa pomidorowa z makaronem (1, 7, 9) Kotlet z kurczaka w płatkach kukurydzianych (1, 3); ziemniaki; mizeria (7) Kompot truskawkowy/woda niegazowana Jabłko</p> <p>Wegańskie: Kotlet z tofu w płatkach kukurydzianych (6); ziemniaki; mizeria (6) Dietetyczne: Kotlet z kurczaka w płatkach kukurydzianych (1, 3); ziemniaki; mizeria (7)</p>
<p>Środa 25.09.2024</p> 	<p>Podstawowe: Zupa kalafiorowa (7, 8) Gulasz węgierski z wołowiny (1, 7); kasza gryczana; surówka z buraków Woda niegazowana Budyń czekoladowy (7)</p> <p>Wegańskie: Gulasz węgierski; kasza gryczana; surówka z buraków Dietetyczne: Gulasz węgierski z wołowiny; kasza gryczana; surówka z buraków</p>
<p>Czwartek 26.09.2024</p> 	<p>Podstawowe: Zupa ogórkowa (7, 8) Leczo z kielbaską i bułeczką (1, 3, 7) Herbata owocowa Chrupki kukurydziane</p> <p>Wegańskie: Leczo wielowarzywne z bułeczką (1) Dietetyczne: Leczo z kielbaską i bułeczką (1, 3, 7)</p>
<p>Piątek Dzień jabłka! 27.09.2024</p>  <p>ŚWIATOWY DZIEŃ JABŁKA 28 WRZEŚNIA</p>	<p>Podstawowe: Zupa zacierkowa (1, 7, 8); Miruna panierowana (1, 3, 4); ziemniaki gotowane; surówka z kapusty kiszzonej Sok jabłkowy/woda niegazowana Domowa szarlotka (1, 3, 7) /wyrób własny/</p> <p>Wegańskie: Paluszki z cukinii (1); ziemniaki gotowane; surówka z kapusty kiszzonej Dietetyczne: Miruna z pieca (4); ziemniaki gotowane; surówka z kapusty kiszzonej</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.