



**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. .19.02	ŚNIADANIE:	chleb bezglutenowy z masłem ⁽⁷⁾ , ser żółty gouda ⁽⁷⁾ , ogórek, naturalne kakao na mleku ⁽⁷⁾	ALERGENY:	7.mleko
	ZUPA:	zupa pomidorowa z makaronem bezglutenowym ⁽⁹⁾		9.seler
	DRUGIE DANIE:	filet z kurczaka w złocistej marynacie, ziemniaki, surówka z buraczków, kompot wieloowocowy z wiśniami		brak
	PODWIECZOREK:	banan		brak
wt. .20.02	ŚNIADANIE:	płatki kukurydziane bezglutenowe na mleku ⁽⁷⁾ , chleb bezglutenowy z masłem ⁽⁷⁾ , wędlina drobiowa ^(6,10) , ogórek kiszony, herbata owocowa	ALERGENY:	7.mleko
	ZUPA:	zupa groszkowa z ziemniakami ⁽⁹⁾		9.seler
	DRUGIE DANIE:	makaron bezglutenowy z kiszoną kapustą oraz mięsem z szynki, plasterki marchewki i pietruszki na ciepło, kompot z jabłek i śliwek		brak
	PODWIECZOREK:	koktajl bananowo-truskawkowy na maślanie ⁽⁷⁾		7.mleko
śr. .21.02	ŚNIADANIE:	chleb bezglutenowy z masłem ⁽⁷⁾ , pasta jajeczna z majonezem ⁽³⁾ , gotowany buraczek, szczypiorek, mleko ⁽⁷⁾	ALERGENY:	3.jajko 7.mleko
	ZUPA:	zupa kalafiorowa z ziemniakami zabelana ^(7,9)		7.mleko 9.seler
	DRUGIE DANIE:	gulasz wieprzowo-wołowy z cebulą i wędzoną papryką, kasza gryczana, plasterki ogórka kiszzonego, kompot z jabłek		brak
	PODWIECZOREK:	pudding ryżowy ⁽⁷⁾ z musem mango		7.mleko
czw. .22.02	ŚNIADANIE:	owsianka bezglutenowa na wodzie z rodzynkami i cynamonem, chleb bezglutenowy z masłem ⁽⁷⁾ , twarożek ⁽⁷⁾ , papryka, herbata owocowa	ALERGENY:	7.mleko
	ZUPA:	zupa ziemniaczana z fasolką szparagową ⁽⁹⁾		9.seler
	DRUGIE DANIE:	słodko-kwaśny sos z indykiem, ananasem i pomidorami, żółty ryż z kurkumą, surówka z kapusty pekińskiej z pietruszkowo-cytrynową oliwą, kompot owocowy ze śliwkami		brak
	PODWIECZOREK:	wafle ryżowe, powidła śliwkowe		brak
pt. .23.02	ŚNIADANIE:	chleb bezglutenowy z masłem ⁽⁷⁾ , pasta z pieczonej makreli ⁽⁴⁾ , miks warzyw z rzodkiewką, kielki, mleko ⁽⁷⁾	ALERGENY:	4.ryba 7.mleko
	ZUPA:	zupa kukurydziana z ziemniakami i mleczkiem kokosowym ⁽⁹⁾		9.seler
	DRUGIE DANIE:	bezglutenowe kopytka ⁽³⁾ , kremowy sos z pieczonej papryki i pomidorów z ziołami, surówka z tartej marchewki i jabłka z oliwą, kompot wieloowocowy		3.jajko
	PODWIECZOREK:	jogurt grecki ⁽⁷⁾ z musem jabłkowym		7.mleko

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



Pogrubiением zaznaczono różnice w stosunku do jadłospisu podstawowego

Zatwierdzone przez: dietetyk mgr inż. Anna Motak

Anna Motak