

## Jadłospis

<b>Posiłek</b>	<b>Wtorek</b> <b>15.10.2024</b>	Podano: 1073,38 kcal
<b>Śniadanie I</b>	<b>Dwie kanapki z masłem , pasta rybna, 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) - pasta z makreli 20g ( makrela wędzona ) - ogórek kiszony 30g <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, ryby</b>	
<b>Śniadanie II</b>	<b>Zupa mleczna</b> - <b>płatki miodowe 30g</b> - <b>mleko 2%,UHT 200ml</b> - <b>marchewka na zgryz 100g</b> <b>Alergeny: mleko łącznie z laktozą oraz produkty pochodne, zboża zawierające gluten i produkty pochodne</b>	
<b>Obiad I danie</b>	<b>Kotlet schabowy 80g</b> ( Składniki: schab wieprzowy, zalewa: <b>jajko</b> , sól, pieprz, czosnek, cebula, liść laurowy, ziele angielskie, panierka: <b>bułka tarta</b> , <b>mąka krupczatka</b> , smalec do smażenia ) <b>Ziemniaki 150g</b> <b>Surówka z kapusty pekińskiej 70g</b> <b>Woda z cytryną 250ml</b> <b>Alergeny: zboża zawierające gluten i produkty pochodne, jaja i produkty pochodne</b>	
<b>Obiad II danie</b>	<b>Zupa pieczarkowa z makaronem 250ml</b> (Składniki: bulion drobiowy, pieczarka biała, marchew, pietruszka, seler, por, <b>makaron mała muszelka</b> , <b>śmietana 36% UHT</b> , sól, pieprz, natka pietruszki ) <b>Alergeny: seler i produkty pochodne, zboża zawierające gluten i produkty pochodne, mleko łącznie z laktozą i produkty pochodne</b>	

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**