

# JADŁOSPIS

od dnia 04.05.2026 – do dnia 08.05.2026

## Sienkiewicza 1

	<b>Śniadanie</b>	<b>Obiad</b>	<b>Podwieczorek</b>
<b>Poniedziałek</b> <b>04.05.2026</b>	Chleb firmowy z masłem, pasztecikiem drobiowym, pomidor malinowy, kielki jarmużu, mix kolorowych sałat, kawa inka na mleku plaster ananasa <b>Alergeny1,7,</b>	Zupa kartoflanka na rosole z indyka, ze świeżym koperkiem, naleśniki zapiekane ze szpiankiem i żółtym serem kompot wiśniowy <b>Alergeny 1,7,9,</b>	Kanapka z masłem, pastą jajeczną zieloną cebulką, sałatą lodową i rzodkiewką, herbatka malinowa, owoc gruszka <b>Alergeny 1,3,7</b>
<b>Wtorek</b> <b>05.05.2026</b>	Płatki owsiane na mleku, bułeczka maślana z masłem i dżemem truskawkowym, herbata z cytryną plaster melona <b>Alergeny1,7,</b>	Zupa grysikowa z zielonym groszkiem, purre z ziemniaków, nuggetsy drobiowe z pieca, surówka z młodej kapusty z marchewką i papryką, kompot jabłkowy <b>Alergeny1,7,9,</b>	Kisiel wiśniowy, chleb firmowy z masłem, herbatka owoce leśne, owoc mandarynka <b>Alergeny1,3,7</b>
<b>Środa</b> <b>06.05.2026</b>	Chleb wieloziarnisty z masłem, serek wiejski, żółta papryka, pomidorki koktajlowe kielki rzodkiewki, mix kolorowych sałat kawa inka na mleku, owoc banan <b>Alergeny1,7,</b>	Zupa brokułowa krem vege z prażonym sezamem, łazanki z mięskiem wieprzowym i kapustą mieszaną, kompot truskawkowy, <b>Alergeny1,7,9,</b>	Muffinki śmietankowe (wypiek własny) herbatka owoce leśne świeże truskawki <b>Alergeny 1,3,7</b>
<b>Czwartek</b> <b>07.05.2026</b>	Płatki ryżowe na mleku, chleb graham z masłem, szynka mielona dębicka ogórek zielony, kielki brokuła, szpinak baby, plaster ananasa <b>Alergeny1,3,7,</b>	Zupa barszcz czerwony, kasza gryczana, szynka w sosie cebulowym, sałatka z kiszonych ogórków z koperkiem kompot porzeczkowy <b>Alergeny1,4,7,9</b>	Deser serowo-jogurtowy z mango, (wyrób własny) herbatnik kruchy, owoc kiwi <b>Alergeny 1,3,7</b>
<b>Piątek</b> <b>08.05.2026</b>	Bułeczka pszenna z masłem serem żółtym, rzodkiewka, kielki jarmużu mix sałat, papryka czerwona kawa inka na mleku, owoc banan <b>Alergeny1,7,</b>	Zupa pomidorowa z makaronem gwiazdki, i zieloną pietruszką, ziemniaki z koperkiem, ryba miruna z pieca w warzywach duszonych, kompot wieloowocowy, <b>Alergeny1,4,7,9,</b>	Bułka słodka z makiem, herbata z cytryną, plaster arbuza <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, kurkuma. **Zgodnie z informacjami od producentów użyte produkty gotowe np.: kakao, herbata, koncentrat pomidorowy, dżemy, ketchup, produkty mięsne (np. wędliny),** mogą zawierać śladowe ilości alergenów glutenu, laktozy, soi, orzechów, selera i gorczycy.

*Sporządziła intendentka: Beata Siemońska*

