

# JADŁOSPIS

od dnia 12.05.2025 – do dnia 16.05.2025

## Sienkiewicza 1

|                                                        | <i><b>Śniadanie</b></i>                                                                                                                                      | <i><b>Obiad</b></i>                                                                                                                                                    | <i><b>Podwieczorek</b></i>                                                                                                                 |
|--------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <i><b>Poniedziałek</b></i><br><i><b>12.05.2025</b></i> | Chleb firmowy<br>z masłem,<br>szynką dębicką,<br>pomidorkiem,<br>kawa inka na mleku<br>arbuz<br><b>Alergeny1,3,7,</b>                                        | Zupa żurek<br>z majerankiem<br>racuchy drożdżowe<br>z jabłkami,<br>kompot wieloowocowy<br><b>Alergeny1,7,9</b>                                                         | Chleb firmowy<br>z masłem<br>pasztecikiem drobiowym<br>i szczypiorkiem,<br>kawa inka na mleku,<br>owoc pomarańcze<br><b>Alergeny 1,3,7</b> |
| <i><b>Wtorek</b></i><br><i><b>13.05.2025</b></i>       | Płatki owsiane<br>na mleku<br>rogalik z masłem<br>i miodem<br>wielokwiatowym,<br>herbatka owoce leśne,<br>kalarepka<br><b>Alergeny1,3,4,7</b>                | Zupa grysikowa<br>z zieloną pietruszką,<br>ziemniaki z koperkiem,<br>schab w sosie paprykowym,<br>surówka z białej rzodkwi,<br>kompot jabłkowy<br><b>Alergeny1,7,9</b> | Bułka kielecka<br>z masłem<br>twarożek z rzodkiewką,<br>kawa inka na mleku,<br>owoc kiwi<br><b>Alergeny 1,3,</b>                           |
| <i><b>Środa</b></i><br><i><b>14.05.2025</b></i>        | Chleb Saski<br>z masłem,<br>pastą z kielbasy<br>(wyrób własny)<br>i ogórkiem<br>kawa inka na mleku,<br>arbuz<br><b>Alergeny1,3,7,</b>                        | Zupa krupnik<br>zabielany<br>łazanki<br>z mięsikiem wieprzowym<br>i kapustą,<br>kompot truskawkowy<br><b>Alergeny1,7,9</b>                                             | Budyń śmietankowy<br>rodzynki królewskie,<br>owoc brzoskwinia<br><b>Alergeny 1,3,7,</b>                                                    |
| <i><b>Czwartek</b></i><br><i><b>15.05.2025</b></i>     | Makaron literki<br>na mleku<br>chleb graham z masłem,<br>serem żółtym<br>i papryką,<br>herbatka z owocowa,<br>melon,<br><b>Alergeny1,3,7,</b>                | Zupa kalafiorowa,<br>ryż na rytko<br>filet z kurczaka<br>w sosie słodko-kwaśnym<br>z warzywami<br>kompot porzeczkowy<br><b>Alergeny1,7,9</b>                           | Ciasto z kruszonką<br>i owocami,<br>(wypiek własny),<br>kakao<br>owoc banan<br><b>Alergeny 1,3,7</b>                                       |
| <i><b>Piątek</b></i><br><i><b>16.05.2025</b></i>       | Bułka pszenna,kielecka<br>z masłem,<br>pasta z makreli<br>z zieloną cebulką,<br>kawa inka na mleku,<br>herbata z cytryną,<br>jabłko<br><b>Alergeny1,3,7,</b> | Zupa pomidorowa<br>z makaronem kółeczka,<br>ziemniaki ze świeżym koprem,<br>kotlet jajeczny,<br>buraczki z jabłkiem,<br>kompot wiśniowy<br><b>Alergeny1,4,7,9,</b>     | Maślanka naturalna<br>z truskawkami,<br>(wyrób własny)<br>herbatnik,<br>owoc gruszka<br><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, bazyliak, 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***

