

JADŁOSPIS

od dnia 07.04.2026 – do dnia 10.04.2026

Sienkiewicza 1

	<i>Śniadanie</i>	<i>Obiad</i>	<i>Podwieczorek</i>
Poniedziałek 06.04.2026	WOLNE	WOLNE	WOLNE
Wtorek 07.04.2026	Chleb firmowy z masłem, serem żółtym, pomidorki koktajlowe kielki rzodkiewki, roszponka kawa inka na mleku plaster arbuza Alergeny1,7,	Zupa marchewkowa z kaszą kuskus i świeżą natką pietruszki makaron świderki ze szpinakiem i filetem z kurczaka, kompot jabłkowy Alergeny1,7,9,	Budyń śmietankowy, herbatnik kruchy, owoc banan Alergeny 1,3,7
Środa 08.04.2026	Chleb wieloziarnisty z masłem, pasztecik drobiowy ogórek zielony, papryka żółta, szpinak baby kawa inka na mleku, plaster anansa Alergeny1,7,	Zupa zacierka na rosole z indyka ze świeżą natką pietruszki, pyzy z mięskiem, sałatka z buraczków, kompot truskawkowy, Alergeny1,7,9,	Waniliowy deserek z twarożku ze świeżymi truskawkami, herbatka malinowa, owoc gruszka Alergeny 7
Czwartek 09.04.2026	Płatki ryżowe na mleku, rogal z masłem i miodem wielokwiatowym, herbatkaowocowa, kalarepa w słupkach Alergeny1,3,7,	Zupa kartoflanka z kukurydzą, kasza jęczmienna, gulasz z mięsa wieprzowego, sałatka z kiszonych ogórków, kompot porzeczkowy Alergeny1,7,9	Chleb graham z masłem jajkiem gotowanym, rzodkiewką, pomidorkiem, sałatą lodową i zieloną cebulką, kawa inka na mleku, owoc kiwi Alergeny1,3,7
Piątek 10.04.2026	Bułeczka pszenna z masłem serek grani, rzodkiewka, kielki jarmuzu mix sałat, papryka czerwona kawa inka na mleku, herbata owocowa, owoc mandarynka Alergeny1,7,	Rosół drobiowy z ryżem i zieloną pietruszką, ziemniaki z koperkiem, paluszek rybny, surówka z kiszonej kapusty, kompot wieloowocowy, Alergeny1,4,7,9,	Bułeczka słodka, mleko, herbatka owocowa, plastry melona 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 gorzycy.**

Sporządziła intendentka: Beata Siemońska

