



Pychotka
Catering

JADŁOSPIS BEZ ZBÓŻ GLUTENOWYCH*

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



pon. .11.10	ŚNIADANIE:	chleb bezglutenowy z masłem ⁽⁷⁾ , naturalny serek kanapkowy ⁽⁷⁾ , papryka, kakao na mleku ⁽⁷⁾	ALERGENY:	7.mleko
	ZUPA:	zupa jarzynowa z brukselką i ziemniakami ⁽⁹⁾		9. seler
	DRUGIE DANIE:	indyk w sosie śmietanowym bezglutenowym ⁽⁷⁾ , makaron bezglutenowy, fasolka szparagowa na ciepło, kompot wieloowocowy z porzeczką		7. mleko
	PODWIECZOREK:	wafle ryżowe z dżemem 100% owoców		brak
wt. .12.10	ŚNIADANIE:	makaron ryżowy na mleku ⁽⁷⁾ , chleb bezglutenowy z masłem ⁽⁷⁾ , pasta słonecznikowa z suszonymi pomidorami, ogórek, kiełki, herbata owocowa	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 imbirem		brak
	PODWIECZOREK:	koktajl brzoskwiniowo-bananowy na jogurcie naturalnym ⁽⁷⁾		7.mleko
śr. .13.10	ŚNIADANIE:	chleb bezglutenowy z masłem ⁽⁷⁾ , jajko gotowane od wybieganej 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 bez bulki w sosie pomidorowo-dyniowym bezglutenowym ⁽³⁾ , ryż, brokuły na parze, kompot wieloowocowy		3.jajko
	PODWIECZOREK:	bananowy budyń jaglany na mleku ⁽⁷⁾ z wiórkami kokosa do posypania		7.mleko
czw. .14.10	ŚNIADANIE:	płatki kukurydziane bezglutenowe na mleku ⁽⁷⁾ , chleb bezglutenowy z masłem ⁽⁷⁾ , powidła śliwkowe, ser biały ⁽⁷⁾ , herbata owocowa	ALERGENY:	7.mleko
	ZUPA:	rosół z kurczaka zagrodowego z makaronem bezglutenowym ⁽⁹⁾		9.seler
	DRUGIE DANIE:	ryba w panierce bezglutenowej ^(3,4) , ziemniaki, surówka z kapusty kiszzonej, kompot jabłkowy z cynamonem		3.jajko 4.ryba
	PODWIECZOREK:	cząstki jabłek i gruszek		brak
pt. .15.10	ŚNIADANIE:	chleb bezglutenowy z masłem ⁽⁷⁾ , schab pieczony z liściem laurowym, ogórek kiszony, sałata, kakao na mleku ⁽⁷⁾	ALERGENY:	7.mleko
	ZUPA:	zupa groszkowa z ziemniakami ⁽⁹⁾		9. seler
	DRUGIE DANIE:	kolorowy gulasz z tofu i warzyw (marchewka, cukinia, papryka, pomidory) bez zagęszczania ⁽⁶⁾ , kasza gryczana, kalarepa do chrupania, kompot wielowowocowy z porzeczkami		6.soja
	PODWIECZOREK:	ciasto z mąki bezglutenowej z syropem z pomarańczy i migdałami ^(3,5,7)		3.jajko 5.orzechy - migdały 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

Anna Motak