






<p><b>Poniedziałek</b> 20.01.2025</p> 	<p><b>Podstawowe:</b> Zupa ziemniaczana (7, 8) Lasagne mięsna z sosem pomidorowo-beszamelowym (1, 7); mix sałat z warzywami Herbata owocowa Deser mleczny (7)</p> <p><b>Wegańskie:</b> Lasagne warzywna z sosem pomidorowym (1); mix sałat z warzywami <b>Dietetyczne:</b> Lasagne mięsna z sosem pomidorowo-beszamelowym (1, 7); mix sałat z warzywami</p>
<p><b>Wtorek</b> 21.01.2025</p> 	<p><b>Podstawowe:</b> Rosół z makaronem (1, 7, 8) Kotlet schabowy (1, 3); ziemniaki; mizeria (7) Kompot wiśniowy Banan</p> <p><b>Wegańskie:</b> Kotlet z tofu (1, 6); ziemniaki; mizeria (6) <b>Dietetyczne:</b> Kotlet schabowy (1, 3); ziemniaki; mizeria (7)</p>
<p><b>Środa</b> 22.01.2025</p> 	<p><b>Podstawowe:</b> Krem z dyni z grzankami (1, 7, 8) Stroganow wołowy (1, 7); kasza gryczana; ogórek kiszony słupek Woda niegazowana Domowa szarlotka (1, 3, 7) /wyrób własny/</p> <p><b>Wegańskie:</b> Stroganow z cukinią; kasza gryczana; ogórek kiszony słupek <b>Dietetyczne:</b> Stroganow wołowy (1, 7); kasza gryczana; ogórek kiszony słupek</p>
<p><b>Czwartek</b> 23.01.2025</p> 	<p><b>Podstawowe:</b> Zupa ogórkowa (7, 8) Makaron z serem mascarpone i polewą malinową (1, 7); surówka z marchewki i jabłka Woda z sokiem Gruszka</p> <p><b>Wegańskie:</b> Makaron z polewą malinową (1, 6); surówka z marchewki i jabłka <b>Dietetyczne:</b> Makaron z serem mascarpone i polewą malinową (1, 7); surówka z marchewki i jabłka</p>
<p><b>Piątek</b> 24.01.2025</p> 	<p><b>Podstawowe:</b> Zupa z fasolki szparagowej (7, 8) Łosoś z sosem cytrynowym (4, 7); ziemniaki; surówka z kiszonej kapusty Herbata z imbirem, miodem i cytryną Jabłko</p> <p><b>Wegańskie:</b> Kawalki sojowe w sosie cytrynowym (6); ziemniaki; surówka z kiszonej kapusty <b>Dietetyczne:</b> Łosoś z sosem cytrynowym (4, 7); 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

**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.*