

Poniedziałek 21.04.2025	Poniedziałek Wielkanocny
Wtorek 22.04.2025 	Podstawowe: Zupa jarzynowa (7, 8) Makaron z truskawkami (1, 7); tarta marchewka Woda niegazowana Mix deserowy Wegańskie: Makaron z truskawkami (1, 6); tarta marchewka Dietetyczne: Makaron z truskawkami (1, 7); tarta marchewka
Środa 23.04.2025 	Podstawowe: Zupa koperkowa (7, 8) Spaghetti po bolońsku z parmezanem (1, 7); mix sałat z warzywami Sok owocowy Wafle ryżowe Wegańskie: Spaghetti po neapolitańsku z wegańskim parmezanem (1, 6); mix sałat z warzywami Dietetyczne: Spaghetti po bolońsku z parmezanem (1, 7); mix sałat z warzywami
Czwartek 24.04.2025 	Podstawowe: Zupa pomidorowa z makaronem (1, 7, 8) Pierś z kurczaka pieczona w ziołach z mozzarellą (7); ryż; surówka Colesław (3, 7) Herbatka owocowa Batonik zbożowy (1, 5, 7) Wegańskie: Burger sojowy pieczony z wegańską mozzarellą (6); ziemniaki; surówka Colesław (3, 7) Dietetyczne: Pierś z kurczaka pieczona w ziołach z mozzarellą (7); ryż; surówka Colesław (3, 7)
Piątek 25.04.2025 	Podstawowe: Zupa z soczewicy czerwonej (7, 8) Miruna panierowana (1, 3, 4); ziemniaki; surówka z kiszonej kapusty Herbata z miodem i cytryną Deser mleczny (7) Wegańskie: Tofu panierowane (6); ziemniaki; surówka z kiszonej kapusty Dietetyczne: Miruna pieczona (4); ziemniaki; surówka z kiszonej kapusty

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.