



GASTROHOUSE – NAJLEPSZY KATERING DLA ŻŁOBKÓW

Pon. 03.02	I śniadanie: Pieczywo mieszane (razowe/ pszenne) z masłem i serkiem homo x 1 szt. warzywo św. II śniadanie; Jogurt naturalny Napój: Herbata malinowa	Zupa jarzynowa z fasolką, brokułami, brukselką, kalafiozem, zacierką i ziel. pietr	Potrawka z kurczaka z brązowym ryżem i warzywami	Owoc jabłko
Wt. 04.02	I śniadanie: Zupa mleczna z płatkami kukurydzianymi x 210 ml II śniadanie; Owoc banan Napój: Herbata bawarka z mlekiem	Zupa ogórkowa z warzywami, ziemniakami i ziel. pietr	De volaille z serem mozzarella z ziemniakami puree, surówka z marchewki	Owoc mandarynka
Sr 05.02	I śniadanie: 1 kromka pieczywa „Kłos” żytnio/ razowy z masłem, wędliną drobiową i św. ogórkiem II śniadanie; Owoc jabłko Napój: Kakao	Zupa krupnik z ziemniakami, warzywami i ziel. pietr	Naleśnik z twarogiem (sos jogurtowy osobno)	Mus owocowy jabłko- banan-marchew
Czw. 06.02	I śniadanie: Pieczywo razowe ze słonecznik, pasta twarogowa z rzodkiewką x 1 szt. II śniadanie; marchewka krojona Napój: Kawa zbożowa z mlekiem	Zupa z czerwonej soczewicy	Pieczeń rzymska w sosie własnym z kaszą gryczaną, surówka z buraczków	Owoc gruszka
Pt. 07.02	I śniadanie: . bułeczka wieloziarnista z masłem i serem żółtym i pomidorem II śniadanie; owoc melon Napój: Kakao x 200 ml	Zupa rosół z makaronem, warzywami i ziel. pietr	Kotlecik z dorsza z ziemniakami puree i ziel. koper. sur z młodej białej kapusty, marchew, kukurydza, ogórek św i ziel pietruszka	Ciasto bananowe z kokosem

UWAGI:

Z uwagi na dostępność oraz sezonowość niektórych produktów np. Owoce – podwieczorki dopuszcza się możliwość zmiany menu.

Gramatury wyliczone wg zapotrzebowania na energię dla przedszkolnej grupy wiekowej:

zupy do 200 ml/ os, Danie główne (skrobia od 80 do 100 gr/ os, mięso/ ryba od 50 do 60 gr/ os, surówka

od 80 do 100gr/ os.), dania mączne (naleśniki, pierogi, kluski) do 100 gr/ os, sosy do 10 gr/ os, deser 50 gr do 200 gr/ os

Szczegółowe składniki produktów, kaloryczność oraz alergeny produktów śniadaniowych i obiadowych dostępne są w osobnych menu.



