



GASTROHOUSE – NAJLEPSZY KATERING DLA PRZEDSZKOLI

<i>Pon.</i> 04.10	Śniadanie I; Parówki z szynki (ok 90% mięsa) x 1 szt. łyż keczu łagodnego, bułeczka graham z masłem II śniadanie; Jog naturalny, Napój: Kakao	Zupa pomidorowa z ryżem, warzywami i ziel. pietr	Potrawka z kurczaka z kolobasem, makaronem fusilli i warzywami
<i>Wt.</i> 05.10	Śniadanie I; Zupa mleczna z płatkami musli x 200 ml, II śniadanie; Owoce banan Napój: Herbata bawarka z mlekiem	Zupa żurek po staropolsku z jajkiem, ziemniakami i ziel. pietr	Złocista pierś z kurczaka w sosie pomidorowym z ziemniakami puree. Surówka z marchewki
<i>Sr.</i> 06.10	Śniadanie I; Pieczywo razowe z masłem x 1 kromka, pasta jajeczna na jog nat, II śniadanie; Frytki z marchewki Napój: Kawa zbożowa z mlekiem	Zupa gulaszowa z ziemniakami, mięsem mielonym drobiowym, warzywami i ziel. pietr	Naleśnik z twarogiem (sos jogurtowy)
<i>Czw.</i> 07.10	Śniadanie I; . bułeczki herbowej ciemnej z płatkiem ows z masłem, pszennej pasta z cieciorce gotowanego kurczaka na bulionie, pomidorów pelatti i warzywa ogrodowe i zielona pietruszka, II śniadanie; owoc jabłko Napój: Kakao	Zupa krem z białych warzyw z ziemniakami i ziel. pietr	Pulpet drobiowy w sosie pomidorowym z ryżem parabolicznym, surówka z marchewki
<i>Pt.</i> 08.10	Śniadanie I; 1 x kromka chleba żytnio raz z masłem i twarogiem i szcypiorkiem II śniadanie; Warzywo papryka czerwona Napój: Kawa zbożowa z mlekiem	Zupa jarzynowa z fasolką, brokułami, brukselką, kalaflorem, kaszą jaglaną i ziel. pietr	Złocisty dukat z mintaja z ziemniakami i koper w musie warzywnym, surówka z marchewki z rodzynkami

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 250 ml/ os, Danie główne (skrobia od 80 do 120 gr/ os, mięso/ ryba od 50 do 80 gr/ os, surówka

Od 80 do 110gr/ os.), dania mączne (naleśniki, pierogi, kluski) do 100-200 gr/ os, sosy do 10 gr/ os, deser 20 gr do 200 gr/ os

Alergeny znajdują się w składnikach dań **wytłuszczonym** drukiem. Szczegółowe składy produktów śniadaniowych i obiadowych dostępne są w osobnych menu



GASTROHOUSE – NAJLEPSZY KATERING DLA PRZEDSZKOLI

<i>Pon.</i> 11.10	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	Spaghetti bolognese z mięsem wp/ woł	Owoc jabłko
<i>Wt.</i> 12.10	I śniadanie; Zupa mleczna z płatkami kukurydzy x 210 ml, II śniadanie; owoc banan Napój: Herbata bawarka z mlekiem 200 ml	Zupa barszcz zabieleny z warzywami, ziemniakami i ziel. pietr	Roladka drobiowa z warzywami korzennymi (seler, marchew, por, korzeń pietruszki) z kaszą bulgur w sosie śmietanowym, surówka z marchewki	chałka maślana z dżemem truskawkowym
<i>Sr</i> 13.10	I śniadanie; ½ bułeczki ciemnej herbowej z płatkami owsianymi, masłem, żółtym serem i pomidorem Napój: Kakao II śniadanie; Frytki z marchewki	Zupa krupnik z ziemniakami, warzywami i ziel. pietr	Pierogi z twarogiem i jagodami/ sos jogurtowy (osobno)	Owoc gruszka
<i>Czw.</i> 14.10	I śniadanie; Pieczywo mieszane z maselkiem twarogiem i miodem x 1 kromka chleba Napój: Kawa zbożowa z mlekiem II śniadanie; owoc jabłko	Zupa ogórkowa z warzywami, ziemniakami i ziel. pietr	Kotlecik pożarski w sosie śmietanowo-koperkowym z kaszą pęczak, surówka z buraczków	kisiel malinowy
<i>Pt.</i> 15.10	I śniadanie; 1 kromka chleba z maselkiem i serkiem homogenizowanym II śniadanie; Owoc melon Napój: Herbata bawarka z mlekiem	Zupa rosół z makaronem, warzywami i ziel. pietr	Kotlecik z dorsza z ziemniakami puree i ziel. koper. surówka z białej kapusty ogórka kukur i ziel. pietr	Ciasto jogurtowe z truskawkami (obniżona zawartość cukru)

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 250 ml/ os, Danie główne (skrobia od 80 do 120 gr/ os, mięso/ ryba od 50 do 80 gr/ os, surówka

Od 80 do 110gr/ os.), dania mączne (naleśniki, pierogi, kluski) do 100-200 gr/ os, sosy do 10 gr/ os, deser 20 gr do 200 gr/ os

Alergeny znajdują się w składnikach dań **wytłuszczonym** drukiem. Szczegółowe składy produktów śniadaniowych i obiadowych dostępne są w osobnych menu.



