

# Jadłospis

<b>Posiłek</b>	<b>Czwartek</b> <b>31.10.2024</b> Podano: 1020,55 kcal
<b>Śniadanie I</b>	<b>Dwie kanapki z masłem , szynka drobiowa, warzywa</b> Składniki: - pieczywo jasne pszenne, chleb morski 25g ( Składniki: <b>mąka pszenna</b> , woda, <b>mąka żytnia</b> , sól, drożdże ) - chleb razowy 35g ( Składniki: <b>mąka pszenna</b> , woda, <b>mąka żytnia</b> , słonecznik (12%), drożdże, sól ) - masło 5g (tłuszcz zwierzęcy) - szynka drobiowa 20g - sałata 15g, pomidor 20g <b>Kakao z mlekiem i cukrem 5g/200ml/5g ( mleko 2% UHT, kakao, cukier )</b> <b>Alergeny: zboża zawierające gluten i produkty pochodne, mleko łącznie z laktozą i produkty pochodne</b>
<b>Śniadanie II</b>	- zacierka 30g - mleko 2% UHT, 200ml - marchewka na zgrzyz 100g <b>Alergeny: mleko łącznie z laktozą i produkty pochodne, zboża zawierające gluten i produkty pochodne, może zawierać orzechy</b>
<b>Obiad I danie</b>	<b>Schab duszony w sosie cebulowym 80g</b> ( Składniki: schab wieprzowy, cebula, <b>mąka pszenna</b> , sól, pieprz, papryka czerwona, cukier, olej, bulion drobiowo – warzywny ( woda, porcje rosółowe, marchew, <b>seler</b> , pietruszka, por, cebula, liść laurowy, ziele angielskie, sól, pieprz ) <b>Ziemniaki 150g</b> <b>Surówka z kapusty pekińskiej 70g</b> <b>Kompot owocowy bez cukru 250ml</b> <b>Alergeny: zboża zawierające gluten i produkty pochodne, seler i produkty pochodne</b>
<b>Obiad II danie</b>	<b>Zupa pomidorowa z makaronem 250ml</b> ( Składniki: bulion drobiowy, marchew, pietruszka, <b>seler</b> , por, makaron muszelka, koncentrat pomidorowy, <b>śmietana 36% UHT</b> , sól, pieprz, ziele angielskie, liść laurowy ) <b>Alergeny: seler 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**