

JADŁOSPIS

od dnia 07.10.2024 – do dnia 11.10.2024

ul. Sienkiewicza 1

	Śniadanie	Obiad	Podwieczorek
Poniedziałek 07.10.2021	Chleb firmowy z masłem, szynką dębicką i pomidorkiem malinowym, kawa inka na mleku, arbuz Alergeny1,3,7,	Zupa żurek z majerankiem, ryż na mleku z sosem śmietanowo-truskawkowym, kompot wieloowocowy Alergeny1,7,9	Chleb firmowy z masłem, pasztecikiem drobiowym i ogórkiem konserwowym, kawa inka na mleku owoc śliwka Alergeny 1,3,7
Wtorek 08.10.2024	Kleik ryżowy na mleku, bułka kielecka z masłem, twarożek z prażonym słonecznikiem, herbatka z imbirem, kalarepa Alergeny1,3,7,	Zupa pomidorowa z makaronem, ziemniaki z koperkiem, nugetsy drobiowe, surówka z białej rzodkwi kompot jabłkowy Alergeny1,7,9	Kisiel żurawinowy, ciasteczko kokosowe, owoc nektaryna Alergeny 1,3,7
Środa 09.10.2024	Chleb wieloziarnisty z masłem, jajecznicą na maselku ze szczypiorkiem, kawa inka na mleku, arbuz Alergeny1,3,7,	Zupa koperkowa z ziemniakami, łazanki z mięsem wieprzowym i kapustą, kompot truskawkowy Alergeny1,7,9	Kasza manna na mleku z sokiem malinowym, owoc brzoskwinia Alergeny 1,3,7
Czwartek 10.10.2024	Płatki jaglane na mleku, chleb graham z masłem, polędwicą z indyka i ogórkiem zielonym, herbatka z cytryną, melon Alergeny1,3,7,	Zupa dyniowa z płatkami migdałowymi, kasza bulgur, szynka w sosie cebulowym, buraczki z jabłkiem, kompot porzeczkowy Alergeny1,7,9	Ciasto czekoladowe (wypiek własny), mleko, owoc banan Alergeny 1,3,7
Piątek 11.10.2024	Bułka pszenna z masłem, serem żółtym, papryką, kawa inka na mleku, jabłko Alergeny1,3,7,	Zupa szczawiowa z jajkiem, ziemniaki ze świeżym koprem, ryba miruna z pieca, surówka z selera, kompot wiśniowy Alergeny1,4,7,9,	Deser twarogowy z truskawkami i malinami, 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 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 intendenta: Beata Siemońska