

JADŁOSPIS

od dnia 05.05.2025 – do dnia 09.05.2025

Sienkiewicza 1

	<i>Śniadanie</i>	<i>Obiad</i>	<i>Podwieczorek</i>
<i>Poniedziałek</i> <i>05.05.2025</i>	Chleb firmowy z masłem, pastą rybną i ogórkiem, kawa inka na mleku arbuz Alergeny1,3,7,	Zupa krem z kalarepy z grzankami, ryż na mleku z sosem truskawkowo-jogurtowym, kompot wieloowocowy Alergeny1,7,9	Chleb firmowy z masłem jajkiem gotowanym, pomidorem i sałatą kawa inka na mleku, owoc pomarańcze Alergeny 1,3,7
<i>Wtorek</i> <i>06.05.2025</i>	Płatki kukurydziane na mleku chleb firmowy z masłem, serem żółtym i papryką, herbatka owoce leśne, kalarepka Alergeny1,3,4,7	Zupa zacierka na rosole z zieloną pietruszką, ziemniaki z koperkiem, kotlet mielony wieprzowy, mizeria z ogórków z jogurtem naturalnym, kompot jabłkowy Alergeny1,7,9	Kasza manna z sokiem malinowym owoc kiwi Alergeny 1,3,
<i>Środa</i> <i>07.05.2025</i>	Chleb Saski z masłem, kielbaską krakowską i pomidorkiem malinowym kawa inka na mleku, arbuz Alergeny1,3,7,	Zupa ryżanka z kalafiorkiem, pierogi ruskie ze śmietanką, kompot truskawkowy Alergeny1,7,9	Budyń śmietankowy ciasteczko kruche, owoc brzoskwinia Alergeny 1,3,7,
<i>Czwartek</i> <i>08.05.2025</i>	Płatki jaglane na mleku chleb graham z masłem, twarożek z prażonym słonecznikiem, herbatka z owocowa, melon, Alergeny1,3,7,	Zupa brokułowa z majerankiem, kasza jęczmienna, schab w sosie paprykowym, surówka z białej rzodkwi, kompot porzeczkowy Alergeny1,7,9	Ciasto jabłecznik (wypiek własny), mleko owoc banan Alergeny 1,3,7
<i>Piątek</i> <i>09.05.2025</i>	Bułka pszenna,kielecka z masłem, jajecznica na maselku ze szczypiorkiem, kawa inka na mleku, herbata z cytryną, jabłko Alergeny1,3,7,	Zupa barszcz czerwony z fasolką, ziemniaki ze świeżym koprem, ryba Miruna z pieca z warzywami, kompot wiśniowy Alergeny1,4,7,9,	Kisiel wiśniowy, chrupki kukurydziane, 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, bazylia, 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 gorczycy.

Sporządziła intendentka: Beata Siemońska

