

JADŁOSPIS

od dnia 27.04.2026 – do dnia 30.04.2026

Sienkiewicza 1

	Śniadanie	Obiad	Podwieczorek
Poniedziałek 27.04.2026	Chleb firmowy z masłem, poledwicą sopocką, ogórek zielony, pomidor malinowy kielki jarmużu, rukola, kawa inka na mleku plaster arbuza Alergeny1,7,	Zupa żurek z jajkiem na rosole z indyka, z majerankiem racuszki drożdżowe z jabłkiem i cukrem pudrem, kompot wiśniowy Alergeny 1,7,9,	Kanapka z masłem, żółtym serem, papryką czerwoną, sałatą lodową, rzodkiewką, kawa inka na mleku, owoc banan Alergeny 1,3,7
Wtorek 28.04.2026	Makaron gwiazdki na mleku, bułka kielecka z masłem, humus z ciecioriki z pastą tahini i suszonymi pomidorami, roszonek, papryka żółta, herbata z cytryną plaster melona Alergeny1,7,	Zupa krupnik vege z zieloną pietruszką, purre z ziemniaków, kotlety mielone wieprzowe mizeria ze śmietanką kompot jabłkowy Alergeny1,7,9,	Jogurt truskawkowy, (wyrób własny) chałka z masłem, herbatka owoce leśne, owoc mandarynka Alergeny1,3,7
Środa 29.04.2026	Chleb wielozłazmisty z masłem, pastą mięsną (wyrób własny) czerwona papryka, kielki rzodkiewki, mix kolorowych sałat kawa inka na mleku, plaster ananasa, Alergeny1,7,	Zupa zacierka na rosole z zieloną pietruszką, leniwe pierogi z białym serem, surówka z marchewki i białej rzodkwi kompot truskawkowy, Alergeny1,7,9,	Budyń waniliowy, herbatnik kakaowy herbatka owoce leśne świeże borówki amerykańskie Alergeny 1,3,7
Czwartek 30.04.2026	Płatki kukurydziane na mleku, bułka z masłem, twarogiem śmietankowym, rzodkiewką, kielkami brokuła, szpinakiem baby, herbatka malinowa, owoc gruszka Alergeny1,3,7,	Zupa grysikowa z kukurydzą, ziemniaki z koperkiem, paluszek rybny, kapusta pekińska z papryką i sosem vinegret, kompot porzeczkowy Alergeny1,4,7,9	Ciasto maślane z kruszonką i owocami (wypiek własny), mleko Alergeny 1,3,7
Piątek 01.05.2026	WOLNE	WOLNE	WOLNE

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 zieleny, 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**

