

JADŁOSPIS

od dnia 23.06.2025 – do dnia 27.06.2025

Sienkiewicza 1

	Śniadanie	Obiad	Podwieczorek
Poniedziałek 23.06.2025	Chleb firmowy z masłem, pasztecikiem drobiowym i pomidorkiem, kawa inka na mleku arbuz Alergeny 1,3,7,	Zupa ogórkowa z ryżem, placki ziemniaczane ze smietanką, surówka z marchewki, kompot wielowocowy Alergeny 1,7,9	Chleb firmowy z masłem pastą jajeczną i zieloną cebulką, kawa inka na mleku, owoc pomarańcze Alergeny 1,3,4,7
Wtorek 24.06.2025	Płatki jaglane na mleku , bułka kielecka z masłem, twarożkiem i szczypiorkiem, herbatka owoce leśne, świeże truskawki, Alergeny 1,3,7	Zupa grysikowa z zielonym groszkiem, ziemniaki młode z koperkiem, kotlecik mielony, mizeria z zielonych ogórków, kompot jabłkowy Alergeny 1,7,9	Budyń śmietankowy, rodzynki królewskie, owoc kiwi Alergeny 1,3,7
Środa 25.06.2025	Chleb Saski z masłem, pastą z kielbasy i ogórkiem zielonym, kawa inka na mleku, melon Alergeny 1,3,7,	Zupa barszcz czerwony z zieloną pietruszką, łazanki z mięskiem i kapustą , kompot truskawkowy Alergeny 1,7,9	Kisiel wiśniowy, herbatnik, owoc brzoskwinia Alergeny 7
Czwartek 26.06.2025	Makaron literki na mleku chleb graham z masłem, szynką dębicką, papryką, herbatka z owocowa, melon, Alergeny 1,3,7,	Zupa jarzynowa krem z grzankami, kasza jęczmienna, szynka w sosie cebulowym, surówka z młodej kapusty z kukurydzą, kompot porzeczkowy Alergeny 1,7,9	Bułka pszenna z nutellą, mleko, owoc banan Alergeny 1,3,7
Piątek 27.06.2025	Bułka pszenna, kielecka z masłem, serem żółtym i pomidorem, kawa inka na mleku, herbata z cytryną, jabłko Alergeny 1,3,7,	Zupa krupnik z kaszą jaglaną, ziemniaki ze świeżym koprem, paluszek rybny z pieca, sałatka z buraczków kompot wiśniowy Alergeny 1,4,7,9,	Maślanka naturalna z truskawkami, (wyrób własny) 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, 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

