



GASTROHOUSE – NAJLEPSZY KATERING DLA PRZEDSZKOLI

<i>Pon.</i> 04.04	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	Kurczak w sosie napolli z makaronem farfalle, surówka z białej kapusty kukurydzy i ogórka kiszzonego	Owoc jabłko
<i>Wt.</i> 05.04	I śniadanie; Zupa mleczna z płatkami musli x 210 ml II śniadanie: Owoc banan Napój: Herbata bawarka z mlekiem	Zupa koperkowa z ziemniakami i ziel. pietr.	Kotlecik z bójnicki w sosie letnim z kaszą bulgur, surówka z marchewki	galaretka z owocami
<i>Sr</i> 06.04	I śniadanie; ½ bułki wielozłaznistej z masłem i żółtym ser/ wędliną drob, mix warzy (ogórek św. pomidor św. rzodkiewka) Kawa zbożowa z mlekiem II śniadanie; Owoc jabłko	Zupa gulaszowa z ziemniakami mielonym drobiowym warzywami i ziel. pietr	Kluski leniwe z twarogiem/ sos jogurtowy (osobno)	Wafle ryżowe z wędliną drobiową i ogórkiem kiszonym
<i>Czw.</i> 07.04	I śniadanie; Pieczywo mieszane (pszenica) z masłem i twarog i szczypiorkiem x 1 kromka II śniadanie; Frytki ze św. marchewki z dipem jogurtowo-ziółowym Napój: Herbata bawarka z mlekiem	Zupa krem z białych warzyw z ziemniakami i ziel. pietr	Pulpet drobiowy w sosie pomidorowym z ryżem parabolicznym, surówka z buraczków	kisiel malinowy
<i>Pt.</i> 08.04	I śniadanie; 1 x kromka chleba orkiszowego (pszenica) z masłem i pastą rybną z makreli na jogurcie II śniadanie; Warzywo rzodkiewka Napój: Kakao	Zupa jarzynowa z fasolką, brokułami, brukselką, kalafiozem, kaszą jaglaną i ziel. pietr	Kotlecik z dorsza z ziemniakami i ziel. kop, surówka z kapusty pekińskiej	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 składy produktów śniadaniowych i obiadowych dostępne są w osobnych menu.



GASTROHOUSE – NAJLEPSZY KATERING DLA PRZEDSZKOLI

<i>Pon.</i> 11.04	I śniadanie: Pieczywo pszenne z maselkiem i serkiem homo x 1 szt. II śniadanie; Jogurt naturalny Napój: Herbata malinowa	Zupa kalafiorowa z ryżem, warzywami i ziel. pietruszką	Pierogi z mięsem z delikatną okrasą z cebulki, surówka wiosenna	Owoc jabłko
<i>Wt.</i> 12.04	I śniadanie: Zupa mleczna z płatkami kukurydzianymi 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	Galaretka truskawkowa
<i>Sr</i> 13.04	I śniadanie: 1 kromka pieczywa „Kłos” żytnio/ razowy z maselkiem, wędliną drobiową i św. ogórkiem II śniadanie; Owoc jabłko Napój: Kakao	Zupa krupnik z ziemniakami, warzywami i ziel. pietr	Placuszki z jagodami leśnymi (cukier puder osobno)	Kaszka manna z sosem malinowym
<i>Czw.</i> 14.04	I śniadanie: Pieczywo razowe ze słonecznikiem pasta twarogowa z rzodkiewką x 1 szt. II śniadanie; Frytki ze św. marchewki z dipem jogurtowo-ziołowym Napój: Kawa zbożowa z mlekiem	Zupa rosół z makaronem literki, warzywami i ziel. pietr	Pieczeń rzymska w sosie własnym z kaszą gryczaną, surówka z buraczków	bananowy budyń jaglany
<i>Pt.</i> 15.04	I śniadanie: bułeczka wielozłazista (pszenica) z maselkiem i serem żółtym i pomidorem II śniadanie; owoc melon Napój: Kakao x 200 ml	Zupa z czerwonej soczewicy	Kotlecik z łososia z warzywami ogrodowymi, ziemniakami puree, marchewka z groszkiem	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.



GASTROHOUSE – NAJLEPSZY KATERING DLA PRZEDSZKOLI

<i>Pon.</i> 18.04		PONIEDZIAŁEK	WIELKANOCNY	
<i>Wt.</i> 19.04	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	Kopytka w sosie pieczeniowym z fasolką szparagową na parze	Owoc jabłko
<i>Sr</i> 20.04	Śniadanie I; Pieczywo razowe (pszenica) z maselkiem x 1 kromka pasta jajeczna na jogurcie naturalnym II śniadanie; Frytki ze św. marchewki z dipem jogurtowo-ziolowym Napój: Kawa zbożowa z mlekiem	Zupa wiejska z warzywami, ziemniakami, mięsem wieprzowym, ziel. groszek i ziel. pietr	Pierogi z twarogiem i budyń/ sos jogurtowy (osobno)	wafle kukurydziane z żółtym serem i pomidorem
<i>Czw.</i> 21.04	Śniadanie I; ½ bułeczki kajzerki z maselkiem i serem żółtym i pomidorem II śniadanie; owoc jabłko Napój: Kakao	Zupa ogórkowa z warzywami, ziemniakami i ziel. pietr	Zraz z mięsa mielonego wp. z sosem pieczeniowym, kasza pęczak surówka z marchewki	Owoc gruszka
<i>Pt.</i> 22.04	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 barszcz zabieleny z warzywami, ziemniakami i ziel. pietr	Paluszki rybne z fileta z mintaja ziemn puree z ziel. koperkiem, surówka z buraczków	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 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

Pon. 25.04	I śniadanie: bułeczka graham (pszenica) z masełkiem i wędliną drobiową, św. Ogórek II śniadanie; jogurt naturalny Napój: Herbata bawarka z mlekiem	Zupa zacierka babuni na grysiku, z ziemniakami i ziel. pietr	Spaghetti bolognese z mięsem wp/ woł.	Owoc jabłko
Wt. 26.04	I śniadanie; Zupa mleczna z płatkami kukurydzy x 210 ml, II śniadanie; owoc banan Napój: Herbata bawarka z mlekiem 200 ml	Zupa z czerwonej soczewicy	Roladka drobiowa z warzywami korzennymi (seler, marchew, por, korzeń pietruszki) z kaszą bulgur w sosie śmietanowym, surówka z marchewki	kisiel owocowy
Sr 27.04	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 krupnik z ziemniakami, warzywami i ziel. pietr	Racuchy z cukrem pudrem (cukier puder-osobno)	bananowy budyń jaglany
Czw. 28.04	I śniadanie; kromka chleba (pszenica) pasta z cieciorki gotowanego kurczaka na bulionie, pomidorów pelatti i warzywa ogrodowe, i zielona pietruszką II śniadanie; owoc jabłko Napój: Kawa zbożowa z mlekiem	Zupa ogórkowa z warzywami, ziemniakami i ziel. pietr	Kotlecik pożarski z ziemniakami puree, surówka z buraczków	Owoc gruszka
Pt. 29.04	I śniadanie; 1 kromka chleba z masełkiem twarogiem i szczypiorkiem II śniadanie; Owoc melon Napój: Herbata bawarka z mlekiem	Zupa rosół z makaronem, warzywami i ziel. pietr	Dukaty z mintaja z ziemniakami puree i ziel. koper. surówka z białej kapusty ogórka kukur i ziel. pietr	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

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