

<b>Posiłek</b>	<b>Piątek</b> <b>11.10.2024</b>	Podano: 1092,03 kcal
<b>Śniadanie I</b>	<b>Dwie kanapki z masłem , kiełbasą żywiecką, warzywa</b> Składniki: - chleb razowy 35g (Składniki: <b>mąka pszenna</b> , woda, <b>mąka żytnia</b> , drożdże, sól) - pieczywo jasne pszenne, chleb morski 25g ( Składniki: <b>mąka pszenna</b> , woda, <b>mąka żytnia</b> , sól, drożdże) - masło 5g (tłuszcz zwierzęcy) - kiełbasa żywiecka 20g - ogórek św. 20g, pomidor 20g, sałata 15g  <b>Kawa inka z mlekiem i cukrem 250ml/15g/5g</b> ( kawa inka, mleko 2% UHT, cukier )  <b>Alergeny: zboża zawierające gluten i produkty pochodne, mleko łącznie z laktozą oraz produkty pochodne</b>	
<b>Śniadanie II</b>	<b>Zupa mleczna:</b> - ryż 30g - mleko 2%, UHT, 200ml - melon 100g  <b>Alergeny: mleko łącznie z laktozą oraz produkty pochodne</b>	
<b>Obiad I danie</b>	<b>Kotlet rybny 80g</b> ( Składniki: <b>dorsz mielony, jajka, czerstwa bułka namoczona w mleku, bułka tarta,</b> sól, pieprz, natka pietruszki, koper, olej uniwersalny )  <b>Ziemniaki 150g</b>  <b>Warzywa po grecku do ryby 70g</b>  <b>Kompot owocowy 250ml</b>  <b>Alergeny: ryby i produkty pochodne, zboża zawierające gluten i produkty pochodne, jaja i produkty pochodne, mleko łącznie z laktozą i produkty pochodne</b>	
<b>Obiad II danie</b>	<b>Zupa marchewkowo – groszkowa 250ml</b> (Składniki: bulion drobiowy, ziemniaki, zielony groszek, marchew, pietruszka, por, sól, pieprz, <b>seler, śmietana UHT 36%</b> )  <b>Alergeny: seler i produkty pochodne, mleko łącznie z laktozą i produkty pochodne</b>	

## **Jadłospis**

*Woda niegazowana spożywana przez dzieci bez ograniczeń*

### **JADŁOSPIS MOŻE ULEC ZMIANIE**

- *Szczegółowe receptury posiłków oraz artykułów spożywczych znajdują się w Sekretariacie Przedszkola.*

- **Sporządził :**

**Referent**

**Aleksandra Witkowska**

**Zatwierdził:**

**Dyrektor**

**Agnieszka Kolanowska**