

JADŁOSPIS
od dnia 02.12.2024 – do dnia 06.12.2024
ul. Sienkiewicza 1

	Śniadanie	Obiad	Podwieczorek
Poniedziałek 02.12.2021	Chleb firmowy z masłem, szynką mieloną, i pomidorem malinowym, kawa inka na mleku,, arbuz Alergeny1,3,7,	Zupa barszcz biały z majerankiem, ryż zapiekany z jabłkami i cynamonem, kompot wielowocowy Alergeny1,7,9	Kanapka z masłem, ogórkiem zielonym, sałata i rzodkiewka, kawa inka na mleku, owoc śliwka Alergeny 1,3,7
Wtorek 03.12.2024	Płatki ryżowe na mleku, bułka kielecka z masłem i twarożkiem z rzodkiewką, herbatka z cytryną,, jabłko Alergeny1,3,7,	Zupa pomidorowa z makaronem ziemniaki ze świeżym koprem, zraz wieprzowy surówka z czerwonej kapusty, kompot jabłkowy Alergeny1,7,9	Kisiel truskawkowy, ciasteczko zbożowe, owoc nektaryna Alergeny 1,3,7
Środa 04.12.2024	Chleb wieloziarnisty z masłem, pastą z kielbasy i ogórkiem, kawa inka na mleku,, kalarepka, Alergeny1,3,7,	Zupa grysikowa z zielona pietruszką, pyzy z mięsem, sałatka z buraczków, kompot truskawkowy Alergeny1,4,7,9	Budyń śmietankowy, pałka kukurydziana, owoc brzoskwinia Alergeny 1,3,7
Czwartek 05.12.2024	Płatki orkiszowe na mleku, chleb graham z masłem, serem gouda i pomidorkiem, herbatka z cytryną, melon, Alergeny1,3,7,	Zupa porowa krem z grzankami, makaron kokardki, filet z kurczaka w sosie słodko-kwaśnym z warzywami, kompot porzeczkowy Alergeny1,7,9	Ciasto z owocami i kruszonka, (wypiek własny), herbatka owoce leśne, owoc banan Alergeny 1,3
Piątek 06.12.2024	Bułka pszenna, kielecka z masłem, pastą z makreli, i zieloną cebulką, herbata z imbirem,, jabłko Alergeny1,3,4,7,	Zupa cytrynowa z ryżem i koperkiem, ziemniaki, kotlecik jajeczny, marchewka z groszkiem, kompot wiśniowy Alergeny1,7,9,	Maślanka naturalna z truskawkami i jagodami, 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 ziołowy, 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