

JADŁOSPIS

od dnia 19.05.2025 – do dnia 23.05.2025

Sienkiewicza 1

	<i>Śniadanie</i>	<i>Obiad</i>	<i>Podwieczorek</i>
<i>Poniedziałek</i> <i>19.05.2025</i>	Chleb firmowy z masłem, szynką gotowaną, i pomidorkiem, kawa inka na mleku arbuz Alergeny1,3,7,	Zupa kerm z soczewicy, naleśniki szpinakowe z dżemem truskawkowym, kompot wieloowocowy Alergeny1,7,9	Chleb firmowy z masłem pastą jajeczną i szczypiorkiem, kawa inka na mleku, owoc pomarańcze Alergeny 1,3,7
<i>Wtorek</i> <i>20.05.2025</i>	Płatki jaglane na mleku bułka kielecka z masłem, twarożek z ogórkiem zielonym, herbatka owoce leśne, kalarepka Alergeny1,3,4,7	Zupa rosół z ryżem i zieloną pietruszką, ziemniaki , kotlecik mielony drobiowy, surówka z młodej kapusty z koperkiem, kompot jabłkowy Alergeny1,7,9	Kasza manna na mleku z sokiem wiśniowym, owoc kiwi Alergeny 1,3,
<i>Środa</i> <i>21.05.2025</i>	Chleb Saski z masłem, pasta drobiowa z warzywami (wyrób własny) kawa inka na mleku, arbuz Alergeny1,3,7,	Zupa grysikowa z kalafiorkiem, kluski leniwe, marchewka z cytryną, kompot truskawkowy Alergeny1,7,9	Budyń waniliowy, ciasteczko kruche owoc brzoskwinia Alergeny 1,3,7,
<i>Czwartek</i> <i>22.05.2025</i>	Kleik ryżowy na mleku chleb graham z masłem, poledwicą drobiową i pomidorem, herbatka z owocowa, melon, Alergeny1,3,7,	Zupa brokułowa, kasza gryczana, schab w sosie pieczeniowym, sałatka z buraczków, kompot porzeczkowy Alergeny1,7,9	Ciasto puszek z migdałami, (wypiek własny), kakao owoc banan Alergeny 1,3,7
<i>Piątek</i> <i>23.05.2025</i>	Bułka pszenna,kielecka z masłem, serem żółtym i papryką, kawa inka na mleku, herbata z cytryną, jabłko Alergeny1,3,7,	Zupa ogórkowa z ryżem, ziemniaki z koperkiem, ryba Miruna z pieca, marchewka z groszkiem na ciepło, kompot wiśniowy Alergeny1,4,7,9,	Jogurt naturalny z owocami (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 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

