






<p>Poniedziałek 24.03.2025</p> 	<p>Podstawowe: Zupa pomidorowa z makaronem (1, 7, 8) Kotlet schabowy (1, 3); ziemniaki; rosół z burakiem, fetą i słonecznikiem (7) Sok owocowy Budyń (7)</p> <p>Wegańskie: Kotlet sojowy (6); ziemniaki; rosół z burakiem, fetą i słonecznikiem (6) Dietetyczne: Kotlet schabowy (1, 3); ziemniaki; rosół z burakiem, fetą i słonecznikiem (7)</p>
<p>Wtorek 25.03.2025</p> 	<p>Podstawowe: Barszcz ukraiński (7, 8) Nuggetsy z kurczaka (1, 3, 7); frytki z pieca; sałatka szwedzka Kompot wieloowocowy Kiwi</p> <p>Wegańskie: Nuggetsy sojowe (1, 6); frytki z pieca; sałatka szwedzka Dietetyczne: Nuggetsy z kurczaka (1, 3, 7); frytki z pieca; sałatka szwedzka</p>
<p>Środa Dzień szpinaku! 26.03.2025</p> 	<p>Podstawowe: Zupa szpinakowa z jajkiem (3, 7, 8) Zielone kopytka z sosem pieczarkowym (1, 3, 7) /wyrób własny/; surówka Coleslaw z kukurydzą (3, 7) Kompot wiśniowy Deser mleczny (7)</p> <p>Wegańskie: Zielone kopytka z sosem pieczarkowym (1, 6) /wyrób własny/; surówka Coleslaw z kukurydzą (6) Dietetyczne: Zielone kopytka z sosem pieczarkowym (1, 3, 7) /wyrób własny/; surówka Coleslaw z kukurydzą (3, 7)</p>
<p>Czwartek 27.03.2025</p> 	<p>Podstawowe: Zupa pieczarkowa z makaronem (1, 7, 8) Pulpet z cielęciny w sosie śmietanowo-koperkowym (1, 3, 7); ryż; warzywa parowane z maselkiem (7) Woda z sokiem Chipsy jabłkowe</p> <p>Wegańskie: Klopsiki sojowe w sosie śmietanowo-koperkowym (1, 6); ryż; warzywa parowane Dietetyczne: Pulpet z indyka w sosie śmietanowo-koperkowym (1, 3, 7); ryż; warzywa parowane z maselkiem (7)</p>
<p>Piątek 28.03.2025</p> 	<p>Podstawowe: Zupa z soczewicy czerwonej (7, 8) Miruna panierowana (1, 3, 4); ziemniaki; surówka z kapusty kiszzonej Herbata z miodem i cytryną Batonik zbożowy (1, 7)</p> <p>Wegańskie: Tofu panierowane (6); ziemniaki; surówka z kapusty kiszzonej Dietetyczne: Miruna w ziołach (4); ziemniaki; surówka z kapusty kiszzonej</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.