

# JADŁOSPIS

od dnia 08.09.2025 – do dnia 12.09.2025

## Sienkiewicza 1

	<b>Śniadanie</b>	<b>Obiad</b>	<b>Podwieczorek</b>
<b>Poniedziałek</b> <b>08.09.2025</b>	Chleb firmowy z masłem, szynką dębicką, i pomidorkiem, kawa inka na mleku, jabłko <b>Alergeny1,3,7,</b>	Zupa ryżanka na rosole drobiowym, placki ziemniaczane ze śmietaną, surówka z marchewki, kompot wieloowocowy <b>Alergeny1,7,9,</b>	Chleb firmowy z masłem, jajkiem gotowanym, sałatą i rzodkiewką, kawa inka na mleku owoc mandarynka <b>Alergeny 1,3,7</b>
<b>Wtorek</b> <b>09.09.2025</b>	Płatki owsiane na mleku, rogalik z masłem i miodem lipowym herbatka malinowa, kalarepa <b>Alergeny1,3,7,</b>	Zupa brokułowa z zieloną pietruszką, gołąbki bez zawijania w sosie pomidorowym, kompot jabłkowy <b>Alergeny1,7,9,</b>	Bułka pszenna z masłem żółtym serem i pomidorem, kawa inka na mleku, owoc banan <b>Alergeny 1,3,7</b>
<b>Środa</b> <b>10.09.2025</b>	Chleb wieloziarnisty z masłem, polędwicą drobiową i ogórkiem zielonym, kawa inka na mleku, melon, <b>Alergeny1,3,7,</b>	Zupa rosół z makaronem ryżowym, ziemniaki z koperkiem, kotlecik jajeczny, buraczki z jabłkiem, kompot truskawkowy <b>Alergeny1,7,9,</b>	Deser jogurtowo-twarożkowy z owocami, (wyrób własny) chrupki kukurydziane, śliwka <b>Alergeny 1,3,7</b>
<b>Czwartek</b> <b>11.09.2025</b>	Płatki ryżowe na mleku, chleb graham z masłem, i twarogiem z rzodkiewką, herbatka z cytryną, arbuz <b>Alergeny1,3,7,</b>	Zupa krem z zielonego groszku z grzankami kasza jęczmienna, synka w sosie morelowo-śliwkowym, surówka z selera, kompot porzeczkowy <b>Alergeny1,7,9,</b>	Ciasto z owocami i kruszonką, (wypiek własny), kakao owoc brzoskwinia <b>Alergeny 1,3,7</b>
<b>Piątek</b> <b>12.09.2025</b>	Bułka pszenna z masłem, pastą rybną i zieloną cebulką, kawa inka na mleku, jabłko <b>Alergeny1,3,,7,</b>	Zupa koperkowa z ziemniakami makaron świderki z białym serem i cynamonem, kompot wiśniowy <b>Alergeny1,4,7,9,</b>	Kisiel żurawinowy, herbatnik, owoc gruszka <b>Alergeny 1, 3,7</b>

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 wytycz-**

nymi Instytutu Żywności i Żywienia oraz Ministerstwa Zdrowia.

**Do przygotowania posiłków używane są przyprawy:** pieprz, pieprz ziołowy, 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*