



**Pychotka**  
Catering

## JADŁOSPIS PODSTAWOWY - LATO

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



pon. .14.09	<b>ŚNIADANIE:</b>	chleb wiejski <sup>(1)</sup> z masłem <sup>(7)</sup> , naturalny serek kanapkowy <sup>(7)</sup> , papryka, kakao na mleku <sup>(7)</sup>	ALERGENY:	1.gluten z pszenicy 7.mleko
	<b>ZUPA:</b>	zupa jarzynowa z dynią i ziemniakami <sup>(9)</sup>		9. seler
	<b>DRUGIE DANIE:</b>	indyk w sosie śmietanowym <sup>(1,7)</sup> , makaron świderki <sup>(1)</sup> , cząstki pomidorów ze szczypiorkiem i oliwą z oliwek, kompot wieloowocowy z porzeczką		1.gluten z pszenicy 7. mleko
	<b>PODWIECZOREK:</b>	śliwki węgierki		brak
wt. .15.09	<b>ŚNIADANIE:</b>	zacierka na mleku <sup>(1,3,7)</sup> , chleb razowy <sup>(1)</sup> z masłem <sup>(7)</sup> , pasta słonecznikowa z suszonymi pomidorami, ogórek, kielki, herbata owocowa	ALERGENY:	1.gluten z pszenicy i żyta 3.jajko 7.mleko
	<b>ZUPA:</b>	krupnik z kaszą orkiszową i ziemniakami <sup>(1,9)</sup>		1.gluten z orkiszu 9.seler
	<b>DRUGIE DANIE:</b>	pieczone udko z kurczaka, ziemniaki z koperkiem, surówka z buraczków, kompot wieloowocowy z wiśniami		brak
	<b>PODWIECZOREK:</b>	koktaj mango-banan na jogurcie naturalnym <sup>(7)</sup>		7.mleko
śr. .16.09	<b>ŚNIADANIE:</b>	chleb wiejski <sup>(1)</sup> z masłem <sup>(7)</sup> , jajko gotowane od wolnej kurki <sup>(3)</sup> , pieczony buraczek, szczypiorek, kawa zbożowa na mleku <sup>(7)</sup>	ALERGENY:	1.gluten z pszenicy i żyta 3.jajko 7.mleko
	<b>ZUPA:</b>	barszcz biały z ziemniakami i majerankiem na naturalnym zakwasie żytnim <sup>(1,9)</sup>		1.gluten z żyta 9.seler
	<b>DRUGIE DANIE:</b>	pieczony klopsik z szynki w sosie pomidorowym <sup>(1,3)</sup> , ryż, brokuły na parze, kompot wieloowocowy z rabarborem		1.gluten z pszenicy 3.jajko
	<b>PODWIECZOREK:</b>	jogurt grecki z musem z prażonych jabłek <sup>(7)</sup>		7.mleko
czw. .17.09	<b>ŚNIADANIE:</b>	owsianka na mleku z bakaliami <sup>(1,5,7)</sup> , chleb jaglany <sup>(1)</sup> z masłem <sup>(7)</sup> , powidła śliwkowe, ser biały <sup>(7)</sup> , herbata owocowa	ALERGENY:	1.gluten z owsa i pszenicy 5.orzechy - laskowe i migdały 7.mleko
	<b>ZUPA:</b>	rosół z wiejskie kury z makaronem <sup>(1,9)</sup>		1. gluten z pszenicy i żyta 9.seler
	<b>DRUGIE DANIE:</b>	ryba w panierce <sup>(1,3,4)</sup> , ziemniaki, surówka z kapusty kiszzonej, kompot jabłkowy		1. gluten z pszenicy 3.jajko 4.ryba
	<b>PODWIECZOREK:</b>	cząstki jabłek i gruszek		brak
pt. .18.09	<b>ŚNIADANIE:</b>	chleb wiejski <sup>(1)</sup> z masłem <sup>(7)</sup> , pieczony paszтет z indyka z cukinią, ogórek kiszony, kawa zbożowa z mlekiem <sup>(1,7)</sup>	ALERGENY:	1.gluten z pszenicy, żyta i jęczmienia 7.mleko
	<b>ZUPA:</b>	zupa groszkowa z ziemniakami <sup>(9)</sup>		9. seler
	<b>DRUGIE DANIE:</b>	pieczone kotleciki z twarogu i kaszy gryczanej <sup>(1,3,7)</sup> , puree z marchewki i dyni hokkaido, kalarepa do chrupania, kompot wiśniowy		1. gluten z pszenicy 3.jajko 7.mleko
	<b>PODWIECZOREK:</b>	winogrona, chrupki kukurydziane		brak



Zaznaczono alergeny występujące w posiłkach zgodnie z rozporządzeniem 1169/2011

Zatwierdzone przez: dietetyk mgr inż. Anna Motak

*Anna Motak*