



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. .22.04	ŚNIADANIE:	chleb bezglutenowy z masłem ⁽⁷⁾ , ser żółty gouda ⁽⁷⁾ , plasterki zielonego ogórka, naturalne kakao na mleku ⁽⁷⁾	ALERGENY:	7.mleko
	ZUPA:	zupa minestrone z fasolką, pomidorami i makaronem bezglutenowym ⁽⁹⁾		9.seler
	DRUGIE DANIE:	filet z indyka pieczony saute, ziemniaki, surówka z marchewki z jogurtem naturalnym ⁽⁷⁾ , kompot wieloowocowy		7.mleko
	PODWIECZOREK:	wafle ryżowe, powidla śliwkowe		brak
wt. .23.04	ŚNIADANIE:	chleb bezglutenowy z masłem ⁽⁷⁾ , pasta z zielonego groszku, mozzarella ⁽⁷⁾ , pomidor, mleko ⁽⁷⁾	ALERGENY:	7.mleko
	ZUPA:	zupa ogórkowa z ziemniakami zabelana ^(7,9)		7.mleko 9.seler
	DRUGIE DANIE:	butter chicken - kawałki kurczaka w jogurtowej marynacie w sosie pomidorowym ⁽⁷⁾ , ryż parboiled, kalarepa do chrupania, kompot wieloowocowy z rabarbarem		7.mleko
	PODWIECZOREK:	kisiel truskawkowy, chrupki kukurydziane		brak
śr. .24.04	ŚNIADANIE:	ryż na mleku ⁽⁷⁾ , chleb bezglutenowy z masłem ⁽⁷⁾ , wędlina drobiowa, papryka, sałata, herbata owocowa	ALERGENY:	7.mleko
	ZUPA:	zupa kalafiorowa z ziemniakami ⁽⁹⁾		9.seler
	DRUGIE DANIE:	makaron bezglutenowy z sosem śmietanowym z łososiem i szpinakiem ^(4,7) , fasolka szparagowa gotowana na parze, kompot z jabłek		4.ryba 7.mleko
	PODWIECZOREK:	kefir bananowy ⁽⁷⁾		7.mleko
czw. .25.04	ŚNIADANIE:	owsianka bezglutenowa na wodzie z bakaliami, syrniki bezglutenowe - placuszek z twarogiem ^(3,7) , cząstki banana i kiwi, herbata owocowa	ALERGENY:	3.jajko 7.mleko
	ZUPA:	rosół na kurczaku zagrodowym z makaronem bezglutenowym ⁽⁹⁾		9.seler
	DRUGIE DANIE:	pieczony kotlecik mielony wieprzowo-wołowy bez bulki ⁽³⁾ , ziemniaki z koperkiem, marchewka z groszkiem, kompot owocowy ze śliwkami		3.jajko
	PODWIECZOREK:	gruszka		brak
pt. .26.04	ŚNIADANIE:	chleb bezglutenowy z masłem ⁽⁷⁾ , pieczony pasztet z kurczaka z jarzynami ⁽³⁾ , ogórek kiszony, roszponka, mleko ⁽⁷⁾	ALERGENY:	3.jajko 7.mleko
	ZUPA:	zupa warzywna z ciecierzycą ziemniakami i mleczkiem kokosowym ⁽⁹⁾		9.seler
	DRUGIE DANIE:	ryż na mleku zapiekany z jabłkami, cynamonem i płatkami migdałów ^(7,8) , jogurt grecki ⁽⁷⁾ , cząstki melona, kompot wieloowocowy z porzeczkami		7.mleko 8.orzechy
	PODWIECZOREK:	smoothie marchewkowo-buraczkowe		brak

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

Zatwierdzone przez: dietetyk mgr inż. Anna Motak



Pogrubiением zaznaczono różnice w stosunku do jadłospisu podstawowego

Anna Motak