# JADŁOSPIS BEZ ZBÓŻ GLUTENOWYCH*

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

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| pon. .13.09 | ŚNIADANIE: | **płatki kukurydziane bezglutenowe** na mleku (1,7), **chleb bezglutenowy** z masłem (7), ser żółty (7), papryka, herbata owocowa | ALERGENY: | 7.mleko |
| | ZUPA: | **zupa pomidorowa z makaronem bezglutenowym** (9) | | 9. seler |
| | DRUGIE DANIE: | **potrawka z kurczaka z groszkiem i marchewką bez zagęszczania**, ryż, ogórek kiszony, kompot wieloowocowy ze śliwkami | | brak |
| | PODWIECZOREK: | cząstki gruszki, wafel ryżowy | | brak |
| wt. .14.09 | ŚNIADANIE: | **chleb bezglutenowy** z masłem (7), wędlina drobiowa (6,10), pomidor, sałata, mleko (7) | ALERGENY: | 6.soja<br>7.mleko<br>10.gorczyca |
| | ZUPA: | **zupa koperkowa z makaronem bezglutenowym zabielana** (7,9) | | 7.mleko<br>9.seler |
| | DRUGIE DANIE: | bośniacki kociołek - gulasz z łopatki wieprzowej z kapustą i warzywami, ziemniaki, kompot wieloowocowy z porzeczkami | | brak |
| | PODWIECZOREK: | koktajl bananowy na jogurcie naturalnym (7) | | 7.mleko |
| śr. .15.09 | ŚNIADANIE: | **pieczywo bezglutenowe** z masłem (7), jajko (3), miks warzyw, szczypiorek, **mleko** (7) | ALERGENY: | 7.mleko |
| | ZUPA: | zupa kukurydziana z ziemniakami i mleczkiem kokosowym (9) | | 9.seler |
| | DRUGIE DANIE: | **makaronowe bezglutenowy**, polewa twarogowo-jogurtowa (7), plasterki banana, kompot wiśniowy | | brak |
| | PODWIECZOREK: | **bezglutenowe placuszki cukiniowe** (3) | | 3.jajko |
| czw. .16.09 | ŚNIADANIE: | **chleb bezglutenowy** z masłem (7), pasta słonecznikowa z suszonymi pomidorami, ogórek, kiełki, kakao na mleku (7) | ALERGENY: | 7.mleko |
| | ZUPA: | zupa brokułowa z ziemniakami (9) | | 9.seler |
| | DRUGIE DANIE: | **duszone bitki z indyka w sosie własnym zagęszczanym mąką bezglutenową, kasza gryczana**, surówka z buraczków z jabłkiem, kompot wieloowocowy z porzeczkami | | brak |
| | PODWIECZOREK: | pudding ryżowy (7) z musem truskawkowym | | 7.mleko |
| pt. .17.09 | ŚNIADANIE: | **makaron bezglutenowy na mleku** (7), **chleb bezglutenowy** z masłem (7), pasta z pieczonego łososia (4), pomidor, szczypiorek, herbata owocowa | ALERGENY: | 4.ryba<br>7.mleko |
| | ZUPA: | kremowa zupa cebulowa z serem cheddar (7,9), **grzanki bezglutenowe** | | 7.mleko<br>9. seler |
| | DRUGIE DANIE: | pieczony falafel z cieciorki i bobu (3), ziemniaki, brokuły z prażonymi pestkami słonecznika, kompot wieloowocowy z gruszkami | | 3.jajko |
| | PODWIECZOREK: | kremowy serek brzoskwiniowy (7) | | 7.mleko |

*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**

Niniejsze menu stanowi własność firmy Jacek Książyk Pychotka Catering, jego kopiowanie i rozpowszechnianie w części lub w całości wymaga pisemnej zgody.