






<p>Poniedziałek 03.03.2025</p> 	<p>Podstawowe: Zupa meksykańska (7, 8) Makaron z truskawkami (1, 7); marchewka z brzoskwinia Woda niegazowana Melon</p> <p>Wegańskie: Makaron z truskawkami (1, 6); marchewka z brzoskwinia Dietetyczne: Makaron z truskawkami (1, 7); marchewka z brzoskwinia</p>
<p>Wtorek 04.03.2025</p> 	<p>Podstawowe: Zupa ogórkowa (7, 8) Gyros z kurczaka z sosem czosnkowym (7); ziemniaczki opiekane; Colesław z czerwonej kapusty (3, 7) Kompot wieloowocowy Deser mleczny (7)</p> <p>Wegańskie: Gyros z kawałków sojowych z sosem czosnkowym (6); ziemniaczki opiekane; Colesław z czerwonej kapusty Dietetyczne: Gyros z kurczaka z sosem czosnkowym (7); ziemniaczki opiekane; Colesław z czerwonej kapusty (3, 7)</p>
<p>Środa 05.03.2025</p> 	<p>Podstawowe: Zupa zacierkowa (1, 7, 8) Racuchy z jabłkiem i cukrem pudrem (1, 3, 7) /wyrób własny/; mix owoców Sok tłoczony 100% owoców Chrupki kukurydziane</p> <p>Wegańskie: Racuchy z jabłkiem i cukrem pudrem (1, 6) /wyrób własny/; mix owoców Dietetyczne: Racuchy z jabłkiem i cukrem pudrem (1, 3, 7) /wyrób własny/; mix owoców</p>
<p>Czwartek 06.03.2025</p> 	<p>Podstawowe: Zupa grochowa (7, 8) Klopsiki z indyka w sosie koperkowym (1, 3, 7); kasza pęczak (1); surówka z pora (3, 7) Woda z sokiem Baton zbożowy (1, 7)</p> <p>Wegańskie: Klopsiki sojowe w sosie koperkowym (6); kasza pęczak (1); surówka z pora (6) Dietetyczne: Klopsiki z indyka w lekkim sosie koperkowym (1, 3, 7); kasza pęczak (1); surówka z pora (3, 7)</p>
<p>Piątek 07.03.2025</p> 	<p>Podstawowe: Zupa jarzynowa (7, 8) Łosoś pieczony (4); ziemniaki; bukiet warzyw parowanych z maselkiem (7) Herbata z cytryną Jabłko</p> <p>Wegańskie: Papryka faszerowana; ziemniaki; bukiet warzyw parowanych Dietetyczne: Łosoś pieczony (4); ziemniaki; 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.