

JADŁOSPIS
od dnia 27.01.2025 – do dnia 31.01.2025
ul. Sienkiewicza 1

	Śniadanie	Obiad	Podwieczorek
Poniedziałek 27.01.2025	Chleb firmowy z masłem, kielbaską krakowską i pomidorem malinowym, kawa inka na mleku arbuza Alergeny 1,3,7,	Zupa żurek z majerankiem, naleśniki ze szpinakiem kompot wieloowocowy Alergeny 1,7,9	Kanapka z masłem, jajkiem gotowanym, sałata ,rzodkiewka, kawa inka, owoc śliwka Alergeny 1,3,7
Wtorek 28.01.2025	Płatki ryżowe na mleku, rogalik z masłem i miodem wielokwiatowym, herbatka z cytryną, kalarepka Alergeny 1,3,7,	Zupa buraczkowa z czerwoną fasolką, ziemniaki z koperkiem, kotlet mielony wieprzowy surówka z kiszonej kapusty 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 29.01.2025	Chleb wieloziarnisty z masłem, parówki z szynki, ketchup, kawa inka na mleku, arbuza Alergeny 1,3,7,	Zupa grysikowa z zieloną pietruszką, pierogi leniwe z białym serem, surówka -marchewka z brzoskwinia, kompot truskawkowy Alergeny 1,7,9	Kisiel wiśniowy, ciastko kruche, owoc brzoskwinia Alergeny 1,3,7
Czwartek 30.01.2025	Płatki jaglane na mleku chleb graham z masłem, twarożek z prażonym słonecznikiem, herbatka z cytryną, melon, Alergeny 1,3,7,	Zupa brokułowa, kasza gryczana prażona, schab w sosie cebulowym, sałatka z kiszonych ogórków, kompot porzeczkowy Alergeny 1,7,9	Ciasto z malinami (wypiek własny), mleko owoc banan Alergeny 1,3,7
Piątek 31.01.2025	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 pieczarkowa z makaronem, ziemniaki ze świeżym koprem, jajko w sosie musztardowym, sałatka z buraczków, 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 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, 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