


<p>Poniedziałek 14.10.2024</p> 	<p>Podstawowe: Zupa jarzynowa (7, 8) Gulasz z szynki (1, 7); kasza (1); ogórek kiszony słupek Woda z sokiem Jabłko</p> <p>Wegańskie: Kotlet sojowy w lekkim sosie (6); kasza (1); ogórek kiszony słupek Dietetyczne: Szynka duszona w lekkim sosie; kasza (1); ogórek kiszony słupek</p>
<p>Wtorek 15.10.2024</p> 	<p>Podstawowe: Zupa ogórkowa (7, 8) Spaghetti po bolońsku (1); surówka z rukoli, buraka, słonecznika i fety (7) Kompot truskawkowy Kisiel</p> <p>Wegańskie: Spaghetti wielowarzywe (1); surówka z rukoli, buraka, słonecznika i fety (6) Dietetyczne: Spaghetti po bolońsku (1); surówka z rukoli, buraka, słonecznika i fety (7)</p>
<p>Środa 16.10.2024</p> 	<p>Podstawowe: Zupa brokułowa (7, 8) Pulpeciki z cielęciny w sosie własnym (1, 3, 7); ziemniaki z koperkiem; mini marchew parowana Woda niegazowana Mini drożdżówka (1, 3, 7)</p> <p>Wegańskie: Pulpeciki z soczewicy w sosie własnym; ziemniaki z koperkiem; mini marchew parowana Dietetyczne: Pulpeciki z cielęciny w sosie własnym (1, 3, 7); ziemniaki z koperkiem; mini marchew parowana</p>
<p>Czwartek 17.10.2024</p> 	<p>Podstawowe: Zalewajka (1, 7, 8) Ryż z jagodami i polewą śmietankową (7); tarta marchewka Woda niegazowana Mleko smakowe (7)</p> <p>Wegańskie: Ryż z jagodami i polewą śmietankową (6); tarta marchewka Dietetyczne: Ryż z jagodami i polewą śmietankową (7); tarta marchewka</p>
<p>Piątek Dzień owoców i warzyw! 18.10.2024</p> 	<p>Podstawowe: Krem z jesiennych warzyw z groszkiem ptysiowym (1, 7, 8); Paluszki rybne (1, 3, 4, 7); ziemniaki gotowane; fasolka szparagowa z maselkiem (7) Herbata z cytryną Mix owoców i warzyw</p> <p>Wegańskie: Paluszki z tofu (6); ziemniaki gotowane; fasolka szparagowa Dietetyczne: Paluszki rybne (1, 4); ziemniaki gotowane; fasolka szparagowa</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.