

## JADŁOSPIS PRZEDSZKOLNY 4- DLA DZIECI NA DIECI BEGLUTENOWEJ, BEZMLECZNEJ I BEZJAJECZNEJ

Dzień tygodnia	I ŚNIADANIE	II ŚNIADANIE	OBIAD	PODWIECZOREK
<b>PONIEDZIAŁEK</b>	<p>PŁATKI PEŁNOZIARNISTE/ KUKURYDZIANE Z MLEKIEM/ MLEKIEMSOJOWYM I ŻURAWINĄ</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Mleko spożywcze 3,2%/ sojowe</li> <li>Płatki pełnoziarniste/kukurydziane</li> <li>Żurawina</li> </ol> <p>Herbata żurawinowa (bez sztucznych barwników i aromatów)</p>	<p>PIECZYWO BEZGLUTENOWE POMIDOREM, SAŁATĄ I SZYNKĄ Z PIERSI KURCZAKA</p>	<p><b>I danie:</b> zupa pomidorowa z ryżem <b>II danie:</b> Bezmleczne: pierogi z truskawkami z sosem waniliowym roślinnym; Bezglutenowe: kluseczki francuskie na mące kukurydzianej z sosem waniliowym</p>	<p>KANAPKA Z SZYNKĄ Z PIERSI KURCZAKA</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Chleb graham/bezglutenowy</li> <li>Flora/Masło</li> <li>Szynka z piersi z kurczaka bezpieczna</li> </ol>
<b>WTOREK</b>	<p>JAJECZNICA Z SZYNKĄ NA MASŁE ZE SZCZYPIORKIEM, KANAPKA Z MASŁEM, POMIDOR KOKTAJLOWY</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Chleb graham/bezglutenowy</li> <li>Jaja kurze (całe)</li> <li>Flora/Masło</li> <li>Szczypiorek</li> <li>Pomidor koktajlowy</li> <li>Szynka drobiowa bezpieczna</li> </ol> <p>Herbata roiboss z cytryną i miodem</p>	<p>GRUSZKA (owoc sezonowy), BISZKOPT BEZPIECZNY BEZ CUKRU</p>	<p><b>I danie:</b> zupa kalafiorowa <b>II danie:</b> makaron świderki bezglutenowe z sosem bolońskim zagęszczony skrobią ziemniaczaną</p>	<p>CHLEBEK PSZENNY/ CHLEBEK PSZENNY BEZGLUTENOWY Z POWIDLAMI</p>
<b>ŚRODA</b>	<p>KANAPKA Z OGÓRKIEM ZIELONYM, KIEŁBASKA NA CIEPŁO Z KETCHUPEM</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Chleb bałtanowski/ bezglutenowy</li> <li>Ogórek zielony</li> <li>Kiełbaska delikatesowa (bezpieczna)</li> <li>Flora/Masło</li> <li>Ketchup</li> </ol> <p>Herbata czarna z cytryną</p>	<p>DESER JOGURTOWY/SOJOWY Z MALINAMI I NASIONAMI SŁONECZNIKA</p>	<p><b>I danie:</b> rosół z nitczkami bezglutenowymi <b>II danie:</b> pieczone udko z kurczaka, ziemniaki, surówka Coleslaw</p>	<p>JABŁKO, CHRUPKI KUKURYDZIANE</p>
<b>CZWARTEK</b>	<p>KANAPKI Z TWAROGIEM/ SZYNKĄ BIAŁĄ WIEPRZOWĄ I PAPRYKĄ</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Flora/Masło</li> <li>Papryka czerwona</li> <li>Ser twarogowy półtusty/Szynka wieprzowa biała</li> <li>Chleb pełnoziarnisty/bezglutenowy</li> </ol> <p>Herbata miętowa (bez sztucznych barwników i aromatów)</p>	<p>DOMOWE RAFAELLO Z WIÓRKAMI KOKOSOWYMI I PŁATKAMI MIGDAŁOWYMI</p>	<p><b>I danie:</b> zupa ogórkowa <b>II danie:</b> pieczeń z szynki z ziemniakami puree, buraczki</p>	<p>BANAN</p>
<b>PIĄTEK</b>	<p>BUŁKA Z WARZYWAMI</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Bułka pszenno-żytnia/ bezglutenowa</li> <li>Papryka czerwona</li> <li>Salata lodowa</li> <li>Ogórek zielony</li> <li>Flora/Masło</li> </ol> <p>Kawa zbożowa z mlekiem/ Herbata z owoców leśnych (bez sztucznych barwników i aromatów)</p>	<p>Master cheff</p>	<p><b>I danie:</b> zupa z zielonego groszku <b>II danie:</b> jajko w sosie chrzanowym roślinnym, ziemniaki, marchewka juniorka</p>	<p>BRZOSKWINIA (owoc sezonowy) RURKI SUCHY BEZPIECZNE</p>

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

Zastrzegamy sobie prawo do zmiany w jadłospisie