

JADŁOSPIS

od dnia 13.01.2025 – do dnia 17.01.2025
Sienkiewicza 1

	Śniadanie	Obiad	Podwieczorek
Poniedziałek 13.01.2025	Chleb firmowy z masłem, kielbaską krakowską i pomidorem malinowym, kawa inka na mleku arbuż Alergeny 1,3,7,	Zupa żurek z majerankiem, naleśniki owsiane z musem jabłkowym, (wyrób własny) kompot wieloowocowy Alergeny 1,7,9	Kanapka z masłem, jajkiem, sałatą, rzodkiewka, kawa inka, owoc śliwka Alergeny 1,3,7
Wtorek 14.01.2025	Płatki ryżowe na mleku, chałka z masłem i dżemem brzoskwiniowym, herbatka z cytryną, kalarepka Alergeny 1,3,7,	Zupa grysikowa z zieloną pietruszką, ziemniaki, pulpet wieprzowy w sosie pomidorowym, sałatka z kiszonych ogórków kompot jabłkowy Alergeny 1,7,9	Bułka kielecka z masłem, serem żółtym, i papryką kawa inka na mleku, owoc nektaryna Alergeny 1,3,7
Środa 15.01.2025	Chleb wieloziarnisty z masłem, pastą z kielbasy i ogórkiem kawa inka na mleku, arbuż Alergeny 1,3,7,	Zupa barszcz czerwony, kopytka, kapustka zasmażana na ciepło kompot truskawkowy Alergeny 1,7,9	Kisiel wiśniowy, ciastko kruche, owoc brzoskwinia Alergeny 1,3,7
Czwartek 16.01.2025	Płatki jaglane na mleku chleb graham z masłem, twarożek z awokado, herbatka z cytryną, melon, Alergeny 1,3,7,	Zupa kalafiorowa, ryż na sypko, potrawka z kurczaka w sosie słodko -kwaśnym, z warzywami kompot porzeczkowy Alergeny 1,7,9	Ciasto z kokosem (wypiek własny), mleko owoc banan Alergeny 1,3,7
Piątek 17.01.2025	Bułka pszenna, kielecka z masłem pastą z makreli i zieloną cebulką, kawa inka na mleku, herbata z imbirem, jabłko Alergeny 1,3,4,7,	Zupa ryżanka ziemniaki ze świeżym koprem, kotlecik jajeczny, surówka z kiszonej kapusty, kompot wiśniowy Alergeny 1,7,9,	Maślanka naturalna z owocami (wyrób własny). wafel kukurydziany, 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 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