

<p>Wtorek 04.02.2025</p> 	<p>Podstawowe: Zupa pomidorowa z makaronem (1, 7, 8) Sznycel z indyka (1, 3); ziemniaki; surówka z pora (3, 7) Kompot wieloowocowy Jabłko</p> <p>Wegańskie: Kotlet z tofu (1, 6); ziemniaki; surówka z pora (6) Dietetyczne: Sznycel z indyka (1, 3); ziemniaki; surówka z pora (3, 7)</p>
<p>Poniedziałek 03.02.2025</p> 	<p>Podstawowe: Barszcz biały z ziemniakami (1, 7, 8) Makaron z serem i truskawkami (1, 7); kalarepka słupek Woda niegazowana Wafle ryżowe</p> <p>Wegańskie: Makaron z truskawkami (1, 6); kalarepka słupek Dietetyczne: Makaron z serem i truskawkami (1, 7); kalarepka słupek</p>
<p>Środa 05.02.2025</p> 	<p>Podstawowe: Zupa z fasolki szparagowej (7, 8) Potrawka z kurczaka (7); ryż; surówka z czerwonej kapusty Sok owocowy Gruszka</p> <p>Wegańskie: Potrawka warzywna z groszkiem konserwowym; ryż; surówka z czerwonej kapusty Dietetyczne: Potrawka z kurczaka (7); ryż; surówka z czerwonej kapusty</p>
<p>Czwartek 06.02.2025</p> 	<p>Podstawowe: Zupa pieczarkowa z ziemniakami (7, 8) Pierogi z mięsem i kapustą (1, 3);/wyrób własny/; surówka z rzodkiewek z jogurtem (7) Kompot śliwkowy Mandarynka</p> <p>Wegańskie: Pierogi z soczewicą (1);/wyrób własny/; surówka z rzodkiewek z jogurtem (6) Dietetyczne: Pierogi z mięsem i kapustą (1, 3);/wyrób własny/; surówka z rzodkiewek z jogurtem (7)</p>
<p>Piątek 07.02.2025</p> 	<p>Podstawowe: Krupnik (1, 8) Filet z miruny panierowany (1, 3, 4); ziemniaki; surówka z kapusty kiszzonej Herbata z cytryną Koktajl z malinami (7) /wyrób własny/</p> <p>Wegańskie: Burger sojowy (1, 6); ziemniaki; surówka z kapusty kiszzonej Dietetyczne: Filet z miruny pieczony (4); ziemniaki; 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.