JADŁOSPIS PODSTAWOWY

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

pon. .24.06	ŚNIADANIE:	jogurt naturalny (7) z owocowo-orzechowym musli (1,8), chleb wiejski (1) z masłem (7), twarożek (7), pomidor, herbata owocowa	ALERGENY:	1.gluten 7.mleko 8.orzechy
	ZUPA:	zupa pomidorowa z makaronem (1,9)		1.gluten 9. seler
	DRUGIE DANIE:	pieczony sznycel z indyka w panierce (1,3), ziemniaczane puree (7), surówka z buraczków, kompot owocowy z rabarbarem		1.gluten 3.jajko 7.mleko
	PODWIECZOREK:	smoothie bananowe z truskawkami i mleczkiem kokosowym		brak
wt. .25.06	ŚNIADANIE:	chleb graham (1) z masłem (7), jajko od wybieganej kurki (3), miks warzyw, kawa zbożowa na mleku (1,7)	ALERGENY:	1.gluten 3.jajko 7.mleko
	ZUPA:	barszcz czerwony z ziemniakami zabielany (7,9)		7.mleko 9. seler
	DRUGIE DANIE:	potrawka z kurczaka z marchewką i zielonym groszkiem, ryż parboiled, surówka z kapusty pekińskiej z natką pietruszki, kompot wieloowocowy ze śliwkami		brak
	PODWIECZOREK:	pudding chia na mleku (7) z owocami tropikalnymi (ananas, kiwi, melon)		7.mleko
śr. .26.06	ŚNIADANIE:	chleb wieloziarnisty (1) z masłem (7), wędlina drobiowa, papryka, sałata lodowa, naturalne kakao na mleku (7)	ALERGENY:	1.gluten 7.mleko
	ZUPA:	zupa krem z białych warzyw (kalafior, por, seler) (9), z grzankami (1)		1.gluten 9.seler
	DRUGIE DANIE:	mintaj w paprykowej panierce (1,3,4), ziemniaki, dip jogurtowo-koperkowy, surówka z marchewki i jabłka, kompot z jabłek i gruszek		1.gluten 3.jajko 4.ryba
	PODWIECZOREK:	twarożkowa panna cotta (7), mus mango		7.mleko
czw. .27.06	ŚNIADANIE:	kasza manna na mleku (7) z musem z truskawek, chleb żytni (1) z masłem (7), serek wiejski (7), rzodkiewki, herbata owocowa	ALERGENY:	1.gluten 7.mleko
	ZUPA:	zupa ogórkowa z ziemniakami (9)		9.seler
	DRUGIE DANIE:	makaron spaghetti (1) z sosem ala carbonara ze śmietanką, szynką i parmezanem (7), brokuły na ciepło, kompot owocowy z agrestem		1.gluten 7.mleko
	PODWIECZOREK:	arbuz, wafel ryżowy		brak
pt. .28.06	ŚNIADANIE:	chleb ziarnisty (1) z masłem (7), pieczony pasztet z kurczaka (3), ogórek kiszony, szczypiorek, mleko (7)	ALERGENY:	1.gluten 3.jajko 7.mleko
	ZUPA:	zupa fasolowa z ziemniakami (9)		9. seler
	DRUGIE DANIE:	kluseczki leniwe z twarogiem (1,3,7), polewa jogurtowo-truskawkowa (7), cząstki banana, kompot z jabłek		1.gluten 3.jajko 7.mleko
	PODWIECZOREK:	pieczywo chrupkie (1), pasta z zielonego groszku z miętą		1.gluten

Informacje szczegółowe zgodne z Rozporządzeniem 1169/2011 są umieszczane w dni robocze na stronie www.pychotkacatering.pl/skład

Zatwierdzone przez: **dietetyk mgr inż. Anna Motak**

Niniejsze menu stanowi własność firmy Pychotka Catering Sp. z o.o., jego kopiowanie i rozpowszechnianie w części lub w całości wymaga pisemnej zgody.