



**Pychotka
Catering**

JADŁOSPIS BEZ ZBÓŻ GLUTENOWYCH*

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



pon. .27.03	ŚNIADANIE:	chleb bezglutenowy z masłem (7), naturalna wędlina z indyka, ogórek kiszony, sałata lodowa, kakao na mleku (7)	ALERGENY:	7.mleko
	ZUPA:	zupa groszkowa z ziemniakami (9)		9.seler
	DRUGIE DANIE:	makaron bezglutenowy z sosem serowym zagęszczonym mąką bez glutenu (7), kolorowe warzywa na ciepło, kompot wieloowocowy z truskawką		7.mleko
	PODWIECZOREK:	banan		brak
wt. .28.03	ŚNIADANIE:	płatki jaglane na mleku (7), chleb bezglutenowy z masłem (7), twarożek z jogurtem naturalnym (7), rzodkiewka, herbata owocowa	ALERGENY:	7.mleko
	ZUPA:	zupa jarzynowa z fasolką szparagową i ziemniakami zabelana (7,9)		7.mleko 9.seler
	DRUGIE DANIE:	filet z kurczaka w bazyliowym pesto z orzechami i parmezanem (5,7), kasza jaglana, mizeria z zielonych ogórków z jogurtem naturalnym (7), kompot wieloowocowy z gruszkami		5.orzechy - pini, migdały 7.mleko
	PODWIECZOREK:	kisiel pomarańczowo-cytrynowy, chrupki kukurydziane		brak
śr. .29.03	ŚNIADANIE:	chleb bezglutenowy z masłem (7), pasta z wędzonej makreli (4), jajko od wybieganej kurki (pół) (3), kolorowa papryka, mleko (7)	ALERGENY:	3.jajko 4.ryba 7.mleko
	ZUPA:	gładka zupa pomidorowa z makaronem bezglutenowym (9)		9.seler
	DRUGIE DANIE:	kotlet mielony wieprzowo-wolowy bez bulki (3), ziemniaki, marchewka z groszkiem na ciepło, kompot z jabłek		3.jajko
	PODWIECZOREK:	jogurt naturalny (7) z musem jabłkowym		7.mleko
czw. .30.03	ŚNIADANIE:	chleb bezglutenowy z masłem (7), mozzarella (7), pomidor, szczypiorek, mleko (7)	ALERGENY:	7.mleko
	ZUPA:	barszcz ukraiński z ziemniakami i drobną fasolą (9)		9.seler
	DRUGIE DANIE:	gulasz z indyka z kukurydzą, papryką i marchewką bez zagęszczania, kasza gryczana, ogórek kiszony, kompot owocowy ze śliwkami		brak
	PODWIECZOREK:	bezglutenowe ciasto z sokiem pomarańczowym i migdałami (7,8)		7.mleko 8.orzechy - migdały
pt. .31.03	ŚNIADANIE:	bezglutenowe płatki kukurydziane na mleku (7), chleb bezglutenowy z masłem (7), pieczony pasztet z mięs mieszanych (3), plasterki buraczka, herbata owocowa	ALERGENY:	7.mleko
	ZUPA:	kapuśniak z ziemniakami i koperkiem (9)		9.seler
	DRUGIE DANIE:	pieczony kotlecik z kalafiora i cieciorki bez bulki (3), ryż, sos z pomidorów z ziołami bez zagęszczania, kalarepa do chrupania, kompot wiśniowy		3.jajko
	PODWIECZOREK:	koktajl bananowo-kakaowy na jogurcie naturalnym (7)		7.mleko

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



Pogrubieniem zaznaczono różnice w stosunku do jadłospisu podstawowego

Zatwierdzone przez: dietetyk mgr inż. Anna Motak

Anna Motak