

JADŁOSPIS

od dnia 07.04.2025 – do dnia 11.04.2025

Sienkiewicza 1

	<i>Śniadanie</i>	<i>Obiad</i>	<i>Podwieczorek</i>
Poniedziałek 07.04.2025	Chleb firmowy z masłem, kielbasą krakowską i pomidorem malinowym, kawa inka na mleku arbuz Alergeny1,3,7,	Zupa żurek z majerankiem, ryż zapiekany z jabłkami i cynamonem, kompot wieloowocowy Alergeny1,7,9	Chleb firmowy z masłem pasztecikiem drobiowym, i rzodkiewką kawa inka na mleku, owoc pomarańcze Alergeny 1,3,7
Wtorek 08.04.2025	Płatki owsiane na mleku, bułka kielecka z masłem, twarożek z zielonym ogórkiem, herbatka owoce leśne, kalarepka Alergeny1,3,4,7	Zupa zacierka na rosole z zieloną pietruszką, ziemniaki , pulpet wieprzowy w sosie koperkowym, surówka z białej rzodkwi z marchewką kompot jabłkowy Alergeny1,7,9	Budyń śmietankowy, żurawina, owoc kiwi Alergeny 1,3,
Środa 09.04.2025	Chleb wieloziarnisty z masłem, pasta z kielbasy (wyrób własny) ogórek, kawa inka na mleku, arbuz Alergeny1,3,7,	Zupa krupnik z kaszą jaglaną, kluski leniwe z białym serem, marchewka z brzoskwinia, kompot truskawkowy Alergeny1,7,9	Kisiel poziomkowy, ciasteczko kruche, owoc brzoskwinia Alergeny 1,3,7,
Czwartek 10.04.2025	Kleik ryżowy na mleku chleb graham z masłem, żółtym serem Gouda i papryką, herbatka z owocowa, melon, Alergeny1,3,7,	Zupa brokułowa, makaron pióra, filet w sosie słodko -kwaśnym, (ananas,ogórki,papryka, cukinia ,kukurydza) kompot porzeczkowy Alergeny1,7,9	Ciasto domowe z kruszonką, (wypiek własny) kakao owoc banan Alergeny 1,3,7
Piątek 11.04.2025	Bułka pszenna,kielecka z masłem pastą z makreli i zieloną cebulką, kawa inka na mleku, herbata z cytryną, jabłko Alergeny1,3,7,	Zupa barszcz ukraiński z czerwoną fasolą, ziemniaki z koperkiem, kotlecik jajeczny, surówka z kiszonej kapusty, kompot wiśniowy Alergeny1,4,7,9,	Jogurt naturalny z truskawkami, 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, bazylika, tymianek, zioła prowansalskie, papryka słodka, sól o obniżonej zawartości sodu, rozmaryn, kurkuma. **Zgodnie z informacjami od producentów użyte produkty gotowe np.: kakao, herbatka, 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

