





<p>Wtorek 07.01.2025</p> 	<p>Podstawowe: Zupa jarzynowa (7, 8) Ryż z brokułami i sosem serowym (7); surówka z białej kapusty Kompot truskawkowy Baton Crunchy (1, 3, 5, 7, 10)</p> <p>Wegańskie: Ryż z brokułami (6); surówka z białej kapusty Dietetyczne: Ryż z brokułami i sosem serowym (7); surówka z białej kapusty</p>
<p>Środa 08.01.2025</p> 	<p>Podstawowe: Zupa fasolowa (7, 8) Spaghetti po bolońsku (1); surówka grecka (7) Lemoniada Jabłko</p> <p>Wegańskie: Spaghetti z warzywami (1); surówka grecka (6) Dietetyczne: Spaghetti po bolońsku (1); surówka grecka (7)</p>
<p>Czwartek Dzień moreli! 09.01.2025</p> 	<p>Podstawowe: Zupa gołąbkowa (7, 8) Racuchy z konfiturą morelową (1, 3, 7); tarta marchewka Herbata owocowa Mandarynka</p> <p>Wegańskie: Racuchy z konfiturą morelową (1); tarta marchewka Dietetyczne: Racuchy z konfiturą morelową (1, 3, 7); tarta marchewka</p>
<p>Piątek 10.01.2025</p> 	<p>Podstawowe: Zupa z soczewicy czerwonej (8) Miruna panierowana (1, 3, 4, 7); ziemniaki; surówka z kiszonej kapusty Herbatka z miodem i cytryną Wafle ryżowe</p> <p>Wegańskie: Tofu panierowane (6); ziemniaki; surówka z kiszonej kapusty Dietetyczne: Miruna pieczona (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

Z przyczyn obiektywnych, niezależnych od dostawców i pracowników kuchni, jadłospis może ulec zmianie, zwłaszcza w zakresie warzyw i owoców oraz dań z nich przygotowywanych.

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.