



**Pychotka
Catering**

JADŁOSPIS BEZMLECZNY

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



pon. .15.04	ŚNIADANIE:	chleb wiejski z tłuszczem roślinnym, tuńczyk ⁽⁴⁾ , pomidor, szczypiorek, kakao na mleku sojowym ⁽⁶⁾	ALERGENY:	1.gluten 4.ryba 6.soja
	ZUPA:	gładka zupa pomidorowa z ryżem niezabielana ⁽⁹⁾		9.seler
	DRUGIE DANIE:	filet z kurczaka w złocistej marynacie, ziemniaki , surówka z buraczków, kompot wieloowocowy z wiśniami		brak
	PODWIECZOREK:	kisiel cytrynowo-pomarańczowy, chrupki kukurydziane		brak
wt. .16.04	ŚNIADANIE:	płatki ryżowe na wodzie z mlekiem kokosowym ⁽¹⁾ , chleb graham ⁽¹⁾ z tłuszczem roślinnym , pasta z morskuszka ⁽⁴⁾ , ogórek kiszony, herbata owocowa	ALERGENY:	1.gluten 4.ryba
	ZUPA:	zupa groszkowa z ziemniakami ⁽⁹⁾		9.seler
	DRUGIE DANIE:	łazanki z kiszoną kapustą oraz mięsem z szynki ⁽¹⁾ , mini marchewki na ciepło, kompot wieloowocowy z rabarbarem		1.gluten
	PODWIECZOREK:	koktajl bananowo-kakaowy na mleku kokosowym		brak
śr. .17.04	ŚNIADANIE:	chleb ziarnisty ⁽¹⁾ , pasta jajeczna z majonezem ⁽³⁾ , pomidor, kielki, herbata owocowa	ALERGENY:	1.gluten 3.jajko 9.seler
	ZUPA:	botwinka z ziemniakami niezabielana ⁽⁹⁾		9.seler
	DRUGIE DANIE:	słodko-kwaśny sos z indykiem, ananasem i pomidorami, żółty ryż z kurkumą, surówka z kapusty pekińskiej z natką pietruszki, kompot owocowy ze śliwkami		brak
	PODWIECZOREK:	galaretką truskawkowa		brak
czw. .18.04	ŚNIADANIE:	owsianka na wodzie z rodzynkami i słonecznikiem , chleb dyniowy ⁽¹⁾ , pasta warzywna , rzodkiewka, herbata owocowa	ALERGENY:	1.gluten
	ZUPA:	zupa ziemniaczana z fasolką szparagową ⁽⁹⁾		9.seler
	DRUGIE DANIE:	gulasz wieprzowo-wołowy w wędzonej papryką i cebulką ⁽¹⁾ , kasza gryczana, ogórek kiszony do chrupania, kompot z jabłek		1.gluten
	PODWIECZOREK:	smoothie brzoskwiniowe na tłoczonym soku jabłkowym		brak
pt. .19.04	ŚNIADANIE:	chleb żytni razowy ⁽¹⁾ z tłuszczem roślinnym , parówka z szynki, dip pomidorowy, papryka, kawa zbożowa na mleku owsianym ⁽¹⁾	ALERGENY:	1.gluten
	ZUPA:	krupnik z kaszą orkiszową i ziemniakami ^(1,9)		9.seler
	DRUGIE DANIE:	kopytka w trzech smakach: tradycyjne, buraczkowe i szpinakowe ^(1,3) , SOS pomidorowy , zielony groszek, kompot wielowocowy z gruszkami		1.gluten 3.jajko
	PODWIECZOREK:	cząstki jabłek i gruszek		brak



Pogrubieniem zaznaczono różnice w stosunku do jadłospisu podstawowego

Zatwierdzone przez: dietetyk mgr inż. Anna Motak

Anna Motak