

Poniedziałek 16.06.2025 	<u>Podstawowe:</u> Zupa koperkowa (7, 8) Grillowana kiełbaska; kajzerka (1, 3, 7); ogórek małosolny Herbatka owocowa Mleko smakowe (7) <u>Wegańskie:</u> Grillowana kiełbaska roślinna; kajzerka bezglutenowa; ogórek małosolny <u>Dietetyczne:</u> Grillowana kiełbaska; kajzerka (1, 3, 7); ogórek małosolny
Wtorek 17.06.2025 	<u>Podstawowe:</u> Botwinka z jajkiem (3, 7, 8) Kotlet schabowy (1, 3); ziemniaki z koperkiem; surówka z młodej kapusty z kukurydzą Kompot wieloowocowy Ciasto marchewkowe (1, 3, 7) /wyrób własny/ <u>Wegańskie:</u> Kotlet z tofu (1, 6); ziemniaki z koperkiem; surówka z młodej kapusty z kukurydzą <u>Dietetyczne:</u> Kotlet schabowy (1, 3); ziemniaki z koperkiem; surówka z młodej kapusty z kukurydzą
Środa 18.06.2025 	<u>Podstawowe:</u> Zupa grochowa (7, 8) Polędwiczka wieprzowa w sosie pieczarkowym (1, 7); kasza jęczmienna perłowa (1); surówka z marchewki z chrzanem(7 Woda z sokiem Truskawki <u>Wegańskie:</u> Kawałki sojowe w lekkim sosie pieczarkowym (6); kasza jęczmienna perłowa (1); surówka z marchewki z chrzanem <u>Dietetyczne:</u> Polędwiczka wieprzowa w lekkim sosie pieczarkowym (1, 7); kasza jęczmienna perłowa (1); surówka z marchewki z chrzanem (7)
Czwartek 19.06.2025	<i>Boże Ciało</i>
Piątek 20.06.2025 	<u>Podstawowe:</u> Zupa z soczewicy czerwonej (8) Paluszki rybne (1, 3, 4); ziemniaki; ogórek kiszony słupek Herbata z cytryną Mix deserowy <u>Wegańskie:</u> Paluszki z cukinii (1); ziemniaki; ogórek kiszony słupek <u>Dietetyczne:</u> 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.