

JADŁOSPIS
od dnia 03.03.2025 – do dnia 07.03.2025
ul. Sienkiewicza 1

	Śniadanie	Obiad	Podwieczorek
Poniedziałek 03.03.2025	Chleb firmowy z masłem, kielbasą krakowską i pomidorem malinowym, kawa inka na mleku arbuż Alergeny 1,3,7,	Zupa ogórkowa z koperkiem, ryż zapiekany z jabłkami i cynamonem, kompot wieloowocowy Alergeny 1,7,9	Chleb firmowy z masłem pastą jajeczną i zieloną cebulką, kawa inka na mleku, owoc pomarańcze Alergeny 1,3,7
Wtorek 04.03.2025	Płatki kukurydziane na mleku, bułka kielecka z masłem, twarożek z ogórkiem, herbatka owoce leśne, kalarepka Alergeny 1,3,4,7	Zupa pieczarkowa z makaronem, ziemniaki, schab w sosie morelowo-śliwkowym, sałatka z buraczków, kompot jabłkowy Alergeny 1,7,9	Budyń waniliowy, żurawina, owoc kiwi Alergeny 1,3,7
Środa 05.03.2025	Chleb wieloziarnisty z masłem, pastą z makreli i szczypiorkiem, kawa inka na mleku, arbuż Alergeny 1,3,7,	Zupa grysikowa z zieloną pietruszką, kluski leniwe polane maselkiem, marchewka z brzoskwinią, kompot truskawkowy Alergeny 1,7,9	Kisiel wiśniowy, kruche ciasteczko, owoc brzoskwinia Alergeny
Czwartek 06.03.2025	Makaronik gwiazdki na mleku chleb graham z masłem, pasztecikiem drobiowym, papryką, herbatka z owocowa, melon, Alergeny 1,3,7,	Zupa brokułowa, gołąbki bez zawijania w sosie pomidorowym, kompot porzeczkowy Alergeny 1,7,9	Kasza manna na mleku, sok malinowy owoc banan Alergeny 1,3,7
Piątek 07.03.2025	Bułka pszenna, kielecka z masłem serem żółtym i rzodkiewką, kawa inka na mleku, herbata z cytryną, jabłko Alergeny 1,3,4,7,	Zupa szpinakowa z jajkiem, ziemniaki, paluszek rybny, surówka z młodej kapusty z kukurydzą, kompot wiśniowy Alergeny 1, 7,9,	Jogurt naturalny z truskawkami i jagodami (wyrób własny), ciasteczko owsiane bez cukru 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