



GASTROHOUSE – NAJLEPSZY KATERING DLA PRZEDSZKOLI

| | | | | |
|---------------|---|--|---|--|
| Pon. 03.04 | 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 | Potrąwka z kurczaka z kolorowym makaronem fusilli i warzywami | Owoc jabłko |
| Wt. 04.04 | 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 | Nuggetsy z kurczaka z ziemniakami puree. Surówka marchewki | Owoc mandarynka |
| Sr 05.04 | I śniadanie; ½ bułki wieloziarnistej z masłem i wędliną drob, warzywo Kawa zbożowa z mlekiem II śniadanie; Owoc jabłko | Zupa gulaszowa z ziemn mięsem mielonym drobiowym warzywami i ziel. pietr | Naleśnik z twarogiem (sos jogurtowy osobno) | Galaretka owocowa |
| Czw. 06.04 | I śniadanie; Pieczywo mieszane (pszenica) z maselkiem twarog i szczypiorkiem x 1 kromka II śniadanie; Frytki ze św. marchewki z dipem jogurtowo-ziołowym Napój: Herbata bawarka z mlekiem | Zupa rosół z ziemniakami i ziel. pietr | Gulasz wp. z groszkiem i marchewką, kasza pęczak, surówka z buraczków | Owoc gruszka |
| Pt. 07.04 | I śniadanie; 1 x kromka chleba orkiszowego (pszenica) z maselkiem i pastą rybną z makreli na jogurcie II śniadanie; Warzywo rzodkiewka Napój: Kakao | Zupa z czerwonej soczewicy | Kotlecik z dorsza ziemn puree i ziel. koper, surówka wiosenna | Ciasto kokosowe z ananase (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

| | | | | |
|---------------|---|---|---|----------------------------|
| Pon. 10.04 | | PONIEDZIAŁEK | WIELKANOCNY | |
| Wt. 11.04 | I śniadanie: Zupa mleczna z płatkami kukurydzianymi x 210 ml II śniadanie; Owoc banan Napój: Herbata bawarka z mlekiem | Zupa jarzynowa z kaszą jaglaną i ziel. pietr | Krokiet z mięsem i fasolką szparagową na parze | Owoc jabłko |
| Sr 12.04 | 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 | Pierogi z twarogiem / sos jogurtowy (osobno) | Kisiel truskawkowy |
| Czw. 13.04 | 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 ogórkowa z warzywami, ziemniakami i ziel. pietr | Medalion drobiowy z ziemniakami puree, surówka z buraczków | Owoc gruszka |
| Pt. 14.04 | I śniadanie: bułeczka wieloziarnista (pszenica) z maselkiem i serem żółtym i pomidorem II śniadanie; owoc melon Napój: Kakao x 200 ml | Zupa pomarańczowa z marchewką, dynią i batatami i ziel. pietr | Kotlecik jajeczny z ziemniakami puree i ziel. koper. marchewka baby | 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 **wytluszczonym** drukiem. Szczegółowe składy produktów śniadaniowych i obiadowych dostępne są w osobnych menu.



GASTROHOUSE – NAJLEPSZY KATERING DLA PRZEDSZKOLI

| | | | | |
|----------------------|--|---|---|---|
| <i>Pon.</i> 17.04 | 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 | Owoc jabłko |
| <i>Wt.</i> 18.04 | Śniadanie I; Zupa mleczna z płatkami musli x 200 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> 19.04 | Śniadanie I; Pieczywo razowe (pszenica) z maselkiem x 1 kromka pasta jajeczna na jogurcie naturalnym II śniadanie; Frytki ze św. marchewki z dipem jogurtowo-ziołowym Napój: Kawa zbożowa z mlekiem | Zupa wiejska z warzywami, ziemniakami, mięsem wieprzowym, ziel. groszek i ziel. pietr | Amerykańskie pancakes smażone beztłuszczowo z cukrem pudrem (osobno) | Galaretka owocowa |
| <i>Czw.</i> 20.04 | Śniadanie I; bułeczki herbowej ciemnej (pszenica) z płat ows z maselkiem, pszennego pasta z cieciorki gotowanego kurczaka na bulionie, pomidorów pelatti i warzywa ogrodowe, i zielona pietruszką II śniadanie; owoc jabłko Napój: Kakao | 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> 21.04 | 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 i ziel. pietr | Medalion z łososia z ziemniakami puree z ziel. kop, surówka z kapusty pekińskiej, ogórka kisz i march | 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 **wytluszczonym** drukiem. Szczegółowe składy produktów śniadaniowych i obiadowych dostępne są w osobnych menu.



GASTROHOUSE – NAJLEPSZY KATERING DLA PRZEDSZKOLI

| | | | | |
|----------------------|--|--|--|---|
| <i>Pon.</i> 24.04 | I śniadanie: bułeczka graham (pszenica) z maselkiem i wędliną drobiową, św. Ogórek II śniadanie; jogurt naturalny Napój: Herbata bawarka z mlekiem | Zupa pomidorowa z makaronem i ziel pietruszką | Placuszki ziemniaczane z dresingiem jogurtowo ziołowym, surówka z białej kapusty, ogórka i kukurydzy | Owoc jabłko |
| <i>Wt.</i> 25.04 | 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 pietruszką | Roladka drobiowa z warzywami ogrodowymi w sosie śmietanowym z ryżem parabolicznym, surówka z marchewki | Owoc mandarynka |
| <i>Sr</i> 26.04 | 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 | Kluski leniwe z twarogiem/ sos jogurtowy (osobno) | Budyń waniliowy |
| <i>Czw.</i> 27.04 | Śniadanie I; bułeczki herbowej ciemnej (pszenica) z płat ows z maselkiem, pszennego pasta z cieciorkei gotowanego kurczaka na bulionie, pomidorów pelatti i warzywa ogrodowe, i zielona pietruszką II śniadanie; owoc jabłko Napój: Kakao | Zupa ogórkowa z warzywami, ziemniakami i ziel. pietr | Sznyceł drobiowy z ziemniakami puree, surówka z buraczków | Owoc gruszka |
| <i>Pt.</i> 28.04 | I śniadanie; 1 kromka chleba maselkiem i serkiem homogenizowanym II śniadanie; Owoc melon Napój: Herbata bawarka z mlekiem | Zupa marchwianka z ziemniakami i ziel pietruszką | Złocisty dukat z mintaja z ziemniakami puree i ziel. koper. surówka z białej kapusty, ogórka i kukurydzy | Ciasto marchewkowe (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 **wytluszczonym** drukiem. Szczegółowe składy produktów śniadaniowych i obiadowych dostępne są w osobnych menu.