

# JADŁOSPIS

od dnia 13.04.2026 – do dnia 17.04.2026

## Sienkiewicza 1

	<i><b>Śniadanie</b></i>	<i><b>Obiad</b></i>	<i><b>Podwieczorek</b></i>
<i><b>Poniedziałek</b></i> <i><b>13.04.2026</b></i>	Chleb firmowy z masłem, kielbasą szynkową, pomidorem malinowym, kielki rzodkiewki, mix kolorowych sałat, kawa inka na mleku, plaster arbuza <b>Alergeny 1,3,7,</b>	Zupa krem z porów na rosole z indyka z posypką z prażonego sezamu, naleśniki owsiane z musem jabłkowym, kompot wiśniowy <b>Alergeny 1,7,9,</b>	Kanapka z masłem, pastą z makreli, ogórkiem zielonym, papryką czerwoną i rozszponką, kawa inka na mleku, owoc gruszka <b>Alergeny 1,3,4,7</b>
<i><b>Wtorek</b></i> <i><b>14.04.2026</b></i>	Makaron ryżowy na mleku, bułka maślana z masłem i dżemem truskawkowym, herbata z cytryną, kalarepka do chrupania <b>Alergeny 1,7,</b>	Zupa koperkowa z kaszą manną na rosole drobiowym, puree z ziemniaków, pałeczki drobiowe z pieca, surówka z białej rzodkwi, kompot jabłkowy <b>Alergeny 1,7,9,</b>	Bułka kielecka z masłem, twarożek z rzodkiewką i szczypiorkiem, sałata lodowa, herbatka owoce leśne, owoc banan <b>Alergeny 1,3,7</b>
<i><b>Środa</b></i> <i><b>15.04.2026</b></i>	Chleb wielozłazisty z masłem, pasta z kielbasy (wyrób własny), ogórek zielony, papryka żółta, szpinak baby, kawa inka na mleku, plaster melona <b>Alergeny 1,7,</b>	Zupa ogórkowa z ryżem i zieloną pietruszką, pierogi ruskie ze śmietanką, (wyrób własny), kompot truskawkowy, <b>Alergeny 1,7,9,</b>	Kisiel żurawinowy, chałka z masłem, herbatka z cytryną, owoc mandarynka <b>Alergeny 7</b>
<i><b>Czwartek</b></i> <i><b>16.04.2026</b></i>	Kasza manna na mleku, chleb graham z masłem, serem żółtym, pomidorek koktajlowy, papryka czerwona, rukola, kielki lucerny, herbatka malinowa, plaster ananasa <b>Alergeny 1,3,7,</b>	Zupa brokułowa na rosole z indyka ze świeżą natką pietruszki, ryż na sypko, chili con carne z mięskiem mielonym i warzywami, kompot porzeczkowy <b>Alergeny 1,7,9</b>	Ciasto z jabłkami i kruszonką (wypiek własny), kakao, owoc kiwi <b>Alergeny 1,3,7</b>
<i><b>Piątek</b></i> <i><b>17.04.2026</b></i>	Bułeczka pszenna z masłem, jajecznica na maselku, rzodkiewka, kielki jarmużu, mix sałat, papryka czerwona, kawa inka na mleku, herbata owocowa, owoc banan <b>Alergeny 1,7,</b>	Zupa pomidorowa z makaronem gwiazdki, i zieloną pietruszką, ziemniaki z koperkiem, ryba miruna z pieca, marchewka z groszkiem na ciepło, kompot wielowocowy, <b>Alergeny 1,4,7,9,</b>	Smoothie owocowo-warzywne (szpinak, brzoskwinia, kiwi, banan) na bazie jogurtu naturalnego, herbatnik kokosowy <b>Alergeny 1,3,7</b>

**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 ziołowy, 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 Sierońska*

