



Pychotka
Catering

JADŁOSPIS BEZ ZBÓŻ GLUTENOWYCH*

DLA DZIECI 1-6 LAT O ZAPOTRZEBOWANIU ENERGETYCZNYM 1000-1400 KCAL/DOBA
(gramatura posiłków dostosowana do zapotrzebowania energetycznego)



pon. .15.04	ŚNIADANIE:	chleb bezglutenowy z masłem ⁽⁷⁾ , naturalny serek kanapkowy ⁽⁷⁾ , pomidor, szczypiorek, naturalne kakao na mleku ⁽⁷⁾	ALERGENY:	7.mleko
	ZUPA:	gładka zupa pomidorowa z ryżem zabelana ^(7,9)		7.mleko 9.seler
	DRUGIE DANIE:	filet z kurczaka w złocistej marynacie, ziemniaczne puree ⁽⁷⁾ , surówka z buraczków, kompot wielowocowy z wiśniami		7.mleko
	PODWIECZOREK:	kisiel cytrynowo-pomarańczowy, chrupki kukurydziane		7.mleko
wt. .16.04	ŚNIADANIE:	płatki ryżowe na mleku ⁽⁷⁾ , chleb bezglutenowy z masłem ⁽⁷⁾ , pasta z morskuszka ⁽⁴⁾ , ogórek kiszony, herbata owocowa	ALERGENY:	4.ryba 7.mleko
	ZUPA:	zupa groszkowa z ziemniakami ⁽⁹⁾		9.seler
	DRUGIE DANIE:	makaron bezglutenowy z kiszoną kapustą oraz mięsem z szynki, mini marchewki na ciepło, kompot wielowocowy z rabarbarem		brak
	PODWIECZOREK:	koktajl bananowo-kakaowy na jogurcie naturalnym ⁽⁷⁾		brak
śr. .17.04	ŚNIADANIE:	chleb bezglutenowy z masłem ⁽⁷⁾ , pasta jajeczna z majonezem ⁽³⁾ , pomidor, kielki, mleko ⁽⁷⁾	ALERGENY:	3.jajko 7.mleko 9.seler
	ZUPA:	botwinka z ziemniakami zabelana ^(7,9)		7.mleko 9.seler
	DRUGIE DANIE:	gulasz wieprzowo-wołowy z papryką bez zagęszczania , kasza gryczana, plasterki ogórka kiszzonego, kompot z jabłek		brak
	PODWIECZOREK:	twarożkowa panna cotta ⁽⁷⁾ , mus truskawkowy		7.mleko
czw. .18.04	ŚNIADANIE:	owsianka bezglutenowa na wodzie z rodzynkami i słonecznikiem , chleb bezglutenowy , naturalny serek kanapkowy ⁽⁷⁾ , rzodkiewka, herbata owocowa	ALERGENY:	7.mleko
	ZUPA:	zupa ziemniaczana z fasolką szparagową ⁽⁹⁾		9.seler
	DRUGIE DANIE:	gulasz wieprzowo-wołowy z papryką bez zagęszczania , kasza gryczana, ogórek kiszony do chrupania, kompot z jabłek		brak
	PODWIECZOREK:	smoothie brzoskwiniowe na tłoczonym soku jabłkowym		brak
pt. .19.04	ŚNIADANIE:	chleb bezglutenowy z masłem ⁽⁷⁾ , parówka z szynki, dip pomidorowy, papryka, mleko ⁽⁷⁾	ALERGENY:	7.mleko
	ZUPA:	krupnik z kaszą jaglaną i ziemniakami ⁽⁹⁾		9.seler
	DRUGIE DANIE:	kopytka bezglutenowe w trzech smakach: tradycyjne, buraczkowe i szpinakowe ⁽³⁾ , sos pomidorowy , zielony groszek, kompot wielowocowy z gruszkami		3.jajko
	PODWIECZOREK:	cząstki jabłek i gruszek		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