

JADŁOSPIS

od dnia 26.05.2025 – do dnia 30.05.2025

Sienkiewicza 1

	<i>Śniadanie</i>	<i>Obiad</i>	<i>Podwieczorek</i>
<i>Poniedziałek</i> 26.05.2025	Chleb firmowy z masłem, szynką dębicką, i pomidorkiem, kawa inka na mleku arbuz Alergeny 1,3,7,	Zupa barszcz biały z majerankiem ryż zapekany z jabłkami i cynamonem, kompot wieloowocowy Alergeny 1,7,9	Chleb firmowy z masłem jajkiem gotowanym, sałatą i ogórkiem zielonym, kawa inka na mleku, owoc pomarańcze Alergeny 1,3,7
<i>Wtorek</i> 27.05.2025	Płatki owsiane na mleku rogalik z masłem i miodem wielokwiatowym, herbatka owoce leśne, kalarepka Alergeny 1,3,4,7	Zupa kartoflanka z zielonym groszkiem, spagetti z mięskiem wieprzowym w sosie pomidorowym,, kompot jabłkowy Alergeny 1,7,9	Bułka kielecka z masłem pasztecikiem drobiowym i szczypiorkiem, kawa inka na mleku, owoc kiwi Alergeny 1,3,
<i>Środa</i> 28.05.2025	Chleb Saski z masłem, parówki z szynki, ketchup, kawa inka na mleku, arbuz Alergeny 1,3,7,	Zupa krupnik z kaszą jagłana, ziemniaki z koperkiem, zraz wieprzowy, mizeria ze śmietanką, kompot truskawkowy Alergeny 1,7,9	Kisiel żurawinowy, herbatnik, owoc brzoskwinia Alergeny 1,3,7,
<i>Czwartek</i> 29.05.2025	Płatki kukurydziane na mleku chleb graham z masłem, serem żółtym i papryką, herbatka z owocowa, melon, Alergeny 1,3,7,	Zupa kalafiorowa, kasza jęczmienna, szynka w sosie cebulo- wym, surówka z białej rzodkwi, kompot porzeczkowy Alergeny 1,7,9	Chałka z masłem i nutellą, mleko, owoc banan Alergeny 1,3,7
<i>Piątek</i> 30.05.2025	Bułka pszenna,kielecka z masłem, twarożek z rzodkiewką, kawa inka na mleku, herbata z cytryną, jabłko Alergeny 1,3,7,	Zupa pieczarkowa z makaronem , ziemniaki ze świeżym ko- prem, paluszek rybny buraczki z jabłkiem, kompot wiśniowy Alergeny 1,4,7,9,	Maślanka naturalna z truskawkami, (wyrób własny) herbatnik, 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 miodeм 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 ziołowy, ziele angielskie, liść laurowy, majeranek, oregano, bazylia, tymianek, zioła prowansalskie, papryka słodka, sól o obniżonej zawartości sodu, rozmaryn, kurkuma. **Zgodnie z informacjami od producentów użyte produkty gotowe np.: kakao, herba- ta, 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