



Pychotka
Catering

JADŁOSPIS BEZ ZBÓŻ GLUTENOWYCH*

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



pon. .28.11	ŚNIADANIE:	chleb bezglutenowy z masłem (7), ser żółty (7), papryka, kakao na mleku (7)	ALERGENY:	7.mleko
	ZUPA:	zupa jarzynowa z kaszą jaglaną (9)		9.seler
	DRUGIE DANIE:	pieczony sznycel z indyka w panierce bezglutenowej (3), ziemniaki, sałatka z pomidorów z oliwą z oliwek i szczypiorkiem, kompot wieloowocowy z truskawką		3.jajko
	PODWIECZOREK:	wafle ryżowe z dżemem 100% owoców		brak
wt. .29.11	ŚNIADANIE:	bezglutenowa owsianka na wodzie z bakaliami, chleb bezglutenowy z masłem (7), pieczony paszтет drobiowy (3), pomidor, herbata owocowa	ALERGENY:	3.jajko 7.mleko
	ZUPA:	kapuśniak z kiszonej i słodkiej kapusty z ziemniakami (9)		9.seler
	DRUGIE DANIE:	bezglutenowy makaron spaghetti ze śmietanowym sosem alla carbonara z szynką i parmezanem (3,7), fasolka szparagowa gotowana na parze, kompot z jabłek		3.jajko 7.mleko
	PODWIECZOREK:	bananowy kefir do picia (7)		7.mleko
śr. .30.11	ŚNIADANIE:	chleb bezglutenowy z masłem (7), naturalny indyk z Bobrownik, ogórek kiszony, sałata, mleko (7)	ALERGENY:	7.mleko
	ZUPA:	barszcz ukraiński z ziemniakami i drobną fasolą (9)		9.seler
	DRUGIE DANIE:	gołąbek z ryżem i mięsem z kurczaka, sos pomidorowy niezagęszczany, kalarepa do chrupania, kompot z wiśni		brak
	PODWIECZOREK:	jogurt naturalny (7) z musem gruszkowym		7.mleko
czw. .01.12	ŚNIADANIE:	płatki kukurydziane bezglutenowe na mleku (7), chleb bezglutenowy z masłem (7), twarożek (7), papryka, szczypiorek, herbata owocowa	ALERGENY:	7.mleko
	ZUPA:	krupnik z kaszą orkiszową i ziemniakami (1,9)		1.gluten z orkiszu 9.seler
	DRUGIE DANIE:	filet z mintaja saute (4), ziemniaki, surówka z kiszonej kapusty, kompot owocowy ze śliwkami		4.ryba
	PODWIECZOREK:	bezglutenowy dyniowy placek (3,7)		3.jajko 7.mleko
pt. .02.12	ŚNIADANIE:	makaron ryżowy na mleku (7), chleb bezglutenowy z masłem (7), pasta jajeczna z majonezem (3), pieczony buraczek, herbata owocowa	ALERGENY:	3.jajko 7.mleko
	ZUPA:	kremowa zupa cebulowa z serem cheddar (7,9) grzanki bezglutenowe		7.mleko 9.seler
	DRUGIE DANIE:	pieczony falafel z ciecioriki i dyni (bez bulki) (3), kasza jaglana, dip pomidorowy, brokuły z prażonymi pestkami słonecznika, kompot wieloowocowy z gruszkami		3.jajko
	PODWIECZOREK:	cząstki jabłek i gruszek		brak

*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