






| | |
|--|---|
| <p>Poniedziałek 31.03.2025</p>  | <p>Podstawowe: Krem z zielonych warzyw z groszkiem ptysiowym (1, 7, 8) Makaron penne z sosem bolońskim (1, 7); surówka z włoskiej kapusty Woda niegazowana Herbatniki (1, 7)</p> <p>Wegańskie: Makaron penne z sosem bolońskim (1); surówka z włoskiej kapusty Dietetyczne: Makaron penne z sosem bolońskim (1, 7); surówka z włoskiej kapusty</p> |
| <p>Wtorek 01.04.2025</p>  | <p>Podstawowe: Zupa fasolowa (7, 8) Gulasz z szynki (1, 7); kasza gryczana; surówka z ogórka kiszzonego Kompot wielowocowy Melon</p> <p>Wegańskie: Gulasz wielowarzywny; kasza gryczana; surówka z ogórka kiszzonego Dietetyczne: Gulasz z szynki (1, 7); kasza gryczana; surówka z ogórka kiszzonego</p> |
| <p>Środa 02.04.2025</p>  | <p>Podstawowe: Zupa ogórkowa (7, 8) Naleśniki z konfiturą i cukrem pudrem (1, 3, 7) /wyrób własny/; marchewka tarta z anansem Herbata owocowa Mieszanka studencka (5)</p> <p>Wegańskie: Naleśniki z konfiturą i cukrem pudrem (1) /wyrób własny/; marchewka tarta z anansem Dietetyczne: Naleśniki z konfiturą (1, 3, 7) /wyrób własny/; marchewka tarta z anansem</p> |
| <p>Czwartek 03.04.2025</p>  | <p>Podstawowe: Zupa porowa (7, 8) Sznyceł z indyka (1, 3); ziemniaki; surówka królewska Woda z sokiem Chrupki kukurydziane</p> <p>Wegańskie: Sznyceł sojowy (1, 6); ziemniaki; surówka królewska Dietetyczne: Sznyceł z indyka (1, 3); ziemniaki; surówka królewska</p> |
| <p>Piątek Dzień marchewki! 04.04.2025</p>  | <p>Podstawowe: Zupa marchewkowa (7, 8) Kotlecik rybny (1, 3, 4); ziemniaki; mini marchew z maselkiem (7) Herbata z miodem i cytryną Mandarynka</p> <p>Wegańskie: Cukinia faszerowana; ziemniaki; mini marchew Dietetyczne: Kotlecik rybny (1, 3, 4); ziemniaki; mini marchew 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.