

JADŁOSPIS PRZEDSZKOLNY 3 – DLA DZIECI NA DIECIE BEZMLECZNEJ, BEZGUTENOWEJ I BEZJAJECZNEJ

Dzień tygodnia	I ŚNIADANIE	II ŚNIADANIE	OBIAD	PODWIECZOREK
PONIEDZIAŁEK	JAGLANKA Z TRUSKAWKAMI 1.Truskawka 2.Płatki jaglane Herbata miętowa(bez sztucznych barwników i aromatów)	BRUSCHETTA 1.Chleb graham/bezglutenowy 2.Flora roślinna/Masło 3.Pomidor 4.Bazyliia świeża 5.Olej rzepakowy	I danie: zupa ziemniaczana II danie: pyzy bezmleczne Bezglutenowe: świderki bezglutenowe z sosem myśliwskim na mące orkiszowej	CHLEB CHRUPKI Z DŻEMEM BEZ CUKRU
WTOREK	KANAPKA Z SZYNKĄ Z PIERSI KURCZAKA, POMIDOREM I RZODKIEWKĄ 1.Chleb graham/bezglutenowy 2.Flora roślinna/Masło 3.Pomidor 4. Szynka z piersi z kurczaka bezpieczna 5. Rzodkiewka Kakao naturalne z odrobiną miodu lipowego/Herbata czarna z odrobiną miodu lipowego	ŚWIEŻY SOK JABŁKOWY TŁOCZONY MECHANICZNIE, PODPŁOMYK/CIASTKO BEZPIECZNE	I danie: rosół z makaronem Bezglutenowe: rosół z nitkami bezglutenowymi II danie: gołąbki w sosie pomidorowym, ziemniaczki Bezglutenowe: klopsik gotowany w sosie pomidorowym zagęszczone mąką bezglutenową	BANAN
ŚRODA	BUŁKA Z SEREM KANAPKOWYM BIAŁYM/SZYNKĄ DROBIOWĄ I SZCZYPIORKIEM, POMIDORKI DAKTYLOWE 1.Bułka pszenno-żytnia/ bezglutenowa 2.Szczypiorek 3. Ser kanapkowy naturalny/szynka drobiowa 4. Flora roślinna/Masło 5. Pomidorki daktylowe Herbata miętowa(bez sztucznych barwników i aromatów)	BUDYŃ BEZGLUTENOWY WANILIOWY Z TRUSKAWKAMI (MROŻONYMI) Bezmleczne: BUDYŃ WANILIOWY NA MLEKU ROŚLINNYM Z TRUSKAWKAMI (MROŻONYMI)	I danie: zupa krem pieczarkowy z grzankami bezglutenowymi II danie: kluski śląskie z boczkiem odtłuszczonym, kapusta zasmażana	CHLEB TOSTOWY/ CHLEB BEZGLUTENOWY TOSTWOY Z MIODEM
CZWARTEK	KANAPKI Z SEREM ŻÓŁTYM/SZYNKĄ, OGÓRKIEM I PAPRYKĄ 1. Chleb pełnoziarnisty/bezglutenowy 2.Flora/Masło 3. Ogórek świeży 4. Ser gouda/Szynka drobiowa bezpieczna 5. Papryka Herbatka żurawinowa(bez sztucznych barwników i aromatów)	GALARETKA Z OWOCAMI	I danie: zupa owocowa z makaronem Bezglutenowe: zupa owocowa z makaronem bezglutenowym II danie: pieczone udko z kurczaka, kasza jaglana, surówka z białej kapusty	JABŁKO, CIASTKO BEZPIECZNE
PIĄTEK	KANAPKA Z PASTĄ RYBNĄ I OGÓRKIEM KISZONYM 1. Chleb pełnoziarnisty/bezglutenowy 2.Flora /Masło 3.Tuńczyk w sosie własnym 4. Ogórki kiszane 5. Kukurydza konserwowa 6. Jaja kurze (gotowane)- bez jajka dla dzieci z eliminacją 7. Jogurt sojowy Herbata z czarnej porzeczki (bez sztucznych barwników i konserwantów)	Master cheff	I danie: krem marchewkowy II danie: naleśniki bezmleczne z owocami Bezglutenowe: naleśniki na mleczku roślinnym z owocami	WINOGRONO BIAŁE, CHRUPKI

Do II śniadania, podwieczorku i obiadu przewidziane jest 200ml wody źródlanej na osobę.

Zastrzegamy sobie do możliwości zmiany menu