

# JADŁOSPIS

*od dnia 24.03.2025 – do dnia 28.03.2025*

## Sienkiewicza 1

|  | <b>Śniadanie</b>   | <b>Obiad</b>   | <b>Podwieczorek</b>  |
|--|--|--|--|
| <b>Poniedziałek</b><br><b>24.03.2025</b> | Chleb firmowy z masłem, szynką dębicką, i pomidorem malinowym, kawa inka na mleku arbuż<br><b>Alergeny 1,3,7,</b>                              | Zupa fasolowa z majerankiem, makaron z musem śmietanowo-truskawkowym, kompot wieloowocowy<br><b>Alergeny 1,7,9</b>   | Chleb firmowy z masłem pastą z makreli i zieloną cebulką, kawa inka na mleku, owoc pomarańcze<br><b>Alergeny 1,3,4,7</b> |
| <b>Wtorek</b><br><b>25.03.2025</b>       | Płatki owsiane na mleku, chałka z masłem, i dżemem truskawkowym, herbatka owoce leśne, kalarepka<br><b>Alergeny 1,3,4,7</b>                    | Zupa ryżanka na rosole, ziemniaki ze świeżym koprem, pulpety wieprzowe w sosie pomidorowym, surówka z kalarepki kompot jabłkowy<br><b>Alergeny 1,7,9</b>           | Bułka kielecka z masłem, serem żółtym i papryką, kawa inka na mleku, owoc kiwi<br><b>Alergeny 1,3,</b>                   |
| <b>Środa</b><br><b>26.03.2025</b>        | Chleb wieloziarnisty z masłem, jajecznica na masełku ze szczypiorkiem, kawa inka na mleku, arbuż<br><b>Alergeny 1,3,7,</b>                     | Zupa grysikowa z zielonym groszkiem, pyzy z mięsem, sałatka z buraczków, kompot truskawkowy<br><b>Alergeny 1,7,9</b>   | Budyń śmietankowy, herbatnik, owoc brzoskwinia<br><b>Alergeny 1,3,7,</b>   |
| <b>Czwartek</b><br><b>27.03.2025</b>     | Płatki jaglane na mleku chleb graham z masłem, twarożek z prażonym słonecznikiem, herbatka z owocowa, melon,<br><b>Alergeny 1,3,7,</b>         | Zupa ziemniaczana z koperkiem, ryż na sypko, chili con carne z papryką i fasolką, surówka z kiszonych ogórków, kompot porzeczkowy<br><b>Alergeny 1,7,9</b>         | Ciasto puszek z płatkami migdałowymi, kakao owoc banan<br><b>Alergeny 1,3,7</b>  |
| <b>Piątek</b><br><b>28.03.2025</b>       | Bułka pszenna, kielecka z masłem, pasztecikiem drobiowym i rzodkiewką, kawa inka na mleku, herbata z cytryną, jabłko<br><b>Alergeny 1,3,7,</b> | Zupa barszcz czerwony z zieloną pietruszką, ziemniaki, jajko w sosie musztardowym, surówka z młodej kapusty z kukurydzą, kompot wiśniowy<br><b>Alergeny 1,7,9,</b> | Jogurt naturalny z owocami, (wyrób własny), chrupki kukurydziane owoc gruszka<br><b>Alergeny 3,7</b>                     |

**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**

