

JADŁOSPIS
od dnia 20.01.2025 – do dnia 24.01.2025
ul. Sienkiewicza 1

	Śniadanie	Obiad	Podwieczorek
Poniedziałek 20.01.2025	Chleb firmowy z masłem, kielbaską dębicką i pomidorem kawa inka na mleku arbuz Alergeny 1,3,7,	Zupa kapuśniak z majerankiem, racuchy drożdżowe z jabłkami, kompot wieloowocowy Alergeny 1,7,9	Kanapka z masłem, pastą z makreli i zielona cebulka, kawa inka, owoc śliwka Alergeny 1,3,7
Wtorek 21.01.2025	Płatki owsiane na mleku, bułka kielecka z masłem i twarogiem z rzodkiewką, herbatka z cytryną, kalarepka Alergeny 1,3,7,	Zupa krupnik z zieloną pietruszką, ziemniaki, bitki z szynki w sosie pieczeniowym, buraczki z jabłkiem, kompot jabłkowy Alergeny 1,7,9	Budyń śmietankowy, rodzyunki królewskie, owoc nektaryna Alergeny 1,3,7
Środa 22.01.2025	Chleb wieloziarnisty z masłem, pastą z drobiu i warzyw (wyrób własny) i ogórkiem kawa inka na mleku, arbuz Alergeny 1,3,7,	Zupa jarzynowa z grzankami, ryż na sypko, chili con carne z mięsem mielonym, papryką i kukurydzą, kompot truskawkowy Alergeny 1,7,9	Jogurt naturalny z truskawkami ciastko kruche, owoc brzoskwinia Alergeny 1,3,7
Czwartek 23.01.2025	Kleik ryżowy na mleku chleb graham z masłem, żółtym serem i papryką, herbatka z cytryną, melon, Alergeny 1,3,7,	Zupa pomidorowa z makaronem, ziemniaki z koperkiem, paluszek rybny, surówka z kiszanej kapusty, kompot truskawkowy Alergeny 1,7,9	Bułka pszenna z masłem i nutellą, mleko owoc banan Alergeny 1,3,7
Piątek 24.01.2025	Bułka pszenna, kielecka z masłem pasztecikiem drobiowym, i pomidorem, kawa inka na mleku, herbata z imbirem, jabłko Alergeny 1,3,4,7,	Zupa fasolowa z majerankiem, makaron świderki z białym serem i cynamonem, kompot wiśniowy Alergeny 1,7,9,	Kisiel truskawkowy, 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 ziółowy, 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.

Sporządziła intendentka: Beata Siemońska