

JADŁOSPIS

od dnia 30.03.2026 – do dnia 03.04.2026

Sienkiewicza 1

	Śniadanie	Obiad	Podwieczorek
Poniedziałek 30.03.2026	Chleb firmowy z masłem, kielbaską szynkową, pomidorem malinowym, kielki jarmużu, kolorowe listki sałaty kawa inka na mleku plaster arbuza Alergeny 1,3,7,	Zupa jarzynowa na rosole z indyka, ryż zapiekany z jabłkami i cynamonem, kompot wiśniowy Alergeny 1,7,9,	Buleczka z masłem pastą jajeczną papryką, rozszponką i zieloną cebulką kawa inka na mleku owoc banan Alergeny 1,3,7
Wtorek 31.03.2026	Płatki kukurydziane na mleku, bułeczka kielecka z twarożkiem i zielonym ogórkiem, kielki rzodkiewki, rozszponka herbatka owoce leśne, Alergeny 1,3,7,	Zupa krem z zielonego groszku z grzankami kasza gryczana, szynka w sosie paprykowym surówka z czerwonej kapusty, kompot jabłkowy Alergeny 1,7,9,	Chleb graham z masłem pasztecikiem drobiowym, rzodkiewką, papryką, i sałatą lodową, herbata z cytryną, owoc mandarynka Alergeny 1,3,7
Środa 01.04.2026	Chleb wieloziarnisty z masłem, pasta z makreli pomidorki cherry papryka żółta, szpinak baby kawa inka na mleku, plaster melona Alergeny 1,3,4,7,	Zupa grysikowa ze świeżą natką pietruszki, pure ziemniaczane, bigos z kiszanej kapusty z kielbaską kompot truskawkowy, Alergeny 1,7,9,	Kisiel poziomkowy do picia, chałka z masłem, herbata z cytryną, owoc gruszka Alergeny 1,3,7
Czwartek 02.04.2026 Akcenty wielkanocne	Pieczyno mieszane, masło, szynka ,jajko ,ser żółty, krem chrzanowy, majonez, ogórki, pomidory, rzodkiewka, kielki, rukola (forma bufetu), kawa inka na mleku, taca z owocami truskawki, ananas, arbuza Alergeny 1,3,7,	Zupa zurek zabieleny z chrzanem i majerankiem, spaghetti po bolońsku z suszonymi pomidorami i mięsem mielonym, kompot porzeczkowy Alergeny 1,7,9	Babka piaskowa wielkanocna, (wypiek własny) mleko, Słodka niespodzianka Alergeny 1,3,7
Piątek 03.04.2026	Płatki owsiane na mleku, bułeczka maślana z masłem i dżemem wiśniowym, herbata owocowa, owoc banan Alergeny 1,3,7,	Zupa krupnik , ziemniaki ze świeżym koprem, jajko sadzone, fasolka szparagowa na ciepło z masłem, kompot wieloowocowy, Alergeny 1,7,9,	Jogurt truskawkowy (wyrób własny), herbatnik kokosowy herbatka owocowa, 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 do smaczne 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

