

<p>Poniedziałek 10.03.2025</p> 	<p>Podstawowe: Zupa koperkowa (7, 8) Indyk w sosie słodko-kwaśnym (1); ryż paraboliczny; surówka z białej kapusty Woda z sokiem Mandarynka</p> <p>Wegańskie: Kawalki sojowe w sosie słodko-kwaśnym (6); ryż paraboliczny; surówka z białej kapusty Dietetyczne: Indyk w sosie słodko-kwaśnym (1); ryż paraboliczny; surówka z białej kapusty</p>
<p>Wtorek 11.03.2025</p> 	<p>Podstawowe: Zupa pomidorowa z makaronem (1, 7, 8) Kotlet panierowany z kurczaka (1, 3); ziemniaki; mizeria (7) Kompot wiśniowy Rogal maślany (1, 3, 7)</p> <p>Wegańskie: Burger panierowany sojowy (1, 6); ziemniaki; mizeria (6) Dietetyczne: Filet z kurczaka pieczony w ziołach; ziemniaki; mizeria (7)</p>
<p>Środa 12.03.2025</p> 	<p>Podstawowe: Zupa szczawiowa z jajkiem (3, 7, 8) Makaron z jagodami i polewą jogurtową (1, 7); marchewka tarta Woda niegazowana Herbatniki (1, 7)</p> <p>Wegańskie: Makaron z jagodami i polewą jogurtową (1, 6); marchewka tarta Dietetyczne: Makaron z jagodami i polewą jogurtową (1, 7); marchewka tarta</p>
<p>Czwartek 13.03.2025</p> 	<p>Podstawowe: Krem wielowarzywny z groszkiem ptysiowym (1, 7, 8) Udziki z kurczaka pieczone; kuskus (1); surówka szpinakowa (1, 3, 7) Herbatka owocowa Mleko smakowe (7)</p> <p>Wegańskie: Cukinia faszerowana; kuskus (1); surówka szpinakowa (1, 6) Dietetyczne: Udziki z kurczaka pieczone; kuskus (1); surówka szpinakowa (1, 3, 7)</p>
<p>Piątek 14.03.2025</p> 	<p>Podstawowe: Zupa z fasolki szparagowej (7, 8) Paluszki rybne (1, 3, 4); ziemniaki; surówka z kiszzonej kapusty Herbata z miodem i cytryną Gruszka</p> <p>Wegańskie: Paluszki z tofu (1, 6); ziemniaki; surówka z kiszzonej kapusty Dietetyczne: Paluszki rybne (1, 3, 4); ziemniaki; surówka z kiszzonej 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.