



GASTROHOUSE – NAJLEPSZY KATERING DLA PRZEDSZKOLI

<i>Pon.</i> 05.12	I śniadanie; bułeczka graham z maselkiem i wędliną drobiową, św. ogórek II śniadanie; jogurt naturalny Napój: Kakao	Zupa pomidorowa z ryżem, warzywami i ziel. pietr	Potrąwka z kurczaka z kolorowym makaronem fusilli i warzywami	Owoc jabłko
<i>Wt.</i> 06.12	I śniadanie; Zupa mleczna z płatkami kukurydzy x 210 ml, II śniadanie; owoc banan Napój: Herbata bawarka z mlekiem 200 ml	Zupa koperkowa z ziemniakami i ziel. pietr	Nuggetsy z kurczaka z ziemniakami puree. Surówka marchewki	Owoc mandarynka
<i>Sr</i> 07.12	I śniadanie; ½ bułeczki pszennej z masłem i żółtym serem/ wędliną, Mix warzyw (ogórek św. pomidor św. rzodkiewka) Napój: Kakao II śniadanie; Frytki z marchewki	Zupa gulaszowa z ziemniakami mielonym drobiowym warzywami i ziel. pietr	Naleśnik z twarogiem (sos jogurtowy osobno)	Kisiel truskawkowy
<i>Czw.</i> 08.12	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 białych warzyw z ziemniakami i ziel. pietr	Gulasz wp. z groszkiem i marchewką, kasza pęczak, surówka z buraczków	Owoc gruszka
<i>Pt.</i> 09.12	I śniadanie; 1 kromka chleba z maselkiem i serkiem homogenizowanym II śniadanie; Owoc melon Napój: Herbata bawarka z mlekiem	Zupa z czerwonej soczewicy	Złocisty dukat z mintaja z ziemniakami puree i ziel. koper, surówka wiosenna	Ciasto czekoladowe z czerwoną porzeczką (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 **wytluszczonym** drukiem. Szczegółowe składy produktów śniadaniowych i obiadowych dostępne są w osobnych menu.



GASTROHOUSE – NAJLEPSZY KATERING DLA PRZEDSZKOLI

<i>Pon.</i> 12.12	I śniadanie; bułeczka grahamka z masłem i chudą wędliną, ogórek św. II śniadanie: Jogurt naturalny Napój: Kakao	Zupa jarzynowa z kaszą jaglaną	Spaghetti bolognese z mięsem wp/ woł.	Owoc jabłko
<i>Wt.</i> 13.12	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	Roladka drobiowa z warzywami korzennymi (seler, marchew, por, korzeń pietruszki) z kaszą pęczak w sosie śmietanowym, surówka z marchewki	Owoc mandarynka
<i>Sr</i> 14.12	I śniadanie; ½ bułki wieloziarnistej z masłem i żółtym ser/ wędliną drob, warzywo Kawa zbożowa z mlekiem II śniadanie; Owoc jabłko	Zupa krupnik z ziemniakami, warzywami i ziel. pietr	Pierogi z twarogiem / sos jogurtowy (osobno)	Galaretka owocowa
<i>Czw.</i> 15.12	I śniadanie; Pieczywo mieszane z masel twaróg i szczypiorkiem II śniadanie; Frytki z marchewki Napój: Herbata bawarka z mlekiem	Zupa ogórkowa z warzywami, ziemniakami i ziel. pietr	Medalion drobiowy z ziemniakami puree, surówka z buraczków	Owoc gruszka
<i>Pt.</i> 16.12	I śniadanie; 1 x kromka chleba orkiszowego z maselkiem i pastą rybną z makreli na jogurcie, II śniadanie; Warzywo rzodkiewka Napój: Kakao	Zupa rosół z makaronem, warzywami i ziel. pietr	Kotlecik jajeczny z ziemniakami puree i ziel. koper. marchewka baby	Ciasto pomarańczowe z dynią kcal (porcja)

**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 znajdując się w składnikach dań **wytluszczonym** drukiem. Szczegółowe składy produktów śniadaniowych i obiadowych dostępne są w osobnych menu.



