

# **JADŁOSPIS**

**od dnia 16.12.2024 – do dnia 20.12.2024**  
**Sienkiewicza 1**

	<b>Śniadanie</b>	<b>Obiad</b>	<b>Podwieczorek</b>
<b>Poniedziałek</b> <b>16.12.2021</b>	Chleb firmowy z masłem, kielbaską szynkową i pomidorem malinowym, kawa inka na mleku,, arbuz <b>Alergeny1,3,7,</b>	Zupa ogórkowa z koperkiem, naleśniki z dżemem truskawkowym, kompot wieloowocowy <b>Alergeny1,7,9</b>	Kanapka z masłem, pastą jajeczną i zieloną cebulką, kawa inka na mleku, owoc śliwka <b>Alergeny 1,3,7</b>
<b>Wtorek</b> <b>17.12.2024</b>	Płatki kukurydziane na mleku, rogal z masłem i miodem wielokwiatowym, herbatka z cytryną,, kalarepka <b>Alergeny1,3,7,</b>	Zupa grysikowa z kawałkami dyni, ziemniaki , szynka w sosie pieczeniowym, sałatka z buraczkóww kompot świąteczny z owoców suszonych <b>Alergeny1,7,9</b>	Bułka kielecka z masłem, twarożkiem i ogórkiem zielonym, kakao, owoc nektaryna <b>Alergeny 1,3,7</b>
<b>Środa</b> <b>18.12.2024</b>	Chleb wieloziarnisty z masłem, pasta mięsna z warzywami (wyrób własny), papryka kawa inka na mleku,, arbuz <b>Alergeny1,3,7,</b>	Zacierka na rosole z zieloną pietruszką, kopytka, kapusta zasmażana na ciepło, kompot truskawkowy <b>Alergeny1,7,9</b>	Kasza manna z sokiem wisniowym, owoc brzoskwinia <b>Alergeny 1,3,7</b>
<b>Czwartek</b> <b>19.12.2024</b>	Płatki jaglane na mleku, chleb grahamz masłem, serem żółtym Salami i rzodkiewką herbatka z cytryną, melon, <b>Alergeny1,3,7,</b>	Zupa krem z białych warzyw, ryż na sypko, chili con carne z miesem mielonym, papryką i kukurydzą kompot porzeczkowy <b>Alergeny1,7,9</b>	Maślanka malinowa (wyrób własny), herbatnik , owoc banan <b>Alergeny 1,3</b>
<b>Piątek</b> <b>20.12.2024</b>	Bułka pszenna, kielecka z masłem, patą rybną i zieloną cebulką, herbata z imbirem, jabłko <b>Alergeny1,3,7,</b>	Zupa fasolowa z majerankiem, makaron świderek z białym serem i cynamonem, kompot wiśniowy <b>Alergeny1,4,7,9,</b>	Kisiel poziomkowy, wafelek owsiany bez cukru, 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 ziółowy, ziele angielskie, liść laurowy, majeranek, oregano, bazylią, 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**