

# JADŁOSPIS

od dnia 23.09.2024 – do dnia 27.09.2024

ul. Sienkiewicza 1

	<b>Śniadanie</b>	<b>Obiad</b>	<b>Podwieczorek</b>
<b>Poniedziałek</b> 23.09.2021	Chleb firmowy z masłem, szynką gotowaną i ogórkiem zielonym, kawa inka na mleku, arbuz <b>Alergeny 1,3,7,</b>	Zupa żurek z majerankiem, makaron kokardki ze szpinakiem i filetem z kurczaka kompot wieloowocowy <b>Alergeny 1,7,9</b>	Chleb firmowy z masłem, i dżemem truskawkowym, mleko, owoc śliwka <b>Alergeny 1,3,7</b>
<b>Wtorek</b> 24.09.2024	Płatki kukurydziane na mleku, rogal z masłem i miodem, herbatka malinowa, melon <b>Alergeny 1,3,7,</b>	Zupa krupnik zabieleny ziemniaki z koperkiem schab w sosie paprykowym, surówka z białej kapusty z kukurydzą, kompot jabłkowy <b>Alergeny 1,7,9</b>	Bułka kielecka z masłem, pasztecikiem drobiowym, i rzodkiewką, kawa inka na mleku, owoc nektaryna <b>Alergeny 1,3,7</b>
<b>Środa</b> 25.09.2024	Chleb wieloziarnisty z masłem, kiełbaską żywiecką, i pomidorkiem, kawa inka na mleku, kalarepka do chrupania <b>Alergeny 1,3,7,</b>	Zupa grysikowa z zielonym groszkiem, pyzy z mięskiem wieprzowym, sałatka z buraczków, kompot truskawkowy <b>Alergeny 1,7,9</b>	Budyń śmietankowy, wafelki owsiane bez cukru z nasionami chia, owoc brzoskwinia <b>Alergeny 1,3,7</b>
<b>Czwartek</b> 26.09.2024	Płatki ryżowe n na mleku, chleb graham z masłem, pasta z avocado i twarogku papryka, herbatka z cytryną, gruszka <b>Alergeny 1,3,7,</b>	Zupa krem z soczewicy z pomidorami, ryż na sypko, potrawka z kurczaka w sosie śmietankowym z brokułami kompot porzeczkowy <b>Alergeny 1,7,9</b>	Ciasto maślane z brzoskwiniami i kruszonką, (wypiek własny), mleko, owoc banan <b>Alergeny 1,3,7</b>
<b>Piątek</b> 27.09.2024	Bułka pszenna z masłem, serem żółtym i pomidorem, kawa inka na mleku, jabłko <b>Alergeny 1,3,7,</b>	Zupa barszcz czerwony z fasolką ziemniaki z koperkiem paluszek rybny z pieca, surówka z kiszzonej kapusty, kompot wiśniowy <b>Alergeny 1,4,7,9,</b>	Jogurt naturalny z owocami pałki kukurydziane owoc gruszka <b>Alergeny 1,7</b>

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 zieleny, ziele angielskie, liść laurowy, majeranek, oregano, bazylika, 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 intendenta: Beata Siemońska