

# JADŁOSPIS

od dnia 30.09.2024 – do dnia 04.10.2024

ul. Sienkiewicza 1

	<b>Śniadanie</b>	<b>Obiad</b>	<b>Podwieczorek</b>
<b>Poniedziałek</b> <b>30.09.2021</b>	Chleb firmowy z masłem, kiełbaską szynkową i pomidorkiem malinowym, kawa inka na mleku, arbuz <b>Alergeny1,3,7,</b>	Zupa ogórkowa z zieloną pietruszką, naleśniki owsiane z musem jabłkowym (wyrób własny) kompot wieloowocowy <b>Alergeny1,7,9</b>	Chleb firmowy z masłem, pastą jajeczną i zieloną cebulką, kawa inka na mleku owoc śliwka <b>Alergeny 1,3,7</b>
<b>Wtorek</b> <b>01.10.2024</b>	Płatki owsiane na mleku, bułka kielecka z masłem, twarożek z rzodkiewką, herbatka malinowa, kalarepa <b>Alergeny1,3,7,</b>	Zupa kalafiorowa zabieleną, ryż na sypko, chili con carne z warzywami i kukurydzą, kompot jabłkowy <b>Alergeny1,7,9</b>	Budyń śmietankowy, ciasteczko kruche, owoc nektaryna <b>Alergeny 1,3,7</b>
<b>Środa</b> <b>02.10.2024</b>	Chleb wieloziarnisty z masłem, parówki z szynki, ketchup, kawa inka na mleku, arbuz <b>Alergeny1,3,7,</b>	Zupa kartoflanka z koperkiem, makaron z białym serem i cynamonem, kompot truskawkowy <b>Alergeny1,7,9</b>	Kisiel wiśniowy wafelki owsiane bez cukru naturalne, owoc brzoskwinia <b>Alergeny 1,3,7</b>
<b>Czwartek</b> <b>03.10.2024</b>	Płatki jaglane na mleku, chleb graham z masłem, serem żółtym i papryką, herbatka z cytryną, melon <b>Alergeny1,3,7,</b>	Zupa krem z jarzyn, kasza gryczana, schab w sosie pieczeniowym, surówka z białej kapusty, kompot porzeczkowy <b>Alergeny1,7,9</b>	Chałka z masłem i dżemem jagodowym, mleko, owoc banan <b>Alergeny 1,3,7</b>
<b>Piątek</b> <b>04.10.2024</b>	Bułka pszenna z masłem, pasta z makreli, zielona cebulka, kawa inka na mleku, jabłko <b>Alergeny1,3,7,</b>	Rosół z ryżem i zieloną pietruszką, ziemniaki z koperkiem, jajko gotowane, w sosie musztardowym, sałatka z buraczków, kompot wiśniowy <b>Alergeny1,4,7,9,</b>	Maślanka naturalna z truskawkami i bananem, 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 dosmaczane 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, bazylia, 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