GASTROHOUSE – NAJLEPSZY KATERING DLA PRZEDSZKOLI

<i>Pon.</i> 18.10	I śniadanie; bułeczka grahamka z masłem i chudą wędliną, ogórek św. II śniadanie: Jogurt naturalny Napój: Kakao	Zupa kalafiorowa z ryżem, warzywami i ziel. pietruszką	Pyzy z mięsem z delikatną okrasą z cebulki, surówka z białej kapu ogórka kukurydzy i ziel. pietruszki	Owoc jabłko
<i>Wt.</i> 19.10	I śniadanie; Zupa mleczna z płatkami musli x 210 ml II śniadanie: Owoc banan Napój: Herbata bawarka z mlekiem	Zupa z zielonych warzyw, ziemniaków i ziel. pietr	Kotlecik mielony wp. z ziemniakami puree surówka z tartego kalafiora i marchewki	kaszka manna z sosem malinowym
<i>Sr</i> 20.10	I śniadanie; ½ bułki wieloziarnistej z masłem i żółtym ser/ wędliną drob, ogórek Kawa zbożowa z mlekiem II śniadanie; Owoc jabłko	Zupa wiejska z warzywami, ziemniakami, mięsem wieprzowym, ziel. groszek i ziel. pietr	Placuszki z jagodami leśnymi (cukier puder osobno)	Owoc gruszka
<i>Czw.</i> 21.10	I śniadanie; Pieczywo mieszane z masel twaróg i szczypiorkiem II śniadanie; Frytki z marchewki Napój: Herbata bawarka z mlekiem	Zupa rosół z makaronem literki, warzywami i ziel. pietr	Pieczeń rzymska w sosie własnym z kaszą gryczaną, surówka z buraczków	budyń waniliowy
<i>Pt.</i> 22.10	I śniadanie; 1 x kromka chleba orkiszowego z maselkiem i pastą rybną z makreli na jogurcie, II śniadanie; Warzywo rzodkiewka Napój: Kakao	Zupa z czerwonej soczewicy	Paluszki rybne z fileta z mintaja ziemniakami puree z ziel. koperkiem, marchewka duszona z groszkiem	Ciasto biszkoptowe z jagodą (obniżona zawartość cukru)

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 250 ml/ os, Danie główne (skrobia od 80 do 120 gr/ os, mięso/ ryba od 50 do 80 gr/ os, surówka

Od 80 do 110gr/ os.), dania mączne (naleśniki, pierogi, kluski) do 100-200 gr/ os, sosy do 10 gr/ os, deser 20 gr do 200 gr/ os

Alergeny znajdują się w składnikach dań **wytłuszczonym** drukiem. Szczegółowe składniki produktów śniadaniowych i obiadowych dostępne są w osobnych menu.



GASTROHOUSE – NAJLEPSZY KATERING DLA PRZEDSZKOLI

<i>Pon.</i> 25.10	I śniadanie: Pieczywo mieszane (razowe/ pszenne) z masłem i serkiem homo II śniadanie; Jogurt naturalny Napój: Herbata malinowa	Zupa pomidorowa z ryżem, warzywami i ziel. pietr.	Kopytka w sosie pieczeniowym z surówką coleslaw	Owoc jabłko
<i>Wt.</i> 26.10	I śniadanie: Zupa mleczna z płatkami kukurydzianymi x 210 ml II śniadanie; Owoc banan Napój: Herbata bawarka z mlekiem	Zupa szczawiowa z jajkiem ziemniakami, warzywami i ziel. pietr	Gołąbek w sosie pomidorowym z ziemniakami puree	placuszek drożdżowy z leśnymi jagodami
<i>Sr.</i> 27.10	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	Kluski leniwe z twarogiem/ sos jogurtowy (osobno)	Owoc gruszka
<i>Czw.</i> 28.10	I śniadanie: Pieczywo razowe ze słonecznik, pasta twarogowa z rzodkiewką x 1 szt. II śniadanie; Frytki z marchewki Napój: Kawa zbożowa z mlekiem	Zupa ogórkowa z warzywami, ziemniakami i ziel. pietr	Złocista pierś panierowana z kurczaka z ziemniakami puree, surówka z buraczków	budyń czekoladowy
<i>Pt.</i> 29.10	I śniadanie: . bułeczka wielozłazista z masłem i serem żółtym i pomidorem II śniadanie; owoc melon Napój: Kakao x 200 ml	Zupa barszcz zabieleny z warzywami, ziemniakami i ziel. pietr	Nugettsy z dorsza z ziemniakami puree i ziel. koper. surówka z selera z rodzynekami	Chrupki kukurydziane o smaku bananowym Sante

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 250 ml/ os, Danie główne (skrobia od 80 do 120 gr/ os, mięso/ ryba od 50 do 80 gr/ os, surówka

Od 80 do 110gr/ os.), dania mączne (naleśniki, pierogi, kluski) do 100-200 gr/ os, sosy do 10 gr/ os, deser 20 gr do 200 gr/ os

Alergeny znajdują się w składnikach dań **wytłuszczonym** drukiem. Szczegółowe składniki produktów śniadaniowych i obiadowych dostępne są w osobnych menu.