

JADŁOSPIS

od dnia 09.12.2024 – do dnia 13.12.2024

Sienkiewicza 1

	<i>Śniadanie</i>	<i>Obiad</i>	<i>Podwieczorek</i>
<i>Poniedziałek 09.12.2021</i>	Chleb firmowy z masłem, kielbaską krakowską i pomidorem malinowym, kawa inka na mleku,, arbuz Alergeny1,3,7,	Zupa kapuśniak z majerankiem, makaron kolanka ze szpinakiem i filetem z kurczaka kompot wieloowocowy Alergeny1,7,9	Kanapka z masłem, pasztecikiem drobiowym i ogórkiem zielonym, kawa inka na mleku, owoc śliwka Alergeny 1,3,7
<i>Wtorek 10.12.2024</i>	Płatki owsiane na mleku, chałka z masłem i dżemem jagodowym, herbatka z cytryną,, kalarepka Alergeny1,3,7,	Zupa krupnik zabieleny, ziemniaki ze świeżym koprem, kotlet mielony wieprzowy, sałatka buraczki z jabłkiem, kompot jabłkowy Alergeny1,7,9	Bułka kielecka z masłem, serem żółtym Gouda i rzodkiewką, kakao, owoc nektaryna Alergeny 1,3,7
<i>Środa 11.12.2024</i>	Chleb z ziarnami z masłem, parówki z szynki, ketchup, papryka, kawa inka na mleku,, arbuz Alergeny1,3,7,	Zupa krem z kalarepki, gołąbki bez zawijania z sosem pomidorowym, kompot truskawkowy Alergeny1,7,9	Jogurt naturalny z malinami, ciastko maślane, owoc brzoskwinia Alergeny 1,3,7
<i>Czwartek 12.12.2024</i>	Kleik kukurydziany na mleku, chleb graham z masłem, twarożek z ziarnami słonecznika, herbatka z cytryną, melon, Alergeny1,3,7,	Zupa dyniowa z płatkami migdałowymi, kasza jęczmienna, szynka w sosie cebulowym, surówka z kiszanej kapusty, kompot porzeczkowy Alergeny1,7,9	Piernik świąteczny (wypiek własny), herbatka malinowa, owoc banan Alergeny 1,3
<i>Piątek 13.12.2024</i>	Bułka pszenna, kielecka z masłem, jajecznicą na masełku zieloną cebulką, herbata z imbirem,, jabłko Alergeny1,3,7,	Zupa barszcz czerwony, ziemniaki, ryba Miruna z pieca, fasolka szparagowa na ciepło, kompot wiśniowy Alergeny1,4,7,9,	Kisiel truskawkowy, kruchy 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 zieleny, 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.

