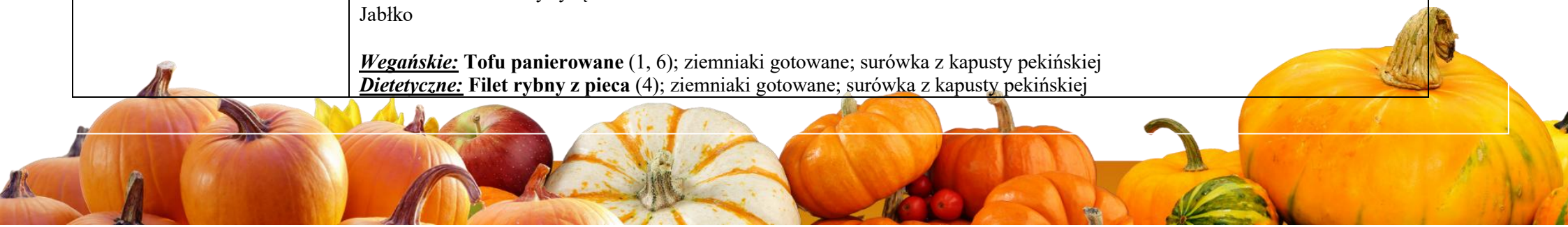


JADŁOSPIS

Poniedziałek 14.09.2026	<u>Podstawowe:</u> Parzybroda na wywarze warzywnym (8) Papryka faszerowana soczewicą z mozzarellą roślinną (6); ryż z sosem curry (6) Kompot wieloowocowy Chrupki kukurydziane <u>Wegańskie:</u> Papryka faszerowana soczewicą z mozzarellą roślinną (6); ryż z sosem curry (6) <u>Dietetyczne:</u> Papryka faszerowana soczewicą z mozzarellą roślinną (6); ryż z sosem curry (6)
Wtorek 15.09.2026	<u>Podstawowe:</u> Zupa ziemniaczana na wywarze warzywnym z dodatkiem kielbasy (7, 8) Kotlet schabowy (1, 3); ziemniaki; mizeria (7) Woda z pomarańczą Winogrono <u>Wegańskie:</u> Sznycel sojowy (1, 6); ziemniaki; mizeria (6) <u>Dietetyczne:</u> Schab w lekkim sosie; ziemniaki; mizeria (7)
Środa 16.09.2026	<u>Podstawowe:</u> Krem z marchewki z pestkami dyni na wywarze warzywnym (7, 8) Potrąwka z kurczaka (1, 7); kasza jęczmienna perłowa (1); buraczki Herbata owocowa Mleko (7) <u>Wegańskie:</u> Potrąwka z cukinią i papryką (6); kasza jęczmienna perłowa (1); buraczki <u>Dietetyczne:</u> Potrąwka z kurczaka (7); kasza jęczmienna perłowa (1); buraczki
Czwartek 17.09.2026	<u>Podstawowe:</u> Zupa fasolowa na wywarze mięsny (8) Kluski leniwe (1, 3, 7) /wyrób własny/; tarta marchewka Woda niegazowana Melon <u>Wegańskie:</u> Kluski leniwe (1) /wyrób własny/; tarta marchewka <u>Dietetyczne:</u> Kluski leniwe (1, 3, 7) /wyrób własny/; tarta marchewka
Piątek 18.09.2026	<u>Podstawowe:</u> Zupa szczawiowa z jajkiem na wywarze warzywnym (3, 7, 8); Filet rybny panierowany (1, 3, 4); ziemniaki gotowane; surówka z kapusty pekińskiej Herbata z miodem i cytryną Jabłko <u>Wegańskie:</u> Tofu panierowane (1, 6); ziemniaki gotowane; surówka z kapusty pekińskiej <u>Dietetyczne:</u> Filet rybny z pieca (4); ziemniaki gotowane; surówka z kapusty pekińskiej



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.

–