




<p>Poniedziałek 17.03.2025</p> 	<p>Podstawowe: Krupnik (1, 7, 8) Lasagne mięsna z sosem beszamelowo-pomidorowym (1, 7); sałatka grecka (7) Herbata owocowa Banan</p> <p>Wegańskie: Lasagne z farszem z cukinii (1); sałatka grecka (6) Dietetyczne: Lasagne mięsna z sosem beszamelowo-pomidorowym (1, 7); sałatka grecka (7)</p>
<p>Wtorek 18.03.2025</p> 	<p>Podstawowe: Rosół z makaronem (1, 7, 8) Kotlet mielony wieprzowy (1, 3); ziemniaki; marchewka z groszkiem (1, 7) Soczek Winogrono</p> <p>Wegańskie: Kotlet sojowy (1, 6); ziemniaki; marchewka z groszkiem Dietetyczne: Kotlet mielony wieprzowy (1, 3); ziemniaki; marchewka z groszkiem</p>
<p>Środa 19.03.2025</p> 	<p>Podstawowe: Parzybroda z pomidorami (7, 8) Kluski leniwe z maselkiem/cukrem pudrem (1, 3, 7) /wyrób własny/; kapusta pekińska z brzoskwinią Woda niegazowana Mus owocowy</p> <p>Wegańskie: Kluski leniwe z maselkiem/cukrem pudrem (1, 3, 7) /wyrób własny/; kapusta pekińska z brzoskwinią Dietetyczne: Kluski leniwe z maselkiem/cukrem pudrem (1, 3, 7) /wyrób własny/; kapusta pekińska z brzoskwinią</p>
<p>Czwartek 20.03.2025</p> 	<p>Podstawowe: Żurek z jajkiem i białą kielbaską (3, 7, 8) Polędwiczki wieprzowe w sosie własnym; ziemniaki; sałata z rzodkiewką, szczypiorkiem i jogurtem (7) Kompot porzeczkowy Wafle ryżowe</p> <p>Wegańskie: Kawalki sojowe w sosie własnym (6); ziemniaki; sałata z rzodkiewką, szczypiorkiem i jogurtem (6) Dietetyczne: Polędwiczki wieprzowe w sosie własnym; ziemniaki; sałata z rzodkiewką, szczypiorkiem i jogurtem (7)</p>
<p>Piątek 21.03.2025</p> 	<p>Podstawowe: Krem z ciecierzycy z grzankami (1, 7, 8) Spaghetti z lososiem (1, 4, 7); surówka z rukoli, pomidorka i mozzarelli (7) Herbata z miodem i cytryną Jabłko</p> <p>Wegańskie: Spaghetti ze szpinakiem i tofu (1, 6); surówka z rukoli, pomidorka i mozzarelli (6) Dietetyczne: Spaghetti z lososiem (1, 4, 7); surówka z rukoli, pomidorka i mozzarelli (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.