

JADŁOSPIS

od dnia 09.06.2025 – do dnia 13.06.2025

Sienkiewicza 1

	<i>Śniadanie</i>	<i>Obiad</i>	<i>Podwieczorek</i>
<i>Poniedziałek</i> <i>09.06.2025</i>	Chleb firmowy z masłem, kielbasą szynkową, i pomidorkiem, kawa inka na mleku arbuz Alergeny 1,3,7,	Zupa jarzynowa z zieloną pietruszką, naleśniki z dżemem brzoswiniowym, kompot wieloowocowy Alergeny 1,7,9	Chleb firmowy z masłem serem żółtym, sałatą i rzodkiewką, kawa inka na mleku, owoc pomarańcze Alergeny 1,3,7
<i>Wtorek</i> <i>10.06.2025</i>	Płatki owsiane na mleku bułka kielecka z masłem, twarożek z prażonym słonecznikiem, herbatka owoce leśne, kalarepka Alergeny 1,3,4,7	Zupa pomidorowa z ryżem, ziemniaki z koperkiem, pulpety wieprzowe w sosie koperkowym, surówka z młodej kapusty, kompot jabłkowy Alergeny 1,7,9	Budyń śmietankowy, ciasteczko, owoc kiwi Alergeny 1,3,
<i>Środa</i> <i>11.06.2025</i>	Chleb Saski z masłem, pasztecikiem drobiowym i ogórkiem zielonym, kawa inka na mleku, arbuz Alergeny 1,3,7,	Zupa grysikowa z zieloną pietruszką, kluski leniwe z białym serem polane masłem, marchewka z cytryną, kompot truskawkowy Alergeny 1,7,9	Kisiel żurawinowy, herbatnik, owoc brzoskwinia Alergeny 1,3,7,
<i>Czwartek</i> <i>12.06.2025</i>	Płatki jaglane na mleku chleb graham z masłem, szynką dębicą, papryką, herbatka z owocowa, melon, Alergeny 1,3,7,	Zupa marchewkowa z ziemniaczkami, makaron kółeczka, filet drobiowy w sosie śmietanowym z brokułami, kompot porzeczkowy Alergeny 1,7,9	Ciasto z migdałami (wypiek własny) kakao, owoc banan Alergeny 1,3,7
<i>Piątek</i> <i>13.06.2025</i>	Bułka pszenna, kielecka z masłem, jajecznica na masle ze szczypiorkiem, kawa inka na mleku, herbata z cytryną, jabłko Alergeny 1,3,7,	Zupa krupnik z kaszą jaglaną, ziemniaki ze świeżym koprem, ryba miruna z pieca w warzywach duszonych, kompot wiśniowy Alergeny 1,4,7,9,	Maślanka naturalna z truskawkami, (wyrób własny) 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, bazylija, tymianek, zioła prowansalskie, papryka słodka, sól o obniżonej zawartości sodu, rozmaryn, kurkuma. **Zgodnie z informacjami od producentów użyte produkty gotowe np.: kakao, herbatka, 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

