

JADŁOSPIS

od dnia 16.06.2025 – do dnia 18.06.2025

Sienkiewicza 1

	<i>Śniadanie</i>	<i>Obiad</i>	<i>Podwieczorek</i>
<i>Poniedziałek</i> <i>16.06.2025</i>	Chleb firmowy z masłem, kielbaską dębicką i pomidorkiem, kawa inka na mleku arbuz Alergeny 1,3,7,	Zupa żurek z majerankiem, makaron świderk ze szpinakiem i filetem z kurczaka, kompot wieloowocowy Alergeny 1,7,9	Chleb firmowy z masłem pastą rybną i zieloną cebulką, kawa inka na mleku, owoc pomarańcze Alergeny 1,3,4,7
<i>Wtorek</i> <i>17.06.2025</i>	Płatki ryżowe na mleku rogal z masłem, i miodem wielokwiatowym herbatka owoce leśne, świeże truskawki, Alergeny 1,3,7	Zupa pomidorowa z makaronem, ziemniaki z koperkiem, schab w sosie morelowo-śliwkowym, sałatka z buraczków, kompot jabłkowy Alergeny 1,7,9	Bułka kielecka z masłem, twarożkiem i rzodkiewką, kawa inka na mleku, owoc kiwi Alergeny 1,3,7
<i>Środa</i> <i>18.06.2025</i>	Chleb Saski z masłem, żółtym serem i ogórkiem zielonym, kawa inka na mleku, melon Alergeny 1,3,7,	Zupa ryżanka z zieloną pietruszką, kluski śląskie młoda kapusta zasmażana, kompot truskawkowy Alergeny 1,7,9	Jogurt naturalny ze świeżymi truskawkami (wyrob własny) owoc brzoskwinia Alergeny 7
<i>Czwartek</i> <i>19.06.2025</i>			
<i>Piątek</i> <i>20.06.2025</i>			

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, 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

