

Poniedziałek 14.04.2025 	Podstawowe: Krupnik (1, 7, 8) Kotlet mielony drobiowy (1, 3); ziemniaki; marchewka z groszkiem (1, 7) Kompot wiśniowy Mieszanka studencka (5) Wegańskie: Kotlet sojowy (6); ziemniaki; marchewka z groszkiem Dietetyczne: Kotlet mielony drobiowy (1, 3); ziemniaki; marchewka z groszkiem
Wtorek 15.04.2025 	Podstawowe: Żurek z jajkiem i białą kielbaską (1, 3, 7, 8) Udko z kurczaka pieczone; ziemniaki; mizeria (7) Sok owocowy Jogurt z owocami (7) /wyrób własny/ Wegańskie: Bakłażan faszerowany; ziemniaki; mizeria (6) Dietetyczne: Udko z kurczaka pieczone; ziemniaki; mizeria (7)
Środa 16.04.2025 	Podstawowe: Zupa dyniowa (7, 8) Makaron z brokułami i sosem serowo-śmietanowym (1, 7); rukola, buraczki i feta (7) Sok owocowy Sernik świąteczny z kajmakiem (1, 3, 7) /wyrób własny/ Wegańskie: Makaron z brokułami i sosem serowo-śmietanowym (1, 6); rukola, buraczki i feta (6) Dietetyczne: Makaron z brokułami i sosem serowo-śmietanowym (1, 7); rukola, buraczki i feta (7)
Czwartek 17.04.2025 	Podstawowe: Zupa kalafiorowa (7, 8) Bitki schabowe w sosie pieczeniowym (1, 7); kasza pęczak (1); sałatka szwedzka Woda z sokiem Herbatniki (1, 7) Wegańskie: Gulasz warzywny; kasza pęczak (1); sałatka szwedzka Dietetyczne: Bitki schabowe w sosie pieczeniowym; kasza pęczak (1); sałatka szwedzka
Piątek 18.04.2025 	Podstawowe: Zupa pomidorowa z ryżem (7, 8) Paluszki rybne (1, 3, 4); ziemniaki; ogórek kiszony słupek Herbata z miodem i cytryną Mix deserowy Wegańskie: Paluszki z cukinii; ziemniaki; ogórek kiszony słupek Dietetyczne: Paluszki rybne (1, 3, 4); ziemniaki; ogórek kiszony słupek

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.