



Pychotka
Catering

JADŁOSPIS BEZ ZBÓŻ GLUTENOWYCH*

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



pon. .28.09	ŚNIADANIE:	chleb bezglutenowy z masłem ⁽⁷⁾ , twarożek ⁽⁷⁾ , rzodkiewka, kakao na mleku ⁽⁷⁾	ALERGENY:	7.mleko
	ZUPA:	krupnik z ziemniakami i kaszą jaglaną ⁽⁹⁾		9. seler
	DRUGIE DANIE:	filet z kurczaka saute, ziemniaki, plasterki ogórka zielonego i dip jogurtowy ⁽⁷⁾ , kompot wieloowocowy ze śliwkami		brak
	PODWIECZOREK:	gruszka		brak
wt. .29.09	ŚNIADANIE:	płatki kukurydziane bezglutenowe na mleku ⁽⁷⁾ , chleb bezglutenowy z masłem ⁽⁷⁾ , pasta z ciecioriki z pieczoną dynią, ogórek, pestki dyni, herbata owocowa	ALERGENY:	7.mleko
	ZUPA:	zupa krem z buraka i jabłka ⁽⁹⁾		9.seler
	DRUGIE DANIE:	pomidorowy sos boloński z mięsem z szynki wieprzowej niezagęszczany, makaron bezglutenowy, zielony groszek, kompot wieloowocowy z wiśniami		brak
	PODWIECZOREK:	koktajl z owoców leśnych na maślanie ⁽⁷⁾		7.mleko
śr. .30.09	ŚNIADANIE:	bulka bezglutenowa z masłem ⁽⁷⁾ , pasta jajeczna ^(3,7) , miks warzyw, szczypiorek, mleko ⁽⁷⁾	ALERGENY:	3.jajko 7.mleko
	ZUPA:	gładka zupa marchewkowa z imbirem i kaszą jaglaną ⁽⁹⁾		9.seler
	DRUGIE DANIE:	kawałki łososia w sosie śmietanowym bez zagęszczania ⁽⁷⁾ , kasza jaglana, sałata lodowa z kolorową papryką i sosem vinegrette, kompot wieloowocowy z porzeczkami		7.mleko
	PODWIECZOREK:	plasterki banana z jogurtem greckim ⁽⁷⁾		7.mleko
czw. .01.10	ŚNIADANIE:	prażone jabłka, chleb bezglutenowy z masłem ⁽⁷⁾ , pasta serowa z mozzarelli ⁽⁷⁾ , pomidor, herbata owocowa	ALERGENY:	7.mleko
	ZUPA:	zupa kalafiorowa z ziemniakami zabelana ^(7,9)		7.mleko 9.seler
	DRUGIE DANIE:	gulasz z indyka z warzywami (cukinia, marchewka, kukurydza) bez zagęszczania, kasza gryczana, surówka z czerwonej kapusty, kompot jabłkowy		brak
	PODWIECZOREK:	smoothie owocowe na tłoczonym soku jabłkowym		brak
pt. .02.10	ŚNIADANIE:	chleb bezglutenowy z masłem ⁽⁷⁾ , naturalna szynka z Bobrownik, ogórek kiszony, sałata, mleko	ALERGENY:	7.mleko
	ZUPA:	zupa fasolowa z pomidorami i ziemniakami ⁽⁹⁾		9. seler
	DRUGIE DANIE:	ręcznie lepione pierogi ruskie z mąki bezglutenowej ⁽⁷⁾ , gęsty jogurt naturalny ⁽⁷⁾ , tarta marchewka z jabłkiem, kompot wiśniowy		7.mleko
	PODWIECZOREK:	winogrona, chrupki kukurydziane		brak

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



Pogrubeńcem zaznaczono różnice w stosunku do jadłospisu podstawowego

Zatwierdzone przez: dietetyk mgr inż. Anna Motak

Anna Motak