






<p>Poniedziałek 30.09.2024</p> 	<p>Podstawowe: Zupa szczawiowa z jajkiem (3, 7, 8) Makaron z białym serem i polewą truskawkową (1, 7); surówka z marchewki i jabłka Woda niegazowana Mus owocowy</p> <p>Wegańskie: Makaron z polewą truskawkową (1, 6); surówka z marchewki i jabłka Dietetyczne: Makaron z białym serem i polewą truskawkową (1, 7); surówka z marchewki i jabłka</p>
<p>Wtorek 01.10.2024</p> 	<p>Podstawowe: Rosół z makaronem (1, 8) Karkówka pieczona z sosem własnym; kopytka (1, 3,) /wyrób własny/; surówka z czerwonej kapusty Kompot śliwkowy/woda niegazowana Gruszka</p> <p>Wegańskie: Klopsiki sojowe z sosem własnym; kopytka (1) /wyrób własny/; surówka z czerwonej kapusty Dietetyczne: Schab z sosem własnym; kopytka (1, 3,) /wyrób własny/; surówka z czerwonej kapusty</p>
<p>Środa 02.10.2024</p> 	<p>Podstawowe: Krupnik (1, 7, 8) Udziki z kurczaka; ryż; sałata ze śmietaną (7) Herbatka owocowa Wafle ryżowe</p> <p>Wegańskie: Burger sojowy (6); ryż; sałata ze śmietaną (7) Dietetyczne: Udziki z kurczaka; ryż; sałata ze śmietaną (7)</p>
<p>Czwartek 03.10.2024</p> 	<p>Podstawowe: Zupa gołąbkowa (7, 8) Placki ziemniaczane ze śmietaną (1, 3, 7); surówka z ogórków Woda z sokiem Winogrono</p> <p>Wegańskie: Placki ziemniaczane z jogurtem sojowym (1, 6); surówka z ogórków Dietetyczne: Placki ziemniaczane ze śmietaną (1, 3, 7); surówka z ogórków</p>
<p>Piątek 04.10.2024</p> 	<p>Podstawowe: Kapuśniak (7, 8); Morszczuk w płatkach kukurydzianych (1, 3, 4); ziemniaki gotowane; surówka królewska Herbata z miodem i cytryną/woda niegazowana Jabłko</p> <p>Wegańskie: Papryka faszerowana; ziemniaki gotowane; surówka królewska Dietetyczne: Morszczuk pieczony w płatkach kukurydzianych (1, 3, 4); ziemniaki gotowane; surówka królewska</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.