






<p>Poniedziałek 24.02.2025</p> 	<p>Podstawowe: Zupa kalafiorowa (1, 7, 8) Spaghetti po bolońsku z parmezanem (1, 7); mix sałat z warzywami Herbata owocowa Banan</p> <p>Wegańskie: Spaghetti po neapolitańsku z wegańskim parmezanem (1, 6); mix sałat z warzywami Dietetyczne: Spaghetti po bolońsku z parmezanem (1, 7); mix sałat z warzywami</p>
<p>Wtorek 25.02.2025</p> 	<p>Podstawowe: Rosół z makaronem (1, 7, 8) Kotlet schabowy (1, 3); ziemniaki; surówka z kapusty pekińskiej Kompot truskawkowy Baton Crunchy (1, 5, 7, 10)</p> <p>Wegańskie: Kotlet sojowy (6); ziemniaki; surówka z kapusty pekińskiej Dietetyczne: Kotlet schabowy (1, 3); ziemniaki; surówka z kapusty pekińskiej</p>
<p>Środa 26.02.2025</p> 	<p>Podstawowe: Zupa porowa (7, 8) Gulasz wołowy (1, 7); kluski śląskie (1, 3) /wyrób własny/; surówka z buraków Woda z sokiem Pomarańcza</p> <p>Wegańskie: Gulasz warzywny; kluski śląskie (1) /wyrób własny/; surówka z buraków Dietetyczne: Gulasz wołowy (1, 7); kluski śląskie (1, 3) /wyrób własny/; surówka z buraków</p>
<p>Czwartek <i>Thusty czwartek!</i> 27.02.2025</p> 	<p>Podstawowe: Zupa gołąbkowa (7, 8) Makaron z białym serem, polewą śmietankową i cynamonem (1, 7); kalarepa słupek Sok owocowy Pączusie (1, 3, 7)</p> <p>Wegańskie: Makaron z polewą śmietankową i cynamonem (1, 7); kalarepa słupek Dietetyczne: Makaron z białym serem, polewą śmietankową i cynamonem (1, 7); kalarepa słupek</p>
<p>Piątek 28.02.2025</p> 	<p>Podstawowe: Zupa pomidorowa z ryżem (7, 8) Ryba panierowana (1, 3, 4); ziemniaki; surówka Coleslaw (3, 7) Herbata z miodem i cytryną Jabłko</p> <p>Wegańskie: Tofu panierowane (6); ziemniaki; surówka Coleslaw (6) Dietetyczne: Ryba panierowana (1, 3, 4); ziemniaki; surówka Coleslaw (3, 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.