



Pychotka
Catering

JADŁOSPIS BEZ ZBÓŻ GLUTENOWYCH*

DLA DZIECI 1-6 LAT O ZAPOTRZEBOWANIU ENERGETYCZNYM 1000-1400 KCAL/DOBA



| | | | | |
|-------------|---------------|--|-----------|--------------------|
| pon. .14.09 | ŚNIADANIE: | chleb bezglutenowy z masłem ⁽⁷⁾ , naturalny serek kanapkowy ⁽⁷⁾ , papryka, kakao na mleku ⁽⁷⁾ | ALERGENY: | 7.mleko |
| | ZUPA: | zupa jarzynowa z dynią i ziemniakami ⁽⁹⁾ | | 9. seler |
| | DRUGIE DANIE: | indyk w sosie śmietanowym bez zagęszczania ⁽⁷⁾ , makaron bezglutenowy, cząstki pomidorów ze szczypiorkiem i oliwą z oliwek, kompot wieloowocowy z porzeczką | | 7. mleko |
| | PODWIECZOREK: | śliwki węgierki | | brak |
| wt. .15.09 | ŚNIADANIE: | chleb bezglutenowy z masłem ⁽⁷⁾ , pasta słonecznikowa z suszonymi pomidorami, ogórek, kiełki, mleko ⁽⁷⁾ | ALERGENY: | 7.mleko |
| | ZUPA: | krupnik z kaszą jaglaną i ziemniakami ⁽⁹⁾ | | 9.seler |
| | DRUGIE DANIE: | pieczone udko z kurczaka, ziemniaki z koperkiem, surówka z buraczków, kompot wieloowocowy z wiśniami | | brak |
| | PODWIECZOREK: | koktaj mango-banan na jogurcie naturalnym ⁽⁷⁾ | | 7.mleko |
| śr. .16.09 | ŚNIADANIE: | chleb bezglutenowy z masłem ⁽⁷⁾ , jajko gotowane od wolnej kurki ⁽³⁾ , pieczony buraczek, szczypiorek, mleko ⁽⁷⁾ | ALERGENY: | 3.jajko 7.mleko |
| | ZUPA: | zupa ziemniaczana z majerankiem ⁽⁹⁾ | | 9.seler |
| | DRUGIE DANIE: | pieczony klopsik z szynki z bułką bezglutenową w sosie pomidorowym bez zagęszczania ⁽³⁾ , ryż, brokuły na parze, kompot wieloowocowy z rabarbarem | | 3.jajko |
| | PODWIECZOREK: | jogurt grecki z mussem z prażonych jabłek ⁽⁷⁾ | | 7.mleko |
| czw. .17.09 | ŚNIADANIE: | chleb bezglutenowy z masłem ⁽⁷⁾ , powidła śliwkowe, ser biały ⁽⁷⁾ , mleko ⁽⁷⁾ | ALERGENY: | 7.mleko |
| | ZUPA: | rosół z wiejskie kury z makaronem bezglutenowym ⁽⁹⁾ | | 9.seler |
| | DRUGIE DANIE: | ryba pieczona saute ⁽⁴⁾ , ziemniaki, surówka z kapusty kiszzonej, kompot jabłkowy | | 4.ryba |
| | PODWIECZOREK: | cząstki jabłek i gruszek | | brak |
| pt. .18.09 | ŚNIADANIE: | chleb bezglutenowy z masłem ⁽⁷⁾ , pieczony pasztet z indyka z cukinią, ogórek kiszony, mleko ⁽⁷⁾ | ALERGENY: | 7.mleko |
| | ZUPA: | zupa groszkowa z ziemniakami ⁽⁹⁾ | | 9. seler |
| | DRUGIE DANIE: | pieczone kotleciki z twarogu i kaszy gryczanej z bezglutenową bułką tartą ^(3,7) , puree z marchewki i dyni hokkaido, kalarepa do chrupania, kompot wiśniowy | | 3.jajko 7.mleko |
| | PODWIECZOREK: | winogrona, chrupki kukurydziane | | brak |

*Nie jest przeznaczony dla osób chorych na celiakię. W pomieszczeniach produkcyjnych używane są produkty zawierające gluten



Pogrubieniem zaznaczono różnice w stosunku do jadłospisu podstawowego

Zatwierdzone przez: dietetyk mgr inż. Anna Motak

Anna Motak