

JADŁOSPIS 18-22.09.2017

PRZEDSZKOLE „MAŁY INŻYNIER”

DIETA BEZGLUTENOWA (bez ryżu, sera żółtego i jogurtów)

Dzień	Śniadanie	Obiad	Podwieczorek
PONIEDZIAŁEK	Pieczycwo BEZGLUTENOWE (50g) Masło / mleko / (5g) Wędlna drobiowa / soja / (40g) Papryka kolorowa (10g) HERBATA (200ml) Owoc (100g)	Rosół na wywarze mięsno – warzywnym z makaronem KUKURYDZIANYM /seler/ (250ml) Gulasz wieprzowy BEZGLUTENOWY (90g) Kasza gryczana (80g) Surówka z ogórków kiszonych (80g) Kompot z owocami (200ml)	Koktajl mleczny z bananem, ananasem i kokosem / mleko / (150g) Biszkopty BEZGLUTENOWE / jaja / (10g)
WTOREK	Pieczycwo BEZGLUTENOWE (25g) Masło / mleko / (5g) Brzoskwiniowy serek śmietankowy – wyrób własny (20g) Płatki kukurydziane na mleku / mleko / (300ml) Owoc (100g)	Krem brokułowy na wywarze jarzynowym zabieleny z ZIEMNIAKAMI /seler, mleko – śmietana / (250ml) FILET Z INDYKA GRILLOWANY (90g) Ziemniaki (150g) Surówka z białej kapusty z marchewką (100g) Kompot z owocami (200ml)	Galaretka agrestowa (150g) CHIPSY JABŁKOWE (10g) Herbata (200ml)
ŚRODA	Pieczycwo CHRUPKIE BEZGLUTENOWE (50g) Masło / mleko / (5g) Wędlna wieprzowa / soja / (40g) Sałata zielona (10g) Kakao / mleko , kakao / (200ml) Owoc (100g)	Zupa ZIEMNIACZANA na wywarze jarzynowym niezabieleny z natką pietruszki i wkładką drobiową /seler/ (250ml) Makaron KUKURYDZIANY zapiekany z jabłkami i cynamonem (150g) Kompot z owocami (200ml)	Pieczycwo BEZGLUTENOWE (25g) Masło / mleko / (5g) Shrekowa pasta z sera białego ze szpinakiem / mleko – twaróg / (25g) Herbata (200ml)

<p>CZWARTEK</p>	<p>Pieczywo BEZGLUTENOWE (50g) Masło /mleko/ (5g) JAJKO GOTOWANE ZE SZCZYPIORKIEM /jaja/ (50g) Herbata (200ml) Owoc (100g)</p>	<p>Zupa pieczarkowa na wywarze jarzynowym zabieleną z MAKARONEM KUKURYDZIANYM /seler, mleko – śmietana/ (250ml)</p> <p>Pieczeń rzymska BEZ GLUTENU w sosie koperkowym BEZGLUTENOWYM /jaja, mleko – śmietana/ (90g) Ziemniaki (150g) Surówka z czerwonej kapusty (100g) Kompot z owocami (200ml)</p>	<p>GRYCHANE PLACUSZKI BANANOWE (30g) HERBATA (200ml)</p>
<p>PIĄTEK</p>	<p>Pieczywo CHRUPKIE BEZGLUTENOWE (50g) Masło /mleko/ (5g) Twarożek z wędzoną makrelą i pomidorami /ryba, mleko – twaróg/ (40g) Herbata (200ml) Owoc (100g)</p>	<p>Zupa fasolowa BEZGLUTENOWA na wywarze jarzynowym niezabieleną z ziemniakami /seler/ (250ml)</p> <p>KLUSKI ŚLĄSKIE BEZGLUTENOWE z musem truskawkowym /jaja/ (150g) Kompot z owocami (200ml)</p>	<p>PIECZYWO BEZGLUTENOWE (20g) Masło /mleko/ (5g) FILET PIECZONY Z KURCZAKA (20g) RZODKIEWKA (10g) Herbata (200ml)</p>