

JADŁOSPIS
od dnia 17.02.2025 – do dnia 21.02.2025
ul. Sienkiewicza 1

	Śniadanie	Obiad	Podwieczorek
Poniedziałek 17.02.2025	Chleb firmowy z masłem, kielbasą krakowską i pomidorem malinowym, kawa inka na mleku arbuż Alergeny 1,3,7,	Zupa z kalarepki z zieloną pietruszką, makaron ze szpinakiem filetem z kurczaka i żółtym serem, kompot wieloowocowy Alergeny 1,7,9	Chleb firmowy z masłem i nutellą, mleko, owoc pomarańcze Alergeny 1,3,7
Wtorek 18.02.2025	Płatki kukurydziane na mleku, rogal z masłem i miodem wielokwiatowym, herbatka owoce leśne, kalarepka Alergeny 1,3,4,7,	Zupa ryżanka na rosole drobiowym, ziemniaki z koperkiem, zraz wieprzowy, surówka z czerwonej kapusty, kompot jabłkowy Alergeny 1,7,9	Bułka kielecka z masłem, pasztecikiem drobiowym i pomidorkiem, owoc kiwi Alergeny 1,3,7
Środa 19.02.2025	Chleb wieloziarnisty z masłem, pastą z kielbasy i ogórkiem kawa inka na mleku, arbuż Alergeny 1,3,7,	Zupa pomidorowa z makaronem, pyzy z mięsem, sałatka z buraczków, kompot truskawkowy Alergeny 1,7,9	Kisiel malinowy, żurawina, owoc brzoskwinia Alergeny
Czwartek 20.02.2025	Płatki jaglane na mleku chleb graham z masłem, twarożek z rzodkiewką, herbatka z owocowa, melon, Alergeny 1,3,7,	Zupa jarzynowa krem z grzankami, kasza jęczmienna, szynka w sosie cebulowym, surówka z białej rzodkwi, kompot porzeczkowy Alergeny 1,7,9	Ciasto puszek z migdałami, (wypiek własny), kakao owoc banan Alergeny 1,3,7
Piątek 21.02.2025	Bułka pszenna, kielecka z masłem pastą rybną i szczypiorkiem, kawa inka na mleku, herbata z cytryną, jabłko Alergeny 1,3,4,7,	Zupa barszcz czerwony z fasolką, ziemniaki, kotlecik jajeczny, surówka z białej kapusty z kukurydzą, kompot wiśniowy Alergeny 1, 7,9,	Jogurt naturalny z truskawkami (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 dosmaczone solą o obniżonej zawartości sodu **zgodnie z wytycznymi** Instytutu Żywności i Żywienia oraz Ministerstwa Zdrowia.

Do przygotowania posiłków używane są przyprawy: pieprz, pieprz ziolowy, 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