

W jadłospisie wyróżniono produkty mogące powodować alergie lub reakcje nietolerancji
 jadłospis może ulec modyfikacji. Wartości odczytane w programie Sólówka Opivium. Katalog potraw dostępny w kuchni szkolnej

DATA	DANIE I 300 ml	DANIE II	DESER 200ml/1 szt
Poniedziałek 16-02	Brokułowa Alergeny: seler, mleko i produkty pochodne pieczywo mieszane Alergeny: gluten pszeniczny i żytni	Sos mięsno-pomidorowy 170g Alergeny: mleko i produkty pochodne, seler, gluten pszeniczny makaron 160g Alergeny: gluten pszeniczny	Kompot owoce,
Wtorek 17-02	Zupa guląszowa Alergeny: seler, mleko i produkty pochodne, gluten pszeniczny pieczywo mieszane Alergeny: gluten pszeniczny i żytni	Parowańce 160g Alergeny: gluten pszeniczny, mleko i produkty pochodne, jaja mus truskawkowy 50ml Alergeny: mleko i produkty pochodne	Kompot owoce
Środa 18-02	Pomidorowa z makaronem Alergeny: seler, mleko i produkty pochodne	Filet rybny 100g Alergeny: ryba, jaja, gluten pszeniczny, seler ziemniaki 160g Alergeny: mleko i produkty pochodne surówka z kapusty kiszzonej, 90g	Kompot owoce
Czwartek 19-02	Zupa ogórkowa Alergeny: mleko i produkty pochodne, seler pieczywo mieszane Alergeny: gluten pszeniczny i żytni	Gulasz mięsno-jarzynowy 170g Alergeny: gluten pszeniczny, mleko i produkty pochodne, seler Ryż biały 160g Alergeny: mleko i produkty pochodne	Kompot owoce
Piątek 20-02	Krupnik z kaszy jęczmieńnej Alergeny: seler, gluten jęczmieńny	Filet rybny 100g Alergeny: seler, gluten pszeniczny, ryba ziemniaki 160g Alergeny: mleko i produkty pochodne surówka z kapusty pekińskiej 90g	Woda z cytryną owoce