

JADŁOSPIS

od dnia 14.04.2025 – do dnia 18.04.2025

Sienkiewicza 1

	<i>Śniadanie</i>	<i>Obiad</i>	<i>Podwieczorek</i>
Poniedziałek 14.04.2025	Chleb firmowy z masłem, kielbasą szynkową i pomidorem malinowym, kawa inka na mleku arbuz Alergeny1,3,7,	Zupa kartoflanka z koperkiem, naleśniki owsiane z dżemem truskawkowym, kompot wielowocowy Alergeny1,7,9	Chleb firmowy z masłem pastą jajeczną i zieloną cebulką, kawa inka na mleku, owoc pomarańcze Alergeny 1,3,7
Wtorek 15.04.2025	Płatki kukurydziane na mleku, rogal z masłem i miodem wielokwiatowym, herbatka owoce leśne, kalarepka Alergeny1,3,4,7	Zupa pomidorowa z makaronem, ziemniaki ze świeżym koprem, schab w sosie cebulowym, surowka z młodej kapusty, kompot jabłkowy Alergeny1,7,9	Kanapka z masłem,ogórkiem i rzodkiewką, kawa inka na mleku, owoc kiwi Alergeny 1,3,
Środa 16.04.2025	Chleb wieloziarnisty z masłem, i twarogiem z prażonym słonecznikiem, kawa inka na mleku, arbuz Alergeny1,3,7,	Zupa krem z selera z zieloną pietruszką, makaron kokardki ze szpinakiem i filetem z kurczaka, kompot truskawkowy Alergeny1,7,9	Kisiel wiśniowy ciasteczko kruche, owoc brzoskwinia Alergeny 1,3,7,
Czwartek 17.04.2025 Akcenty wielkanocne	Pieczyno mieszane, masło,szynka ,jajko gotowane,krem chrzanowy,majonez, ogórki,pomidory, rzodkiewka (forma bufetu), kawa inka na mleku, melon, Alergeny1,3,7,	Zupa barszcz biały z majerankiem, gołąbki bez zawijania w sosie pomidorowym, kompot porzeczkowy Alergeny1,7,9	Babka wielkanocna, (wypiek własny) mleko, owoc banan Alergeny1,3,7
Piątek 18.04.2025	Bułka pszenna,kiełbasa z masłem serem żółtym i papryką, kawa inka na mleku, herbata z cytryną, jabłko Alergeny1,3,7,	Zupa grysikowa z zielonym groszkiem, ziemniaki, paluszek rybny, salatka z buraczków kompot wiśniowy Alergeny1,4,7,9,	Maślanka naturalna z truskawkowo-bananaowa 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, bazyliia, tymianek, zioła prowansalskie, papryka słodka, sól o obniżonej zawartości sodu, rozmaryn, kurkuma. **Zgodnie z informacjami od producentów użyte produkty gotowe np.: kakao, herbaty, koncentrat pomidorowy, dżemy, ketchup, produkty z mięsa (np. wędliny),** mogą zawierać śladowe ilości alergenów glutenu, laktozy, soi, orzechów, selera i gorczyca.

Sporządziła intendentka: Beata Siemońska