GASTROHOUSE – NAJLEPSZY KATERING DLA ŻŁOBKÓW

<i>Pon.</i> 10.02	Śniadanie I; Parówki z szynki (ok 90% mięsa) x 1 szt. łyż keczu łagodnego, bułeczka graham z maselkiem II śniadanie; Jog naturalny, Napój: Kakao	Zupa kalafiorowa z ryżem, warzywami i ziel. pietruszką	Spaghetti bolognese z mięsem wp/ woł	Owoc jabłko
<i>Wt.</i> 11.02	Śniadanie I; Zupa mleczna z płatkami musli x 200 ml, II śniadanie; Owoc banan Napój: Herbata bawarka z mlekiem	Zupa pomidorowa z ryżem, warzywami i ziel. pietr.	Roladka drobiowa z warzywami ogrodowymi w sosie holenderskim z ryżem parabolicznym, surówka z marchewki	Owoc mandarynka
<i>Sr</i> 12.02	Śniadanie I; Pieczywo razowe z maselkiem x 1 kromka, pasta jajeczna na jog nat, II śniadanie; warzywo marchewka Napój: Kawa zbożowa z mlekiem	Zupa wiejska z warzywami, ziemniakami, mięsem wieprzowym, ziel. groszek i ziel. pietr	Racuchy z cukrem pudrem (cukier puder osobno)	Owoc banan
<i>Czw.</i> 13.02	Śniadanie I; . bułeczki herbowej ciemnej z płat ows z maselkiem, pszennego pasta z cieciorke gotowanego kurczaka na bulionie, pomidorów pelatti i warzywa ogrodowe i zielona pietruszka, II śniadanie; owoc jabłko Napój: Kakao	Zupa zacierka babuni na grysiku z warzywami i ziel. pietr.	Pierś panierowana z ziemniakami, surówka z buraczków	Owoc gruszka
<i>Pt.</i> 14.02	Śniadanie I; 1 x kromka chleba żytnio raz z maselkiem i twarożkiem i szczypiorkiem II śniadanie; Warzywo papryka czerwona Napój: Kawa zbożowa z mlekiem	Zupa pomarańczowa z marchewką dynią i batami i ziel. pietr	Kotlecik z dorsza pod pierzynką ogrodową, ziemniaki puree, surówka z tartego kalafiora i marchewki	Baton Sante kakaowy Pingwin

UWAGI:

Z uwagi na dostępność oraz sezonowość niektórych produktów np. Owoce – podwieczorki dopuszcza się możliwość zmiany menu.

Gramatury wyliczone wg zapotrzebowania na energię dla przedszkolnej grupy wiekowej:

zupy do 200 ml/ os, Danie główne (skrobia od 80 do 100 gr/ os, mięso/ ryba od 50 do 60 gr/ os, surówka

od 80 do 100gr/ os.), dania mączne (naleśniki, pierogi, kluski) do 100 gr/ os, sosy do 10 gr/ os, deser 50 gr do 200 gr/ os

Szczegółowe składki produktów, kaloryczność oraz alergeny produktów śniadaniowych i obiadowych dostępne są w osobnych menu.



GASTROHOUSE – NAJLEPSZY KATERING DLA ŻŁOBKÓW

<i>Pon.</i> 17.02	I śniadanie; bułeczka graham z maselkiem i wędliną drobiową, św. ogórek II śniadanie; jogurt naturalny Napój: Kakao	Zupa brokułowa z warzywami, ryżem i ziel. pietr	Pierogi ruskie z delikatną okrasą z cebulki, surówka z białej kapusty ogórka, kukurydzy i ziel. pietruszki	Owoc jabłko
<i>Wt.</i> 18.02	I śniadanie; Zupa mleczna z płatkami kukurydzy x 210 ml, II śniadanie; owoc banan Napój: Herbata bawarka z mlekiem 200 ml	Zupa żurek po staropolsku z jajkiem, ziemn i ziel. pietr.	Kotlecik zbojnicki w sosie letnim z cukinią z bakłażanem z kasza pęczak, surówka z marchewki	Owoc mandarynka
<i>Sr</i> 19.02	I śniadanie; ½ bułeczki pszennej z masłem i żółtym serem/ wędliną, Mix warzyw (ogórek św. pomidor św. rzodkiewka) Napój: Kakao II śniadanie; marchewka krojona	Zupa gulaszowa z ziemn mięsem mielonym drobiowym warzywami i ziel. pietr	Kluski leniwe z twarogiem/ sos jogurtowy	Mus owocowy banan jabłko
<i>Czw.</i> 20.02	I śniadanie; Pieczywo mieszane z maselkiem twarogiem i miodem x 1 kromka chleba Napój: Kawa zbożowa z mlekiem II śniadanie; owoc jabłko	Zupa krem z cukinii z warzywami, ziemniakami i ziel. pietruszką	Złocisty sznycel z kurczaka z ziemniakami puree i surówką z buraczków	Pączek z cukrem pudrem
<i>Pt.</i> 21.02	I śniadanie; 1 kromka chleba z maselkiem i serkiem homogenizowanym II śniadanie; Owoc melon Napój: Herbata bawarka z mlekiem	Zupa jarzynowa z fasolką, brokułami, brukselką, kalafiolem, zacierką i ziel. pietr	Paluszki rybne z fileta z mintaja ziemniakami puree z ziel. koperkiem, surówka z tartego kalafiora i marchewki	Owoc gruszka

