

**JADŁOSPIS**  
*od dnia 25.11.2024 – do dnia 29.11.2024*  
*ul. Sienkiewicza 1*

	<b>Śniadanie</b>	<b>Obiad</b>	<b>Podwieczorek</b>
<b>Poniedziałek</b> <b>25.11.2021</b>	Chleb firmowy z masłem, kielbaską krakowską, i pomidorem kawa inka na mleku,, arbuz <b>Alergeny1,3,7,</b>	Zupa ogórkowa, placki ziemniaczane z jogurtem naturalnym, surówka z marchewki, kompot wielowocowy <b>Alergeny1,7,9</b>	Kanapka z masłem, pastą rybną i zieloną cebulką, kawa inka na mleku, owoc śliwka <b>Alergeny 1,3,7</b>
<b>Wtorek</b> <b>26.11.2024</b>	Płatki kukurydziane na mleku, rogal z masłem i miodem wielokwiatowym, herbatka z cytryną,, jabłko <b>Alergeny1,3,7,</b>	Zupa krupnik z kawałkami dyni, ziemniaki, szynka w sosie paprykowym, surówka z kiszanej kapusty, kompot jabłkowy <b>Alergeny1,7,9</b>	Bułka kielecka z masłem, jajkiem gotowanym i rzodkiewką, kawa inka na mleku, owoc nektaryna <b>Alergeny 1,3,47</b>
<b>Środa</b> <b>27.11.2024</b>	Chleb wieloziarnisty z masłem, pasta z mięsa mieszanego z warzywami (wyrób własny), kawa inka na mleku,, arbuz <b>Alergeny1,3,7,</b>	Rosół drobiowy z ryżem, pierogi ruskie ze śmietanką, kompot truskawkowy <b>Alergeny1,4,7,9</b>	Kisiel wiśniowy, wafelek owsiany bez cukru, owoc brzoskwinia <b>Alergeny 1,3,7</b>
<b>Czwartek</b> <b>28.11.2024</b>	Płatki owsiane na mleku, chleb graham z masłem, twarożek z ogórkiem zielonym, herbatka z cytryną, melon, <b>Alergeny1,3,7,</b>	Zupa fasolowa z majerankiem, spaghetti z mięskiem wieprzowym w sosie pomidorowym, kompot porzeczkowy <b>Alergeny1,7,9</b>	Bułeczki drożdżowe z marmoladą (wypiek własny), kakao, owoc banan <b>Alergeny 1,3,7</b>
<b>Piątek</b> <b>29.11.2024</b>	Bułka pszenna, kielecka z masłem, serem żółtym pomidorem malinowym, kawa inka na mleku, jabłko <b>Alergeny1,3,7,</b>	Zupa pieczarkowa z makaronem, ziemniaki, paluszek rybny z pieca, sałatka buraczki z jabłkiem, kompot wiśniowy <b>Alergeny1,47,9,</b>	Jogurt naturalny z truskawkami (wyrób własny) herbatnik, owoc gruszka <b>Alergeny 3,7</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, 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 intendentka: Beata Siemońska