



GASTROHOUSE – NAJLEPSZY KATERING DLA PRZEDSZKOLI

<i>Pon.</i> 07.02	I śniadanie; bułeczka grahamka z masłem i chudą wędliną, ogórek św. II śniadanie: Jogurt naturalny Napój: Kakao	Zupa jarzynowa z fasolką, brokułami, brukselką, kalafiozem i ziel. pietr	Krokiet z mięsem, surówka wiosenna z białej kapusty, ogórka kiszzonego kukurydzy i ziel. pietruszki	Owoc jabłko
<i>Wt.</i> 08.02	I śniadanie; Zupa mleczna z płatkami musli x 210 ml II śniadanie: Owoc banan Napój: Herbata bawarka z mlekiem	Zupa ogórkowa z warzywami, ziemniakami i ziel. pietr	Kurczak z warzywami w sosie napoli z makaronem farfalle, surówka z marchewki	galaretka pomarańczowa z owocami
<i>Sr</i> 09.02	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	Pancakes z cukrem pudrem (osobno)	Wafle ryżowe z wędliną drobiową i ogórkiem kiszonym
<i>Czw.</i> 10.02	I śniadanie; Pieczywo mieszane (pszenica) z maselkiem twarog i szczypiorkiem x 1 kromka II śniadanie; Frytki ze św. marchewki z dipem jogurtowo-ziolowym Napój: Herbata bawarka z mlekiem	Zupa z czerwonej soczewicy z warzywami i ziemniakami	Pulpecik drobiowy w sosie śmietanowym z ryżem parabolicznym, surówka z buraczków	kisiel malinowy
<i>Pt.</i> 11.02	I śniadanie; 1 x kromka chleba orkiszowego (pszenica) z maselkiem i pastą rybną z makreli na jogurcie II śniadanie; Warzywo rzodkiewka Napój: Kakao	Zupa pomarańczowa z marchewką dynią i batami i ziel. pietr	Kotlecik z łososia, ziemniaki puree, marchewka z groszkiem	Ciasto szarlotka (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 składki produktów śniadaniowych i obiadowych dostępne są w osobnych menu.



GASTROHOUSE – NAJLEPSZY KATERING DLA PRZEDSZKOLI

<i>Pon.</i> 14.02	I śniadanie: Pieczywo mieszane (razowe/ pszenne) z masłem i serkiem homo x 1 szt. warzywo św. II śniadanie; Jogurt naturalny Napój: Herbata malinowa	Zupa kalafiorowa z ryżem, warzywami i ziel. pietruszką	Spaghetti bolognese z mięsem wp/ woł	Owoc jabłko
<i>Wt.</i> 15.02	I śniadanie: Zupa mleczna z płatkami kukurydzianymi x 210 ml II śniadanie; Owoc banan Napój: Herbata bawarka z mlekiem	Zupa pomidorowa z makaronem literkowym i warzywami i ziel. pietr	Pierś panierowana z ziemniakami, surówka z marchewki	Kaszka manna z sokiem malinowym
<i>Sr</i> 16.02	I śniadanie: 1 kromka pieczywa „Kłos” żytnio/ razowy z masłem, wędliną drobiową i św. ogórkiem II śniadanie; Owoc jabłko Napój: Kakao	Zupa gulaszowa z ziemn., mięsem mielonym drobiowym warzywami i ziel. pietr	Pierogi z twarogiem i truskawkami/ sos jogurtowo waniliowy (osobno)	jogurt naturalny z granolą i suszoną żurawiną
<i>Czw.</i> 17.02	I śniadanie: Pieczywo razowe ze słonecznikiem pasta twarogowa z rzodkiewką x 1 szt. II śniadanie; Frytki ze św. marchewki z dipem jogurtowo-ziółowym Napój: Kawa zbożowa z mlekiem	Zupa rosół z makaronowym abecedłem, warzywami i ziel. pietr	Kotlecik pożarski w sosie koperkowym kaszą pęczak, surówka z buraczków	bananowy budyń jaglany
<i>Pt.</i> 18.02	I śniadanie: bułeczka wielozłazista (pszenica) 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	Medaliony z mintaja w złocistej panierce z ziemniakami puree i ziel. koperkiem, surówka z kapusty pekińskiej, kukurydzy i kiszzonego ogórka	Ciasto czekoladowe

