

JADŁOSPIS

od dnia 15.09.2025 – do dnia 19.09.2025

Sienkiewicza 1

	Śniadanie	Obiad	Podwieczorek
Poniedziałek 15.09.2025	Chleb firmowy z masłem, szynką gotowaną, i pomidorkiem, kawa inka na mleku, arbuz Alergeny 1,3,7,	Zupa żurek z majerankiem, makaron świderki ze szpiankiem i żółym serem, kompot wieloowocowy Alergeny 1,7,9,	Chleb firmowy z masłem, pastą jajeczną i zieloną cebulką, kawa inka na mleku owoc mandarynka Alergeny 1,3,7
Wtorek 16.09.2025	Płatki jaglane na mleku, chałka z masłem i dżemem brzoskwiowym herbatka malinowa, kalarepa Alergeny 1,3,7,	Zupa pomidorowa z makaronem ziemniaki, pulpety wieprzowe w sosie koperkowym, sałatka z buraczków, kompot jabłkowy Alergeny 1,7,9,	Bułka pszenna z masłem pasztecikiem drobiowym i ogórkiem zielonym, kawa inka na mleku, owoc banan Alergeny 1,3,7
Środa 17.09.2025	Chleb wieloziarnisty z masłem, parówki z szynki, ketchup, talerzyk warzyw, (ogórek, papryka, rzodkiewka) kawa inka na mleku, Alergeny 1,3,7,	Zupa grysikowa na rosole drobiowym z zieloną pietruszką, kopytka, kapusta zasmażana na ciepło, kompot truskawkowy Alergeny 1,7,9,	Budyń śmietankowy, żurawina suszona, śliwka Alergeny 7,11
Czwartek 18.09.2025	Makaron psie łapki na mleku, chleb graham z masłem, serem żółtym salami i papryką, herbatka z cytryną, melon Alergeny 1,3,7,	Zupa krem z soczewicy z grzankami ryż na sypko, filet z kurczaka w sosie słodko-kwaśnym (kukurydza, ananas, papryka, ogórek, cukinia) kompot porzeczkowy Alergeny 1,7,9,	Ciasto domowe z jabłkami (wypiek własny), kakao owoc brzoskwinia Alergeny 1,3,7
Piątek 19.09.2025	Bułka pszenna z masłem, twarożkiem z awocado i szczypiorkiem, kawa inka na mleku, sałatka owocowa, Alergeny 1,3,7,	Zupa krupnik z zieloną pietruszką, ziemniaki z koperkiem, ryba Miruna w warzywach, (cebula, marchew, seler) kompot wiśniowy Alergeny 1,4,7,9,	Maślanka naturalna z mango i truskawkami, herbatnik, owoc gruszka Alergeny 1, 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, herbata, 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

