



GASTROHOUSE – NAJLEPSZY KATERING DLA PRZEDSZKOLI

<i>Pon.</i> 04.03	I śniadanie; bułeczka grahamka (pszenna z masłem i chudą wędliną, ogórek św. II śniadanie: Jogurt naturalny Napój: Kawa zbożowa z mlekiem	Zupa pomidorowa z ryżem i ziel. pietr	Placki ziemniaczane z dresingiem jogurtowo ziołowym, fasolka szparagowa	Owoc jabłko
<i>Wt.</i> 05.03	I śniadanie; Zupa mleczna z płatkami kukurydzianymi x 150 ml 1x kromka chleba (pszenny) z masłem i dżemem niskosłodzonym II śniadanie: Owoc banan Napój: Herbata owocowa	Zupa koperkowa z ziemniakami i ziel. pietr	Kurczak z warzywami w sosie napoli z kolorowym makaronem fusilli, surówka z tartego kalafiora i marchwi	Owoc mandarynka
<i>Sr</i> 06.03	I śniadanie; ½ bułki wieloziarnistej (pszenica) 64% z masłem i żółtym serem, sałata lodowa II śniadanie; Owoc jabłko Napój: Kawa zbożowa z mlekiem	Zupa krupnik z ziemniakami, warzywami i ziel. pietr	Naleśniki z twarogiem, sos jogurtowo malinowy (osobno)	Owoc banan
<i>Czw.</i> 07.03	I śniadanie; Pieczywo mieszane (pszenica) z masłem i twarogiem i szczypiorkiem x 1 kromka II śniadanie; Frytki ze św. marchewki z dipem jogurtowo-ziołowym Napój: Herbata bawarka z mlekiem	Zupa kaszubska z ziemniakami, warzywami i kiełbasą drobiową	Złocista kula drobiowa z serem mozzarella z ziemniakami puree, surówka z buraczków	Owoc nektarynka
<i>Pt.</i> 08.03	I śniadanie; 1 x kromka chleba orkiszowego (pszenica) z masłem i pastą rybną z makreli na jogurcie II śniadanie; Warzywo rzodkiewka Napój: Kakao	Zupa pomarańczowa z marchewką dynią i batami i ziel. pietr	Pulpet z morszczuka w sosie pomidorowym, ziemniaki puree, surówka z czerwonej kapusty i żurawiny	Ciasto szarlotka (obniżona zaw. 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 znajdujące 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> 11.03	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	Spaghetti bolognese z mięsem wp/ woł.	Owoc jabłko
<i>Wt.</i> 12.03	I śniadanie: Jajecznica z dwóch jaj na maśle pomidor św. 1 x kromka chleba biała pszenna z masłem II śniadanie; Owoc banan Napój: Herbata bawarka z mlekiem	Zupa ogórkowa z makaronem literkowym i warzywami i ziel. pietr.	Nuggetsy z kurczaka z ziemniakami, surówka z białej kapusty, ogórka, kukur i ziel. pietr	Owoc mandarynka
<i>Sr</i> 13.03	I śniadanie: 1 kromka pieczywa (pszenica) „Kłós” żytnio/ razowy z maselkiem, wędliną drobiową i św. Ogórkiem II śniadanie; Owoc jabłko Napój: Kakao	Zupa meksykańska z mięsem wieprzowym, czerwoną fasolą, kukurydzą i ziel. pietr	Racuchy (cukier puder osobno)	Owoc banan
<i>Czw.</i> 14.03	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 makaronowym abecadłem, warzywami i ziel. pietr	Grillowana pierś z kurczaka z ziemniakami puree, surówka z buraczków	Owoc gruszka
<i>Pt.</i> 15.03	I śniadanie: bułeczka wieloziarnista (pszenica) z maselkiem 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 selera z rodzynkami	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

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> 18.03	Śniadanie I; Parówki z szynki (ok 90% mięsa) x 1 szt. łyż keczu łagodnego, ½ buł graham (pszenna) z masłem, sałata masłowa II śniadanie; Jogurt naturalny Napój: Kawa zbożowa z mlekiem	Zupa pomidorowa z ryżem i ziel. pietruszką	Kluski śląskie w sosie pieczeniowym, fasolka szparagowa	Owoc jabłko
<i>Wt.</i> 19.03	Śniadanie I; Zupa mleczna z makaronem x 150 ml, 1 x kromka chleba (pszenny) z masłem I dżemem niskosłodzonym, II śniadanie; Owoc banan Napój: Herbata bawarka z mlekiem	Zupa z zielonych warzyw z ziemniakami i ziel. pietr	Pulpet drobiowy w sosie koperkowym z ryżem parabolicznym, surówka z białej kapusty	Owoc mandarynka
<i>Sr</i> 20.03	Śniadanie I; Pieczywo razowe (pszenica) z masłem x 1 kromka pasta jajeczna na jogurcie naturalnym, II śniadanie; Frytki ze św. marchewki z dipem jogurtowo-ziołowym Napój: Kawa zbożowa z mlekiem	Zupa krupnik z ziemniakami, warzywami i ziel. pietr	Kluski leniwe (sos jogurtowo malinowy osobno)	Owoc banan
<i>Czw.</i> 21.03	Śniadanie I; ½ bułeczki kajzerki z masłem i serem żółtym i pomidorem II śniadanie; owoc jabłko Napój: Kakao	Zupa koperkowa z ziemniakami i ziel. pietr	Gołąbki w sosie pomidorowym z ziemniakami puree	Owoc gruszka
<i>Pt.</i> 22.03	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	XXL paluszki z mintaja z ziemniakami puree z ziel. koperkiem, surówka z buraczków	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> 25.03	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	Pyzy z mięsem z delikatną okrasą z cebulki, fasolka szparagowa	Owoc jabłko
<i>Wt.</i> 26.03	I śniadanie; Kiełbaska parzona biała cienka x 1 szt. keczup, 1 x kromka chleba (pszenica) z maselkiem I żółtym serem, rzodkiewka II śniadanie; owoc banan Napój: Herbata bawarka z mlekiem	Zupa rosół z makaronem, warzywami i ziel. pietr	Złocisty medalion z indyka z ziemniakami puree, surówka z marchewki	Owoc mandarynka
<i>Sr</i> 27.03	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	Pancakes z cukrem pudrem (cukier puder osobno)	Owoc banan
<i>Czw.</i> 28.03	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	Gulasz wp. z marchewką i groszkiem, ziemniaki z wody, surówka z buraczków	Owoc gruszka
<i>Pt.</i> 29.03	I śniadanie; 1 kromka chleba z maselkiem twarogiem i szczypiorkiem II śniadanie; Owoc melon Napój: Herbata bawarka z mlekiem	Zupa barszcz zabieleny z warzywami, ziemniakami i ziel. pietr	Kotlecik z łososia z ziemn puree i ziel. koper, surówka z selera z rodzynkami	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 znajdujące się w składnikach dań **wytluszczonym** drukiem. Szczegółowe składy produktów śniadaniowych i obiadowych dostępne są w osobnych menu.