GASTROHOUSE – NAJLEPSZY KATERING DLA PRZEDSZKOLI

<i>Pon.</i> 19.12	I śniadanie: Pieczywo mieszane (razowe/ pszenne) z maselkiem i serkiem homo x 1 szt. warzywo św. II śniadanie; Jogurt naturalny Napój: Herbata malinowa	Zupa kalafiorowa z ryżem, warzywami i ziel. pietruszką	Kopytka w sosie pieczeniowym surówka z białej kapusty ogórka kukurydzy i ziel. pietruszki	Owoc jabłko
<i>Wt.</i> 20.12	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	Nuggetsy z kurczaka z ziemniakami puree surówka z tartego kalafiora i marchewki	Owoc mandarynka
<i>Sr</i> 21.12	I śniadanie: 1 kromka pieczywa „Kłos” żytnio/ razowy z maselkiem, wędliną drobiową i św. ogórkiem II śniadanie; Owoc jabłko Napój: Kakao	Zupa wiejska z warzywami, ziemniakami, mięsem wieprzowym, ziel. groszek i ziel. pietr	Amerykańskie pancakes smażone beztłuszczowo z cukrem pudrem (osobno)	Kisiel malinowy
<i>Czw.</i> 22.12	I śniadanie: Pieczywo razowe ze słonecznik, pasta twarogowa z rzodkiewką x 1 szt. II śniadanie; Frytki z marchewki Napój: Kawa zbożowa z mlekiem	Zupa rosół z makaronem literki, warzywami i ziel. pietr	Pulpet drobiowy z ryżem parabolicznym w sosie pomidorowym, surówka z buraczków	Owoc gruszka
<i>Pt.</i> 23.12	I śniadanie: . bułeczka wieloziarnista z maselkiem i serem żółtym i pomidorem II śniadanie; owoc melon Napój: Kakao x 200 ml	Zupa barszcz wigilijny z makaronem muszelki (pszenica durum)i ziel. pietr	Medalion z łososia z ziemniakami puree z ziel. kop, surówka z kapusty pekińskiej, ogórka kisz i march	Ciasto piernik świąteczny (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 znajdując się w składnikach dań **wytluszczonym** drukiem. Szczegółowe składy produktów śniadaniowych i obiadowych dostępne są w osobnych menu.



GASTROHOUSE – NAJLEPSZY KATERING DLA PRZEDSZKOLI

Pon. 26.12	DRUGI	DZIEŃ	ŚWIĄT	
Wt. 27.12	Śniadanie I; Zupa mleczna z płatkami musli x 200 ml, II śniadanie; Owoc banan Napój: Herbata bawarka z mlekiem	Zupa pomidorowa z ryżem i ziel pietruszką	Pierogi z mięsem i cebulką, marchewka baby	Owoc jabłko
Sr 28.12	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 krupnik z ziemniakami, warzywami i ziel. pietr	Kluski leniwe z twarogiem/ sos jogurtowy (osobno)	Owoc mandarynka
Czw. 29.12	Śniadanie I; . bułeczki herbowej ciemnej z płatkami ows z masłem, pszennej pasta z cieciorzki gotowanego kurczaka na bulionie, pomidorów pelatti i warzywa ogrodowe i zielona pietruszka, II śniadanie; owoc jabłko Napój: Kakao	Zupa ogórkowa z warzywami, ziemniakami i ziel. pietr	Sznycel drobiowy z ziemniakami puree, surówka z buraczków	Owoc gruszka
Pt. 30.12	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 marchwianka z ziemniakami i ziel pietruszką	Paluszki rybne z mintaja z ziemniakami puree i ziel. koper. surówka z białej kapusty, ogórka i kukurydzy	Chrupki kukurydziane 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 składy produktów śniadaniowych i obiadowych dostępne są w osobnych menu.