



Pychotka
Catering

JADŁOSPIS BEZMLECZNY

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



pon. .29.04	ŚNIADANIE:	płatki kukurydziane ⁽¹⁾ na mleku sojowym ⁽⁶⁾ , chleb ziarnisty ⁽¹⁾ , hummus ⁽¹¹⁾ , ogórek zielony, herbata owocowa	ALERGENY:	1.gluten 6.soja 11.sezam
	ZUPA:	krupnik z kaszą orkiszową i ziemniakami ^(1,9)		1.gluten 9. seler
	DRUGIE DANIE:	potrawka z kurczaka z groszkiem i marchewką ⁽¹⁾ , ryż parboiled, ogórek kiszony, kompot wieloowocowy ze śliwkami		1.gluten
	PODWIECZOREK:	jabłko, wafel ryżowy		brak
wt. .30.04	ŚNIADANIE:	chleb razowy ⁽¹⁾ , pasta z mięsa indyka, pomidor, szczypiorek, naturalne kakao na mleku ryżowym	ALERGENY:	1.gluten
	ZUPA:	lekka zupa grochowa z ziemniakami ⁽⁹⁾		9.seler
	DRUGIE DANIE:	makaron świderki ⁽¹⁾ z cząstkami banana i polewą truskawkową z mleczkiem kokosowym, kompot wieloowocowy		1. gluten
	PODWIECZOREK:	placuszek marchewkowy z bazylią ^(1,3)		1.gluten 3.jajko
śr. .01.05	ŚWIĘTO PRACY			
czw. .02.05	NIECZYNNE			
pt. .03.05	ŚWIĘTO KONSTYTUCJI 3 MAJA			



Pogrubiением zaznaczono różnice w stosunku do jadłospisu podstawowego

Zatwierdzone przez: dietetyk mgr inż. Anna Motak

Anna Motak