**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> 21.02	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 brokułowa z warzywami, ryżem i ziel. pietr	Kopytka w sosie pieczeniowym, surówka z białej kapusty, ogórka, kukur i ziel. pietr	Owoc jabłko
<i>Wt.</i> 22.02	Śniadanie I; Zupa mleczna z płatkami musli x 200 ml, II śniadanie; Owoc banan Napój: Herbata bawarka z mlekiem	Zupa zacierka babuni na grysiku, z ziemniakami i ziel. pietr	Kotlecik zbjnicki w sosie letnim z cukinią bakłażanem warzywami ogrodowymi i kasza bulgur	kisiel owocowy
<i>Sr</i> 23.02	Śniadanie I; Pieczywo razowe (pszenica) z masłem x 1 kromka pasta jajeczna na jogurcie naturalnym II śniadanie; Frytki ze św. marchewki z dipem jogurtowo-ziolowym Napój: Kawa zbożowa z mlekiem	Zupa krupnik z ziemniakami, warzywami i ziel. pietr	Naleśnik z twarogiem (sos jogurtowo malinowy/ osobno)	budyń waniliowy
<i>Czw.</i> 24.02	Śniadanie I; bułeczki herbowej ciemnej (pszenica) z płat ows z masłem, pszennego pasta z cieciorki gotowanego kurczaka na bulionie, pomidorów pelatti i warzywa ogrodowe, i zielona pietruszką II śniadanie; owoc jabłko Napój: Kakao	Zupa z zielonych warzyw, ziemniaków i ziel. pietr	Gołąbki w sosie pomidorowym z ziemniakami puree	Pączek z cukrem pudrem (tłusty czwartek)
<i>Pt.</i> 25.02	Śniadanie I; 1 x kromka chleba żytnio-raz z masłem i twarogiem i szczypiorkiem II śniadanie; Warzywo papryka czerwona Napój: Kawa zbożowa z mlekiem	Zupa jarzynowa z fasolką, brokułami, brukselką, kalafiolem i ziel. pietr	Kotlecik z dorsza z ziemniakami puree z ziel. koperkiem, surówka z buraczków	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 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> 28.02	I śniadanie: bułeczka graham (pszenica) z maselkiem i wędliną drobiową, św. Ogórek II śniadanie; jogurt naturalny Napój: Herbata bawarka z mlekiem	Zupa pomidorowa z ryżem, warzywami i ziel. pietr	Pierogi ruskie z delikatną okrasą z cebulki, fasolka szparagowa	Owoc jabłko
<i>Wt.</i> 01.03	I śniadanie; Zupa mleczna z płatkami kukurydzy x 210 ml, II śniadanie; owoc banan Napój: Herbata bawarka z mlekiem 200 ml	Zupa rosół z makaronem, warzywami i ziel. pietr	Złocisty sznycelek drobiowy z ziemniakami puree, surówka z kapusty pekińskiej, ogórka kiszzonego i kukurydzy	bananowy budyń jaglany
<i>Sr</i> 02.03	I śniadanie; bułeczki herbowej ciemna (pszenica) z masłem żółtym serem, pomidor św. II śniadanie; Frytki ze św. marchewki z dipem jogurtowo-ziołowym Napój: Kakao	Zupa węgierska bogracz z mięsem mielonym wp. i czer papryką	Racuchy z cukrem pudrem (cukier puder osobno)	Kisiel owocowy
<i>Czw.</i> 03.03	I śniadanie; Pieczywo mieszane (pszenica) z maselkiem, twarogiem i miodem x 1 kromka chleba II śniadanie; owoc jabłko Napój: Kawa zbożowa z mlekiem	Zupa ogórkowa z warzywami, ziemniakami i ziel. pietr	Gulasz wp. z marchewką i groszkiem, kasza gryczana, surówka z buraczków	Owoc gruszka
<i>Pt.</i> 04.03	I śniadanie; 1 kromka chleba maselkiem i serkiem homogenizowanym II śniadanie; Owoc melon Napój: Herbata bawarka z mlekiem	Zupa barszcz zabieleny z warzywami, ziemniakami i ziel. pietr	Paluszki rybne z dorsza z ziemn puree i ziel. koper, surówka z tartego kalafiora i marchewki	Ciasto jogurtowe z truskawką (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.