

JADŁOSPIS

od dnia 21.10.2024 – do dnia 25.10.2024
ul. Sienkiewicza 1

	Śniadanie	Obiad	Podwieczorek
Poniedziałek 21.10.2021	Chleb firmowy z masłem, kielbaską dębičką i pomidorem malinowym, kawa inka na mleku, arbuz Alergeny 1,3,7,	Zupa ryżanka z kawałkami kalafiora na rosole drobiowym, placki ziemniaczane ze śmietanką marchewka z cytryną, kompot wieloowocowy Alergeny 1,7,9	Kanapka z masłem, i dżemem truskawkowym, kawa inka na mleku owoc śliwka Alergeny 1,3,7
Wtorek 22.10.2024	Płatki jaglane na mleku, bułka kielecka z masłem, pasztecikiem drobiowym, i ogórkiem zielonym, herbatka rumiankowa, kalarepa Alergeny 1,3,7,	Zupa krem kalarepkowo-brukselkowy ryż na sypko, filet drobiowy w sosie słodko-kwaśnym z warzywami, kompot jabłkowy Alergeny 1,7,9	Budyń śmietankowy, owoc nektaryna Alergeny 1,3,7
Środa 23.10.2024	Chleb wieloziarnisty z masłem, serem żółtym i papryką kawa inka na mleku, arbuz Alergeny 1,3,7,	Zupa grysikowa z zieloną pietruszką ziemniaki z koperkiem, kotlecik mielony wieprzowy, surówka z czerwonej kapusty, kompot truskawkowy Alergeny 1,7,9	Maślanka naturalna z jagodami, kruche ciasteczko, owoc brzoskwinia Alergeny 1,3
Czwartek 24.10.2024	Płatki ryżowe na mleku, chleb graham z masłem, kielbaską żywiecką i rzodkiewką, herbatka z cytryną, melon, Alergeny 1,3,7,	Zupa fasolowa z majerankiem, spaghetti z mięskiem wieprzowym, w sosie pomidorowym, kompot porzeczkowy Alergeny 1,7,9	Babka zebra (wypiek własny), mleko, owoc banan Alergeny 1,3,7
Piątek 25.10.2024	Bułka pszenna z masłem, i twarogiem z avocado kawa inka na mleku, jabłko Alergeny 1,3,4,7,	Zupa pieczarkowa z makaronem kółeczka ziemniaki ze świeżym koprem, ryba miruna zapiekana w warzywach kompot wiśniowy Alergeny 1,7,9,	Kisiel żurawinowy, krążki kukurydziane, owoc gruszka Alergeny ,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 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, 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