





<p>Poniedziałek 21.10.2024</p> 	<p>Podstawowe: Barszcz ukraiński (7, 8) Kurczak w sosie słodko-kwaśnym; ryż; surówka z białej kapusty Herbata owocowa Banan</p> <p>Wegańskie: Warzywa w sosie słodko-kwaśnym; ryż; surówka z białej kapusty Dietetyczne: Kurczak w sosie słodko-kwaśnym; ryż; surówka z białej kapusty</p>
<p>Wtorek 22.10.2024</p> 	<p>Podstawowe: Zupa ziemniaczana (7, 8) Łazanki z kapustą i pieczarkami (1); Kompot wieloowocowy Baton Crunchy (1, 5, 7, 10)</p> <p>Wegańskie: Łazanki z kapustą i pieczarkami (1) Dietetyczne: Łazanki z kapustą i pieczarkami (1)</p>
<p>Środa 23.10.2024</p> 	<p>Podstawowe: Zupa zacierkowa (1, 7, 8) Południczki wieprzowe w sosie (1, 7); ziemniaki z koperkiem; surówka szpinakowa (1, 3, 7) Woda z pomarańczą Sernik domowy (1, 3, 7) /wyrób własny/</p> <p>Wegańskie: Kawalki sojowe w sosie z warzywami (6); ziemniaki; surówka szpinakowa (6) Dietetyczne: Południczki wieprzowe w sosie (1, 7); ziemniaki z koperkiem; surówka szpinakowa (1, 3, 7)</p>
<p>Czwartek 24.10.2024</p> 	<p>Podstawowe: Zupa fasolowa (7, 8) Kotlet pożarski (1, 3); ziemniaki puree (7); marchewka z groszkiem (1, 7) Sok tłoczony 100% owoców Mieszanka studencka (5)</p> <p>Wegańskie: Kotlet z ciecierzycy; ziemniaki puree; marchewka z groszkiem Dietetyczne: Kotlet pożarski (1, 3); ziemniaki puree (7); marchewka z groszkiem</p>
<p>Piątek Dzień makaronu! 25.10.2024</p> 	<p>Podstawowe: Zupa pomidorowa z makaronem (1, 7, 8); Spaghetti z lososiem (1, 4, 7); bukiet warzyw parowanych z maselkiem (7) Herbata z miodem i cytryną Deser makaronowy z malinami (1, 7) /wyrób własny/</p> <p>Wegańskie: Spaghetti z tofu (1, 4, 7); bukiet warzyw parowanych Dietetyczne: Spaghetti z lososiem (1, 4, 7); bukiet warzyw parowanych z maselkiem (7)</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.