






<p>Poniedziałek 10.02.2025</p> 	<p>Podstawowe: Zupa ogórkowa (7, 8) Spaghetti po bolońsku (1); surówka z białej kapusty i marchwi Kompot owocowy Banan</p> <p>Wegańskie: Spaghetti po neapolitańsku (1); surówka z białej kapusty i marchwi Dietetyczne: Spaghetti po bolońsku (1); surówka z białej kapusty i marchwi</p>
<p>Wtorek 11.02.2025</p> 	<p>Podstawowe: Rosół królewski (1, 8) Naleśniki z konfiturą owocową (1, 3, 7); marchewka tarta z jabłkiem Woda niegazowana Gruszka</p> <p>Wegańskie: Naleśniki z konfiturą owocową (1); marchewka tarta z jabłkiem Dietetyczne: Naleśniki z konfiturą owocową (1, 3, 7); marchewka tarta z jabłkiem</p>
<p>Środa 12.02.2025</p> 	<p>Podstawowe: Zupa jarzynowa (7, 8) Klopsiki drobiowe w sosie pomidorowym (1, 3, 7); kasza bulgur (1); sałata ze śmietaną (7) Herbata owocowa Herbatniki (1, 7)</p> <p>Wegańskie: Klopsiki sojowe w sosie pomidorowym (1, 6); kasza bulgur (1); sałata z jogurtem (6) Dietetyczne: Klopsiki drobiowe w sosie pomidorowym (1, 3, 7); kasza bulgur (1); sałata z jogurtem (7)</p>
<p>Czwartek 13.02.2025</p> 	<p>Podstawowe: Zupa koperkowa (7, 8) Bitki wieprzowe w sosie własnym (1, 7); ziemniaki; surówka z ogórków Sok owocowy Budyń (7)</p> <p>Wegańskie: Kotlet sojowy w sosie własnym (6); ziemniaki; surówka z ogórków Dietetyczne: Bitki wieprzowe w sosie własnym (7); ziemniaki; surówka z ogórków</p>
<p>Piątek 14.02.2025</p> 	<p>Podstawowe: Barszcz ukraiński (7, 8) Paluszki rybne (1, 3, 4); ziemniaki; warzywa parowane Herbata z cytryną Jabłko</p> <p>Wegańskie: Paluszki z cukinii (1); ziemniaki; warzywa parowane Dietetyczne: Paluszki rybne (1, 3, 4); ziemniaki; warzywa parowane</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.