

JADŁOSPIS
 od dnia 18.11.2024 – do dnia 22.11.2024
 ul. Sienkiewicza 1

	Śniadanie	Obiad	Podwieczorek
Poniedziałek 18.11.2021	Chleb firmowy z masłem, kielbaską dębicką i pomidorem malinowym, kawa inka na mleku,, arbuz Alergeny1,3,7,	Zupa żurek z majerankiem, naleśniki ze szpinakiem i żółtym serem, kompot wieloowocowy Alergeny1,7,9	Kanapka z masłem, pastą jajeczną i zieloną cebulką, kawa inka na mleku, owoc śliwka Alergeny 1,3,7
Wtorek 19.11.2024	Płatki orkiszowe na mleku, chałka z masłem i dżemem truskawkowym, herbatka z cytryną,, jabłko Alergeny1,3,7,	Zupa pomidorowa z ryżem, na rosole drobiowym, ziemniaki, nugesty z fileta kurczaka, surówka z kiszanej kapusty, kompot jabłkowy Alergeny1,7,9	Bułka kielecka z masłem, twarożkiem i rzodkiewką, kawa inka na mleku, owoc nektaryna Alergeny 1,3,7
Środa 20.11.2024	Chleb wieloziarnisty z masłem, kielbasą żwiecką i paryką, kawa inka na mleku,, arbuz Alergeny1,3,7,	Zupa grysikowa z groszkiem, ziemniaki z koperkiem, kotlecik rybny z pieca, surówka z selera, kompot truskawkowy Alergeny1,4,7,9	Kasza manna na gęsto z sokiem wiśniowym, owoc brzoskwinia Alergeny 1,3,7
Czwartek 21.11.2024	Kleik ryżowy na mleku, chleb graham z masłem, i ogórkiem zielonym, herbatka z cytryną, melon, Alergeny1,3,7,	Zupa kalafiorowa z zieloną pietruszką, kasza gryczana, szynka w sosie cebulowym,, sałatka z buraczków, kompot porzeczkowy Alergeny1,7,9	Babka piaskowa (wypiek własny), herbatka owoce leśne, owoc banan Alergeny 1,3,7
Piątek 22.11.2024	Bułka pszenna, kielecka z masłem, pasztecikiem drobiowym, pomidorem malinowym, herbata z imbirem,, jabłko Alergeny1,3,7,	Zupa krem z soczewicy, makaron świderki z białym serem polany masłem, kompot wiśniowy Alergeny1,7,9,	Kisiel poziomkowy, herbatnik, owoc gruszka Alergeny 3,7

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 ziółowy, ziele angielskie, liść laurowy, majeranek, oregano, bazylija, 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