

JADŁOSPIS

od dnia 16.09.2024 – do dnia 20.09.2024

Sienkiewicza 1

	<i>Śniadanie</i>	<i>Obiad</i>	<i>Podwieczorek</i>
Poniedziałek 16.09.2021	Chleb firmowy z masłem, szynką dębicką i pomidorkiem, kawa inka na mleku, arbuz Alergeny 1,3,7,	Zupa kapuśniaczek z pomidorkami, placuszki ziemniaczano-cukiniowe ze śmietanką, surówka z selera, kompot wieloowocowy Alergeny 1,7,9	Kanapka z masłem, nutellą, mleko, owoc śliwka Alergeny 1,3,7
Wtorek 17.09.2024	Kleik ryżowy na mleku, bułka kielecka z twarogiem i papryką, herbatka malinowa, kalarepka Alergeny 1,3,7,	Zupa z kaszą manną na rosole drobiowym, ziemniaki z koperkiem, pulpeciki wieprzowe w sosie pomidorowym, sałatka z kiszonych ogórków, kompot jabłkowy Alergeny 1,7,9	Budyń śmietankowy, suszona żurawina, owoc nektaryna Alergeny 1,3,7
Środa 18.09.2024	Chleb wieloziarnisty z masłem, pastą z kielbasy (wyrób własny) i ogórkiem słodko-kwaśnym kawa inka na mleku, melon, Alergeny 1,3,7,	Zupa szpinakowa z ryżem i jajkiem, pierogi leniwe z białym serem, surówka z marchewki kompot truskawkowy Alergeny 1,7,9	Kisiel poziomkowy, ciasteczko zbożowe, owoc brzoskwinia Alergeny 1,3,7
Czwartek 19.09.2024	Płatki jaglane na mleku, chleb graham z masłem, filetem z indyka i rzodkiewką, herbatka z cytryną, gruszka Alergeny 1,3,7,	Zupa krem jarzynowy z grzankami, kasza jęczmienna, szynka w sosie cebulowym, surówka z czerwonej kapusty, kompot porzeczkowy Alergeny 1,7,9	Babka piaskowa (wypiek własny), kakao, owoc banan Alergeny 1,3,7
Piątek 20.09.2024	Bułka pszenna, bułka kielecka z masłem, pastą z makreli i szczypiorkiem, kawa inka na mleku, jabłko Alergeny 1,3,4,7,	Zupa pomidorowa z makaronem muszelki, ziemniaki z koperkiem, kotlecik jajeczny z pieca, sałatka z buraczków, kompot wiśniowy Alergeny 1,7,9,	Maślanka naturalna z truskawkami owoc gruszka Alergeny 1,7

Intendent zastrzega sobie prawo do modyfikacji w jadłospisie z przyczyn od niego niezależnych

Woda mineralna niegazowana do picia dostępna przez cały dzień na salach w grupach.

Napoje są **minimalnie** dosładzane miodem pszczelim, potrawy są dosmaczone solą o obniżonej zawartości sodu

zgodnie z wytycznymi Instytutu Żywności i Żywienia oraz Ministerstwa Zdrowia.

Do przygotowania posiłków używane są przyprawy: pieprz, pieprz ziółowy, ziele angielskie, liść laurowy, majeranek, oregano, bazylija, tymianek, zioła prowansalskie, papryka słodka, sól o obniżonej zawartości sodu, rozmaryn, kurkuma. **Zgodnie z informacjami od producentów użyte produkty gotowe np.: kakao, herbata, koncentrat pomidorowy, dżemy, ketchup, produkty z mięsa (np. wędliny),** mogą zawierać śladowe ilości alergenów glutenu, laktozy, soi, orzechów, selera i gorczycy.

Sporządziła intendentka: Beata Siemońska