

JADŁOSPIS

od dnia 02.06.2025 – do dnia 06.06.2025

Sienkiewicza 1

	<i>Śniadanie</i>	<i>Obiad</i>	<i>Podwieczorek</i>
Poniedziałek 02.06.2025	Chleb firmowy z masłem, kielbasą krakowską i pomidorkiem, kawa inka na mleku arbuz Alergeny1,3,7,	Zupa szpinakowa z jajkiem, makaron świderek z białym serem i cynamonem kompot wielowocowy Alergeny1,7,9	Chleb firmowy z masłem pastą rybną i zieloną cebulką, kawa inka na mleku, owoc pomarańcze Alergeny 1,3,4,7
Wtorek 03.06.2025	Kleik ryżowy na mleku chałka z masłem i dżemem owoce leśne herbatka owocowa, kalarepka Alergeny1,3,4,7	Zupa zacierka na rosole z zieloną pietruszką, ziemniaki z koperkiem, nuggetsy z kurczaka, mizeria z zielonych ogórków, kompot jabłkowy Alergeny1,7,9	Bułka kielecka z masłem twarożkiem i szczypiorkiem, kawa inka na mleku, owoc kiwi Alergeny 1,3,
Środa 04.06.2025	Chleb Saski z masłem, pasta mięsna z warzywami (wyrób własny) kawa inka na mleku, arbuz Alergeny1,3,7,	Zupa koperkowa z ziemniakami, gołąbki bez zawijania w sosie pomidorowym, kompot truskawkowy Alergeny1,7,9	Kisiel wiśniowy, herbatnik, owoc brzoskwinia Alergeny 1,3,7,
Czwartek 05.06.2025	Makaron literki na mleku chleb graham z masłem, kielbasą żywiecką i ogórkiem zielonym, herbatka z owocowa, melon, Alergeny1,3,7,	Zupa fasolowa kasza jęczmienna, schab w sosie paprykowym sałatka buraczki z jabłkiem, kompot porzeczkowy Alergeny1,7,9	Babka zebra (wypiek własny) mleko, owoc banan Alergeny 1,3,7
Piątek 06.06.2025	Bułka pszenna,kielecka z masłem, ser żółty salami, papryka czerwona, herbata z cytryną, jabłko Alergeny1,3,7,	Zupa ryżanka z zieloną pietruszką, ziemniaki z koperkiem, kotlecik jajeczny, fasolka szparagowa na ciepło kompot wiśniowy Alergeny1,7,9,	Jogurt naturalny z truskawkami i bananami (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

