

**JADŁOSPIS**  
*od dnia 07.01.2025 – do dnia 10.01.2025*  
**Sienkiewicza 1**

	<b>Śniadanie</b>	<b>Obiad</b>	<b>Podwieczorek</b>
<b>Poniedziałek</b> <b>06.01.2025</b>			
<b>Wtorek</b> <b>07.01.2025</b>	Płatki owsiane na mleku, bułka kielecka z masłem, serem żółtym, pomidorem, herbatka z cytryną,, kalarepka <b>Alergeny1,3,7,</b>	Zupa krupnik z zieloną pietruszką, ziemniaki , kotlecik mielony wieprzowy, sałatka z kiszonych ogórków kompot jabłkowy <b>Alergeny1,7,9</b>	Kisiel truskawkowy, ciastko owsiane bez cukru, owoc nektaryna  <b>Alergeny 1,3,7</b>
<b>Środa</b> <b>08.01.2025</b>	Chleb wieloziarnisty z masłem, kiełbaska żywiecka, ogórkiem zielonym, papryka kawa inka na mleku,, arbuz <b>Alergeny1,3,7,</b>	Zup brokułowa, łazanki z mięsem wieprzowym i kapustą kiszona, kompot truskawkowy <b>Alergeny1,7,9</b>	Kasza manna z sokiem wiśniowym, owoc brzoskwinia  <b>Alergeny 1,3,7</b>
<b>Czwartek</b> <b>09.01.2025</b>	Płatki kukurydziane na mleku chleb graham z masłem, pasztecikiem drobiowym i rzodkiewką, herbatka z cytryną, melon, <b>Alergeny1,3,7,</b>	Zupa krem z soczewicy kasza jęczmienna, schab w sosie morelowo-śliwkowym, sałatka z buraczków, kompot porzeczkowy <b>Alergeny1,7,9</b>	Ciasto czekoladowe (wypiek własny), mleko owoc banan <b>Alergeny 1,3</b>
<b>Piątek</b> <b>10.01.2025</b>	Bułka pszenna, kielecka z masłem twarożek ze szczypiorkiem kawa inka na mleku, herbata z imbirem, jabłko <b>Alergeny1,3,7,</b>	Zupa pomidorowa z ryżem, ziemniaki, paluszek rybny, marchewka z groszkiem na ciepło kompot wiśniowy <b>Alergeny1,4,7,9,</b>	Jogurt naturalny z truskawkami (wyrób własny). wafel kukurydziany, 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 dosmaczone 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, 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 intendentka: Beata Siemońska**