

# JADŁOSPIS

od dnia 31.03.2025 – do dnia 04.04.2025

## Sienkiewicza 1

	<b>Śniadanie</b>	<b>Obiad</b>	<b>Podwieczorek</b>
<b>Poniedziałek</b> <b>31.03.2025</b>	Chleb firmowy z masłem, szynką gotowaną, i pomidorem malinowym, kawa inka na mleku arbuza <b>Alergeny 1,3,7,</b>	Zupa ogórkowa z koperkiem, racuchy drożdżowe z jabłkiem, kompot wieloowocowy <b>Alergeny 1,7,9</b>	Chleb firmowy z masłem jajkiem gotowanym, sałatą i rzodkiewką kawa inka na mleku, owoc pomarańczy <b>Alergeny 1,3,7</b>
<b>Wtorek</b> <b>01.04.2025</b>	Płatki ryżowe na mleku, rogal z masłem, i miodem wielokwiatowym, herbata owoce leśne, kalarepka <b>Alergeny 1,3,4,7</b>	Zupa pomidorowa z makaronem muszelki, ziemniaki ze świeżym koprem, kotlecik mielony wieprzowy, mizeria z jogurtem, kompot jabłkowy <b>Alergeny 1,7,9</b>	Kanapka z masłem, serem białym i ogórkiem zielonym, kawa inka na mleku, owoc kiwi <b>Alergeny 1,3,</b>
<b>Środa</b> <b>02.04.2025</b>	Chleb wieloziarnisty z masłem, pasta drobiowo-warzywna (wyrób własny) kawa inka na mleku, arbuza <b>Alergeny 1,3,7,</b>	Zupa koperkowa z ziemniakami, łazanki z kapustą i mięskiem, kompot truskawkowy <b>Alergeny 1,7,9</b>	Kasza jaglana z musem owocowym, owoc brzoskwinia <b>Alergeny 1,3,7,</b>
<b>Czwartek</b> <b>03.04.2025</b>	Płatki kukurydziane na mleku chleb graham z masłem, kiełbasą żywiecką i papryką, herbata z owocowa, melon, <b>Alergeny 1,3,7,</b>	Zupa cebulowa krem, kasza jęczmienna, szynka w sosie morelowo-śliwkowym, sałatka z buraczków, kompot porzeczkowy <b>Alergeny 1,7,9</b>	Ciasto maślane z jabłkami (wypiek własny) kakao owoc banan <b>Alergeny 1,3,7</b>
<b>Piątek</b> <b>04.04.2025</b>	Bułka pszenna, kielecka z masłem serem żółtym i rzodkiewką, kawa inka na mleku, herbata z cytryną, jabłko <b>Alergeny 1,3,7,</b>	Zupa rosół z ryżem, ziemniaki ze świeżym koprem, ryba miruna z pieca, surówka z kiszanej kapusty, kompot wiśniowy <b>Alergeny 1,4,7,9,</b>	Kisiel wiśniowy, chrupki kukurydziane, owoc gruszka <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**

