

Poniedziałek <i>Dzień dziecka!</i> 02.06.2025 	<u>Podstawowe:</u> Zupa pomidorowa z makaronem (1, 7, 8) Gyros z kurczaka z sosem czosnkowym (7); ziemniaczki opiekane; surówka Coleslaw z młodej kapusty (3, 7) Kompot truskawkowy Niespodzianka (1, 7) <u>Wegańskie:</u> Gyros sojowy z sosem czosnkowym (6); ziemniaczki opiekane; surówka Coleslaw z młodej kapusty (6) <u>Dietetyczne:</u> Gyros z kurczaka z sosem czosnkowym (7); ziemniaczki opiekane; surówka Coleslaw z młodej kapusty (3, 7)
Wtorek 03.06.2025 	<u>Podstawowe:</u> Zupa ziemniaczana (1, 7, 8) Leczo wielowarzywne z kielbaską (1); bułeczka (1, 3, 7) Herbata owocowa Budyń czekoladowy (7) <u>Wegańskie:</u> Leczo wielowarzywne z kielbaską (1); bułeczka <u>Dietetyczne:</u> Leczo wielowarzywne z kielbaską (1); bułeczka (1, 3, 7)
Środa 04.06.2025 	<u>Podstawowe:</u> Zupa młodego kalafiora z koperkiem (7, 8) Bitki schabowe (1, 7); kasza gryczana; sałata lodowa z rzodkiewką i jogurtem (7) Kompot wieloowocowy Arbuz <u>Wegańskie:</u> Kotlety sojowe (6); kasza gryczana; sałata lodowa z rzodkiewką i jogurtem (7) <u>Dietetyczne:</u> Bitki schabowe (1, 7); kasza gryczana; sałata lodowa z rzodkiewką i jogurtem (7)
Czwartek 05.06.2025 	<u>Podstawowe:</u> Zupa szczawiowa z jajkiem (7, 8) Naleśniki z serem, truskawkami i bitą śmietaną (1, 3, 7); marchewka tarta Woda niegazowana Chrupki kukurydziane <u>Wegańskie:</u> Naleśniki truskawkami i śmietanką (1, 6); marchewka tarta <u>Dietetyczne:</u> Naleśniki z serem, truskawkami i bitą śmietaną (1, 3, 7); marchewka tarta
Piątek 06.06.2025 	<u>Podstawowe:</u> Zupa pieczarkowa z makaronem (1, 7, 8) Ryba panierowana (1, 3, 4); młode ziemniaczki z koperkiem; surówka królewska Herbata z cytryną Truskawki <u>Wegańskie:</u> Bakłażan faszerowany (6); młode ziemniaczki z koperkiem; surówka królewska <u>Dietetyczne:</u> Ryba z pieca (4); młode ziemniaczki z koperkiem; surówka królewska

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

Z przyczyn obiektywnych, niezależnych od dostawców i pracowników kuchni, jadłospis może ulec zmianie, zwłaszcza w zakresie warzyw i owoców oraz dań z nich przygotowywanych.

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.