

JADŁOSPIS

od dnia 14.10.2024 – do dnia 18.10.2024
Sienkiewicza 1

	Śniadanie	Obiad	Podwieczorek
Poniedziałek 14.10.2021	Chleb firmowy z masłem, kielbaską krakowską i ogórkiem zielonym, kawa inka na mleku, arbuz Alergeny1,3,7,	Zupa kalafiorowa z zieloną pietruszką, racuchy drożdżowe z jabłkiem kompot wieloowocowy Alergeny1,7,9	Kanapka z masłem, jajkiem gotowanym, sałatą i pomidorem kawa inka na mleku owoc śliwka Alergeny 1,3,7
Wtorek 15.10.2024	Płatki kukurydziane na mleku, chleb graham z masłem, żółtym serem i pomidorkiem malinowym, herbatka z imbirem, kalarepa Alergeny1,3,7,	Zupa krupnik zabieleną, zapiekanka makaronowa z mięsem mielonym i warzywami, kompot jabłkowy Alergeny1,7,9	Chałka z masłem i dżemem brzoskwiowym, kawa inka na mleku, owoc nektaryna Alergeny 1,3,7
Środa 16.10.2024	Chleb wieloziarnisty z masłem, pastą z kielbasy i ogórkiem słodko-kwaśnym kawa inka na mleku, arbuz Alergeny1,3,7,	Zupa ryżanka z zielonym groszkiem, pierogi leniwe z białym serem, marchewka z cytryną, kompot truskawkowy Alergeny1,7,9	Kisiel poziomkowy wafelki owsiane bez cukru naturalne, owoc brzoskwinia Alergeny 1
Czwartek 17.10.2024	Płatki owsiane na mleku, rogalik z masłem i miodem wielokwiatowym, herbatka z cytryną, gruszka Alergeny1,3,7,	Zacierka na rosole z zieloną pietruszką, ziemniaki z koperkiem, szynka w sosie pieczeniowym, surówka z kiszanej kapusty kompot porzeczkowy Alergeny1,7,9	Bułeczka kielecka z masłem, twarogiem i rzodkiewką, kawa inka na mleku, owoc banan Alergeny 1,3,7
Piątek 18.10.2024	Bułka pszenna z masłem, pasta z makreli, zielona cebulka, kawa inka na mleku, jabłko Alergeny1,3,4,7,	Zupa barszcz czerwony, ziemniaki, kotlecik jajeczny, marchewka z groszkiem na ciepło kompot wiśniowy Alergeny1,7,9,	Jogurt naturalny z truskawkami, pałki 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 ziolowy, 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