






<p>Poniedziałek 04.11.2024</p> 	<p>Podstawowe: Krupnik (1, 7, 8) Makaron z kurczakiem i sosem brokułowym (1, 7); roszponka z pomidorkiem suszonym Woda niegazowana Banan</p> <p>Wegańskie: Makaron z sosem brokułowym (1, 6); surówka z marchewki i jabłka</p> <p>Dietetyczne: Makaron z kurczakiem i sosem brokułowym (1, 7); roszponka z pomidorkiem suszonym</p>
<p>Wtorek 05.11.2024</p> 	<p>Podstawowe: Zupa kalafiorowa (1, 8) Naleśniki z serem i polewą jagodową (1, 3, 7); marchewka z jabłkiem Kompot śliwkowy Mieszanka studencka (5)</p> <p>Wegańskie: Naleśniki z dżemem i polewą jagodową (1, 3, 7); marchewka z jabłkiem</p> <p>Dietetyczne: Naleśniki z serem i polewą jagodową (1, 3, 7); marchewka z jabłkiem</p>
<p>Środa 06.11.2024</p> 	<p>Podstawowe: Barszcz czerwony z ziemniakami i jajkiem (1, 3, 7) Wołowina w pięciu smakach (1, 7); ryż; surówka z białej kapusty Herbatka owocowa Galaretka</p> <p>Wegańskie: Tofu w pięciu smakach (6); ryż; surówka z białej kapusty</p> <p>Dietetyczne: Wołowina w pięciu smakach (7); ryż; surówka z białej kapusty</p>
<p>Czwartek Dzień kotleta schabowego! 07.11.2024</p> 	<p>Podstawowe: Zupa pomidorowa z makaronem (1, 7, 8) Schabowy w płatkach kukurydzianych (3); ziemniaki z koperkiem; mizeria (7) Kompot truskawkowy Mus owocowy</p> <p>Wegańskie: Kotlet sojowy (6); ziemniaki z koperkiem; mizeria (6)</p> <p>Dietetyczne: Schabowy w płatkach kukurydzianych (3); ziemniaki z koperkiem; mizeria (7)</p>
<p>Piątek 08.11.2024</p> 	<p>Podstawowe: Zupa z soczewicy czerwonej (7, 8); Miruna panierowana (1, 3, 4); ziemniaki gotowane; surówka z kiszonej kapusty Herbata z miodem i cytryną Gruszka</p> <p>Wegańskie: Kaszotto z warzywami; surówka z kiszonej kapusty</p> <p>Dietetyczne: Miruna w ziołach (4); ziemniaki; surówka z kiszonej 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.