



**Pycho**tka  
Catering

## JADŁOSPIS PODSTAWOWY

DLA DZIECI 1- 6 LAT O ZAPOTRZEBOWANIU ENERGETYCZNYM 1000-1400 KCAL/DOBA



pon. .05.06	<b>ŚNIADANIE:</b>	chleb wiejski <sup>(1)</sup> z masłem <sup>(7)</sup> , naturalna wędlina z indyka, ogórek kiszony, kawa zbożowa na mleku <sup>(1,7)</sup>	1.gluten z pszenicy, jęczmienia i żyta 7.mleko
	<b>ZUPA:</b>	zupa jarzynowa z fasolką szparagową i ziemniakami <sup>(9)</sup>	9.seler
	<b>DRUGIE DANIE:</b>	makaronowe kokardki z twarogiem, szpinakiem i suszonymi pomidorami <sup>(1,7)</sup> , marchewki na ciepło z oliwą z pestek winogron, kompot owocowy z porzeczkami	1.gluten z pszenicy 7.mleko
	<b>PODWIECZOREK:</b>	jabłko, chrupki kukurydziane	brak

wt. .06.06	<b>ŚNIADANIE:</b>	chleb razowy <sup>(1)</sup> z masłem <sup>(7)</sup> , ser żółty <sup>(7)</sup> , miks warzyw z rzodkiewką, naturalne kakao na mleku <sup>(7)</sup>	1.gluten z pszenicy i żyta 7.mleko
	<b>ZUPA:</b>	krupnik z kaszą orkiszową i ziemniakami <sup>(1,9)</sup>	1.gluten z orkiszu 9.seler
	<b>DRUGIE DANIE:</b>	mięso z udek kurczaka w pięciu smakach <sup>(1,6)</sup> , ziemniaki, surówka z kapusty pekińskiej z marchewką z cytrusowo-pietruszkowym sosem vinegrette, kompot owocowy z rabarbarem	1.gluten z pszenicy 6.soja
	<b>PODWIECZOREK:</b>	pudding ryżowy na mleku <sup>(7)</sup> z truskawkami	7.mleko

śr. .07.06	<b>ŚNIADANIE:</b>	miks płatków zbożowych na mleku z bakaliami <sup>(1,7)</sup> , chleb graham <sup>(1)</sup> z masłem <sup>(7)</sup> , pasta z pieczonego dorsza <sup>(4)</sup> , ogórek, herbata owocowa	1.gluten z owsa i pszenicy 4.ryba 7.mleko
	<b>ZUPA:</b>	zupa wiejska na kurczaku zagrodowym z ziemniakami i zacierką <sup>(1,9)</sup>	1. gluten z pszenicy i żyta 9.seler
	<b>DRUGIE DANIE:</b>	kawałki indyka w sosie pomidorowym z mleczkiem kokosowym <sup>(1)</sup> , ryż, kompot wieloowocowy z porzeczką	1.gluten z pszenicy
	<b>PODWIECZOREK:</b>	koktaj brzoskwinia-banan na jogurcie naturalnym <sup>(7)</sup>	7.mleko

czw. .08.06	<b>NIECZYNNNE</b>		
-------------	-------------------	--	--

pt. .09.06	<b>NIECZYNNNE</b>		
------------	-------------------	--	--



Zaznaczono alergeny występujące w posiłkach zgodnie z rozporządzeniem 1169/2011

Zatwierdzone przez: dietetyk mgr inż. Anna Motak

*Anna Motak*

1. Niniejsze menu stanowi własność firmy Jacek Książek Pychotka Catering, jego kopiowanie i rozpowszechnianie w części lub w całości wymaga pisemnej zgody.  
2. Gramatury posiłków są określone w osobnym dokumencie udostępnianym kontrahentom.  
3. Do potraw, w szczególności do przygotowania surówek, używamy oleju rzepakowego. Jeżeli jest inaczej, jest to wyszczególnione w jadłospisie