



Pychotka
Catering

JADŁOSPIS BEZ ZBÓŻ GLUTENOWYCH*

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



pon. .06.02	ŚNIADANIE:	plátky kukurydziane bezglutenowe na mleku ⁽⁷⁾ , chleb bezglutenowy z masłem ⁽⁷⁾ , ser żółty ⁽⁷⁾ , papryka, herbata owocowa	ALERGENY:	7.mleko
	ZUPA:	zupa jarzynowa z kaszą jaglaną ⁽⁹⁾		9.seler
	DRUGIE DANIE:	pieczony sznycel z indyka w panierce bezglutenowej ⁽³⁾ , ziemniaki, surówka z marchewki i selera z jogurtem naturalnym ^(7,9) , kompot wieloowocowy z truskawką		3.jajko 7.mleko 9.seler
	PODWIECZOREK:	wafle ryżowe z powidłami śliwkowymi		brak
wt. .07.02	ŚNIADANIE:	chleb bezglutenowy z masłem ⁽⁷⁾ , pasta z fasoli, miks warzyw z pomidorem, naturalne kakao na mleku ⁽⁷⁾	ALERGENY:	7.mleko
	ZUPA:	kapuśniak 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:	koktajl bananowo-truskawkowy na jogurcie naturalnym ⁽⁷⁾		7.mleko
śr. .08.02	ŚNIADANIE:	chleb bezglutenowy z masłem ⁽⁷⁾ , jajko od wybieganej kurki ⁽³⁾ , pomidor, sałata lodowa, mleko ⁽⁷⁾	ALERGENY:	3.jajko 7.mleko
	ZUPA:	krupnik z kaszą jaglaną i ziemniakami ⁽⁹⁾		7.mleko 9.seler
	DRUGIE DANIE:	filet rybny saute ⁽⁴⁾ , ziemniaczane puree ⁽⁷⁾ , surówka z kiszzonej kapusty z marchewką, kompot owocowy ze śliwkami		brak
	PODWIECZOREK:	budyń jaglany na mleku ⁽⁷⁾ z daktylami		7.mleko
czw. .09.02	ŚNIADANIE:	kasza kukurydziana na mleku ryżowym z musem z jabłek, chleb bezglutenowy z masłem ⁽⁷⁾ , twarożek ⁽⁷⁾ , ogórek, szczypiorek, herbata owocowa	ALERGENY:	7.mleko
	ZUPA:	barszcz czerwony z ziemniakami zabieleny ^(7,9)		9.seler
	DRUGIE DANIE:	gołąbki z ryżem, mięsem drobiowym, sos pomidorowy niezagęszczany, kalarepa do chrupania, kompot z wiśni		4.ryba 7.mleko
	PODWIECZOREK:	gruszka, chrupki kukurydziane		brak
pt. .10.02	ŚNIADANIE:	chleb bezglutenowy z masłem ⁽⁷⁾ , pieczony pasztet z udek kurczaka ⁽³⁾ , ogórek kiszony, mleko ⁽⁷⁾	ALERGENY:	3.jajko 7.mleko
	ZUPA:	kremowa zupa cebulowa z serem cheddar ^(7,9) i grzankami bezglutenowymi		7.mleko 9.seler
	DRUGIE DANIE:	pieczony falafel z ciecioriki i bobu bezglutenowy, kasza jaglana, dip jogurtowy ⁽⁷⁾ , brokuły z prażonymi pestkami słonecznika, kompot wieloowocowy z gruszkami		7.mleko
	PODWIECZOREK:	bezglutenowa owsianka pieczona z bananem i rodzynkami na mleku kokosowym ⁽³⁾		3.jajko

*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

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