

JADŁOSPIS

od dnia 17.03.2025 – do dnia 21.03.2025

Sienkiewicza 1

	<i>Śniadanie</i>	<i>Obiad</i>	<i>Podwieczorek</i>
<i>Poniedziałek</i> <i>17.03.2025</i>	Chleb firmowy z masłem, kielbasą krakowską i pomidorem malinowym, kawa inka na mleku arbuż Alergeny 1,3,7,	Zupa koperkowa z ziemniakami, naleśniki szpinakowe z białym serem i brzoskwiniami, 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
<i>Wtorek</i> <i>18.03.2025</i>	Płatki kukurydziane na mleku, bułka kielecka z masłem, twarożek z ogórkiem, herbatka owoce leśne, kalarepka Alergeny 1,3,4,7	Zupa zacierka na rosole, ziemniaki ze świeżym koprem, kotlecik drobiowy, surówka z białej rzodkwi, kompot jabłkowy Alergeny 1,7,9	Kisiel wiśniowy, kruche ciasteczko, owoc kiwi Alergeny 1,3,
<i>Środa</i> <i>19.03.2025</i>	Chleb wieloziarnisty z masłem, parówki z szynki, ketchup, kawa inka na mleku, arbuż Alergeny 1,3,7,	Zupa krem z zielonego groszku, spaghetti z mięskiem wieprzowym w sosie pomidorowym, kompot truskawkowy Alergeny 1,7,9	Budyń waniliowy, rożynki królewskie owoc brzoskwinia Alergeny 1,3,7,
<i>Czwartek</i> <i>20.03.2025</i>	Makaronik literki na mleku chleb graham z masłem, poledwicą z indyka i papryką, herbatka z owocowa, melon, Alergeny 1,3,7,	Zupa kalafiorowa, kasza gryczana, szynka w sosie cebulowym, sałatka z buraczków, kompot porzeczkowy Alergeny 1,7,9	Ciasto czekoladowe z płatkami migdałowymi, mleko owoc banan Alergeny 1,3,7
<i>Piątek</i> <i>21.03.2025</i>	Bułka pszenna, kielecka z masłem serem żółtym i rzodkiewką, kawa inka na mleku, herbata z cytryną, jabłko Alergeny 1,3,7,	Zupa cytrynowa z ryżem, ziemniaki, paluszek rybny, surówka z kiszanej kapusty, kompot wiśniowy Alergeny 1,4,7,9,	Maślanka 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 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 gorczyicy.

Sporządziła intendenta: Beata Siemońska

