

# JADŁOSPIS

od dnia 20.04.2026 – do dnia 24.04.2026

## Sienkiewicza 1

	<b>Śniadanie</b>	<b>Obiad</b>	<b>Podwieczorek</b>
<b>Poniedziałek</b> <b>20.04.2026</b>	Chleb firmowy z masłem, szynka gotowana, pomidorki koktajlowe, kielki rzodkiewki, mix kolorowych sałat, kawa inka na mleku plaster ananasa <b>Alergeny1,,7,</b>	Zupa ryżanka na rosole drobiowym, ze świeżym koprem placki cukiniowo-ziemniaczane ze śmietanką, marchewka z cytryną, kompot wiśniowy <b>Alergeny 1,7,9,</b>	Buleczka maślana z masłem, dżemem wiśniowym, mleko waniliowe, owoc gruszka <b>Alergeny 1,3,4,7</b>
<b>Wtorek</b> <b>21.04.2026</b>	Platki jaglane na mleku, chleb graham z masłem, ser żółty Gouda, ogórek,rzodkiewka, rukola,kielki jarmużu herbata z cytryną owoc banan <b>Alergeny1,7,</b>	Zupa kalafiorowa vege z zieloną pietruszką, kasza kuskus, potrawka z fileta indyka z papryką,kukurydzą, pomidorami i czerwoną soczewicą kompot jabłkowy <b>Alergeny1,7,9,</b>	Ciasto puszek z migdałami (wypiek własny), kakao owoc banan <b>Alergeny1,3,7</b>
<b>Środa</b> <b>22.04.2026</b>	Chleb wieloziałnisty z masłem, kiełbasa żywiecka czerwona papryka , kielki rzodkiewki, mix kolorowych sałat kawa inka na mleku, plaster arbuza, <b>Alergeny1,7,</b>	Zupa barszcz czerwony z ciemną fasolką, ryż na mleku z polewą bananowo-truskawkową, lemoniada pomarańczowa <b>Alergeny1,7,9,</b>	Chleb firmowy z pastą z makreli, rzodkiewką, kiszonym ogórkiem i kielkami brokuła, herbata z cytryną, owoc kiwi <b>Alergeny 1,3,4,7</b>
<b>Czwartek</b> <b>23.04.2026</b>	Owsianka na mleku, rogal z masłem i miodem wielokwiatowym herbatka malinowa, talerz warzyw <b>Alergeny1,3,7,</b>	Zupa krem z kalarepy z prażonymi pestkami dyni, pełnoziarniste spaghetti z mięsem w sosie paprykowo-pomidorowym kompot porzeczkowy <b>Alergeny1,7,9</b>	Kasza manna na gęsto z sokiem malinowym herbatka owoce leśne świeże truskawki, <b>Alergeny 1,3,7</b>
<b>Piątek</b> <b>24.04.2026</b>	Buleczka pszenna z masłem pasta z avocado z twarogiem i czosnkiem, kielki jarmużu ,mix sałat, papryka czerwona kawa inka na mleku, herbata owocowa, owoc mandarynka <b>Alergeny1,7,</b>	Zupa pieczarkowa z makaronem, purre ziemniaczane, kotlecik jajeczny z koperkiem, fasolka szparagowa na ciepło, kompot wieloowocowy, <b>Alergeny1,7,9,</b>	Kefir z jagodami (wyrób własny), bułka kielecka z masłem, herbatka owocowa <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 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, bazylia, tymianek, zioła prowansalskie, papryka słodka, sól o obniżonej zawartości sodu, rozmaryn, kurkma. **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*

