

Poniedziałek 19.05.2025 	<u>Podstawowe:</u> Krem z białych warzyw z zielowymi grzankami (1, 7, 8) Potrawka z kurczaka; ryż paraboliczny; surówka z czerwonej kapusty Kompot truskawkowy Arbuz <u>Wegańskie:</u> Potrawka z ciecierzycą; ryż paraboliczny; surówka z czerwonej kapusty <u>Dietetyczne:</u> Potrawka z kurczaka; ryż paraboliczny; surówka z czerwonej kapusty
Wtorek 20.05.2025 	<u>Podstawowe:</u> Zupa pieczarkowa z makaronem (1, 7, 8) Udko z kurczaka pieczone; ziemniaki; młoda kapusta duszona z koperkiem Herbata owocowa Truskawki <u>Wegańskie:</u> Papryka faszerowana; ziemniaki; młoda kapusta duszona z koperkiem <u>Dietetyczne:</u> Udko z kurczaka pieczone; ziemniaki; młoda kapusta duszona z koperkiem
Środa 21.05.2025 	<u>Podstawowe:</u> Zupa ogórkowa (7, 8) Indyk z sosem koperkowym (1, 7); kasza jęczmienna perłowa (1); mizeria (7) Woda niegazowana Domowa szarlotka (1, 3, 7) /wyrób własny/ <u>Wegańskie:</u> Tofu z sosem koperkowym (6); kasza jęczmienna perłowa (1); mizeria (6) <u>Dietetyczne:</u> Indyk z sosem koperkowym (7); kasza jęczmienna perłowa (1); mizeria (7)
Czwartek 22.05.2025 	<u>Podstawowe:</u> Kapuśniak (7, 8) Racuchy z konfiturą owocową (1, 3, 7) /wyrób własny/; surówka z marchewki i jabłka Lemoniada Mieszanka studencka (5) <u>Wegańskie:</u> Racuchy z konfiturą owocową (1) /wyrób własny/; surówka z marchewki i jabłka <u>Dietetyczne:</u> Racuchy z konfiturą owocową (1, 3, 7) /wyrób własny/; surówka z marchewki i jabłka
Piątek 23.05.2025 	<u>Podstawowe:</u> Zupa z soczewicy czerwonej (7, 8) Paluszki rybne (1, 3, 4); ziemniaki; surówka z kiszonej kapusty Herbata z cytryną Herbatniki (1, 7) <u>Wegańskie:</u> Paluszki z cukinii; ziemniaki; surówka z kiszonej kapusty <u>Dietetyczne:</u> Paluszki rybne (3, 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.