



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. .29.04	ŚNIADANIE:	płatki kukurydziane bezglutenowe na mleku ⁽⁷⁾ , chleb bezglutenowy z masłem ⁽⁷⁾ , serek kanapkowy ⁽⁷⁾ , ogórek zielony, herbata owocowa	ALERGENY:	7.mleko
	ZUPA:	krupnik z kaszą jaglaną i ziemniakami ⁽⁹⁾		9. seler
	DRUGIE DANIE:	potrawka z kurczaka z groszkiem i marchewką bez zagęszczania, ryż parboiled, ogórek kiszony, kompot wieloowocowy ze śliwkami		brak
	PODWIECZOREK:	jabłko, wafel ryżowy		brak
wt. .30.04	ŚNIADANIE:	chleb bezglutenowy z masłem ⁽⁷⁾ , pasta z mięsa indyka, pomidor, szczypiorek, naturalne kakao na mleku ⁽⁷⁾	ALERGENY:	7.mleko
	ZUPA:	lekka zupa grochowa z ziemniakami ⁽⁹⁾		9.seler
	DRUGIE DANIE:	makaron bezglutenowy z twarogiem ⁽⁷⁾ i polewą truskawkową z mleczkiem kokosowym, kompot wieloowocowy		7.mleko
	PODWIECZOREK:	bezglutenowy placuszek marchewkowy z bazylią ⁽³⁾		3.jajko
śr. .01.05	ŚWIĘTO PRACY			
czw. .02.05	NIECZYNNE			
pt. .03.05	ŚWIĘTO KONSTYTUCJI 3 MAJA			

*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