UWAGI:

Z uwagi na dostępność oraz sezonowość niektórych produktów np. Owoce – podwieczorki dopuszcza się możliwość zmiany menu.
Gramatury wyliczone wg zapotrzebowania na energię dla przedszkolnej grupy wiekowej:
zupy do 200 ml/ os, Danie główne (skrobia od 80 do 100 gr/ os, mięso/ ryba od 50 do 60 gr/ os, surówka od 80 do 100gr/ os.), dania mączne (naleśniki, pierogi, kluski) do 100 gr/ os, sosy do 10 gr/ os, deser 50 gr do 200 gr/ os
Szczegółowe składniki produktów, kaloryczność oraz alergeny produktów śniadaniowych i obiadowych dostępne są w osobnych menu.



GASTROHOUSE – NAJLEPSZY KATERING DLA ŻŁOBKÓW

<i>Pon.</i> 24.02	I śniadanie; bułeczka grahamka z masłem i chudą wędliną, ogórek św. II śniadanie: Jogurt naturalny Napój: Kakao	Zupa pomidorowa z ryżem, warzywami i ziel. pietr.	Krokiet z mięsem wp. fasolka szparagowa na parze	Owoc jabłko
<i>Wt.</i> 25.02	I śniadanie; Zupa mleczna z płatkami musli x 210 ml II śniadanie: Owoc banan Napój: Herbata bawarka z mlekiem	Zupa barszcz zabieleny z warzywami, ziemniakami i ziel. pietr.	Gołąbki w sosie pomidorowym z ziemniakami puree	Owoc mandarynka
<i>Sr</i> 26.02	I śniadanie; ½ bułki wieloziarnistej z masłem i żółtym ser/ wędliną drob, mix warzy (ogórek św. pomidor św. rzodkiewka) Kawa zbożowa z mlekiem II śniadanie; Owoc jabłko	Zupa krupnik z ziemniakami, warzywami i ziel. pietr	Kopytka w sosie pieczeniowym z surówka z białej kapusty, ogórka kiszzonego, kukurydzy i ziel. pietru	Mus owocowy banan jabłko
<i>Czw.</i> 27.02	I śniadanie; Pieczywo mieszane z masel twaróg i szczypiorkiem II śniadanie; Warzywo marchew. krojona Napój: Herbata bawarka z mlekiem	Zupa rosół z makaronem, warzywami i ziel. pietr.	Pulpet drobiowy w sosie koperkowym z ryżem parabolicznym, surówka z buraczków	Owoc gruszka
<i>Pt.</i> 28.02	I śniadanie; 1 x kromka chleba orkiszowego z maselkiem i pastą rybną z makreli na jogurcie, II śniadanie; Warzywo rzodkiewka Napój: Kakao	Zupa marchwianka z warzywami, ziemniakami i ziel. pietr	Kotlecik z dorsza w sosie greckim z ziemniakami puree i ziel. koper. sur z selera i rodzynek	Ciasto czekoladowe z wiśnią

UWAGI:

Z uwagi na dostępność oraz sezonowość niektórych produktów np. Owoce – podwieczorki dopuszcza się możliwość zmiany menu.

Gramatury wyliczone wg zapotrzebowania na energię dla przedszkolnej grupy wiekowej:

zupy do 200 ml/ os, Danie główne (skrobia od 80 do 100 gr/ os, mięso/ ryba od 50 do 60 gr/ os, surówka

od 80 do 100gr/ os.), dania mączne (naleśniki, pierogi, kluski) do 100 gr/ os, sosy do 10 gr/ os, deser 50 gr do 200 gr/ os

Szczegółowe składniki produktów, kaloryczność oraz alergeny produktów śniadaniowych i obiadowych dostępne są w osobnych menu.