

JADŁOSPIS

od dnia 01.12.2025 – do dnia 05.12.2025

Sienkiewicza 1

	<i>Śniadanie</i>	<i>Obiad</i>	<i>Podwieczorek</i>
<i>Poniedziałek</i> <i>01.12.2025</i>	Chleb firmowy z masłem, kielbaską krakowską i rzodkiewką, kawa inka na mleku, sałatka owocowa, Alergeny 1,3,7,	Zupa kapuśniaczek z pomidorami, ryż na sypko z musem jogurtowo-truskawkowym, kompot wieloowocowy Alergeny 1,7,9,	MUS owocowy, ciasteczko, owoc pomarańcze Alergeny 1,3,7
<i>Wtorek</i> <i>02.12.2025</i>	Płatki owsiane na mleku, chałka z masłem, serek wiejski, miód spadziowy, herbatka malinowa, kalarepa gotowana Alergeny 1,3,7,	Zacierka na rosole drobiowym, ziemniaki z koperkiem, kotlecik mielony wieprzowy, mizeria ze śmietanką, kompot jabłkowy Alergeny 1,7,9,	Kisiel wiśniowy, ciasteczko, owoc banan Alergeny 1,3,7
<i>Środa</i> <i>03.12.2025</i>	Chleb wieloziaisty z masłem, żółtym serem i pomidorem, kawa inka na mleku, ananas tarty Alergeny 1,3,7,	Zupa krem z dyni z grzankami kasza kuskus, filet drobiowy w sosie brokułowo-śmietankowym, kompot truskawkowy Alergeny 1,7,9,	Kasza manna na mleku z sokiem malinowym, owoc mandarynki Alergeny 1,3,7
<i>Czwartek</i> <i>04.12.2025</i>	Płatki jaglane na mleku, chleb graham z masłem, i pastą z avocado herbatka z cytryną, jabłko pieczone Alergeny 1,3,7,	Zupa barszcz czerwony z zieloną pietruszką, gołąbki bez zawijania w sosie pomidorowym, kompot porzeczkowy Alergeny 1,7,9,	Budyń śmietankowy, owoc śliwka Alergeny 1,3,7,
<i>Piątek</i> <i>05.12.2025</i> <i>Dzień</i> <i>Mikołajko-</i> <i>wych</i> <i>słodkości</i>	Bułka pszenna z masłem, jajecznica na masełku z zieloną cebulką, kawa inka na mleku, melon Alergeny 1,3,7,	Zupa fasolowa z majerankiem makaron kokardki ze szpinakiem i żółtym serem, kompot wiśniowy Alergeny 1,4,7,9,	Maślanka naturalna z truskawkami, herbatnik Słodka niespodzianka owoc kiwi Alergeny 1,3

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

