

Poniedziałek 09.06.2025 	Podstawowe: Żurek z jajkiem (1, 3, 7, 8) Ryż z jabłkiem i polewą śmietankową (7); surówka z marchewki i brzoskwini Woda niegazowana Mus owocowy Wegańskie: Ryż z jabłkiem i polewą śmietankową (6); surówka z marchewki i brzoskwini Dietetyczne: Ryż z jabłkiem i polewą śmietankową (7); surówka z marchewki i brzoskwini
Wtorek 10.06.2025 	Podstawowe: Zupa ogórkowa (7, 8) Pulpety wieprzowe w sosie pomidorowym (1, 3, 7); kasza bulgur (1); młody kalafior z bułeczką i maselkiem (1, 7) Kompot z rabarbaru Chipsy jabłkowe Wegańskie: Pulpety sojowe w sosie pomidorowym (6); kasza bulgur (1); młody kalafior z maselkiem roślinnym Dietetyczne: Pulpety wieprzowe w sosie pomidorowym (1, 3, 7); kasza bulgur (1); młody kalafior z bułeczką i maselkiem
Środa 11.06.2025 	Podstawowe: Zupa Shrekowa z grzankami (1, 7, 8) Udko pieczone; młode ziemniaczki z koperkiem; mizeria (7) Sok jabłkowy tłoczony 100% Arbuz Wegańskie: Kotlet z ciecioriki; młode ziemniaczki z koperkiem; mizeria (7) Dietetyczne: Udko pieczone; młode ziemniaczki z koperkiem; mizeria (7)
Czwartek 12.06.2025 	Podstawowe: Barszcz ukraiński (7, 8) Makaron z sosem śmietanowo-brokulowym (1, 7); mix sałat z warzywami Woda niegazowana Baton Flips (1, 7) Wegańskie: Makaron z sosem śmietanowo-brokulowym (1, 6); mix sałat z warzywami Dietetyczne: Makaron z sosem śmietanowo-brokulowym (1, 7); mix sałat z warzywami
Piątek 13.06.2025 	Podstawowe: Zupa jarzynowa (7, 8) Ryba w płatkach kukurydzianych (1, 3, 4); frytki z pieca; sałatka szwedzka Herbata z cytryną Herbatniki (1, 3, 7) Wegańskie: Papryka faszerowana z wegańską mozzarellą (6); frytki z pieca; sałatka szwedzka Dietetyczne: Ryba w płatkach kukurydzianych (1, 3, 4); frytki z pieca; sałatka szwedzka

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.