



GASTROHOUSE – NAJLEPSZY KATERING DLA PRZEDSZKOLI

<i>Pon.</i> 04.10	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 pomidorowa z ryżem, warzywami i ziel. pietr	Tortellini z mięsem wp. w sosie pieczeniowym, surówka wiosenna z papryki, kukurydzy i ziel. pietruszki	Owoc jabłko
<i>Wt.</i> 05.10	Śniadanie I; Zupa mleczna z płatkami musli x 200 ml, II śniadanie; Owoc banan Napój: Herbata bawarka z mlekiem	Zupa krem z dyni z ziemniakami i ziel. pietr	Kotlecik z białym mięsem w sosie letnim z cukinią z bakłażanem z kasza pęczak, surówka z marchewki	Owoc mandarynka
<i>Sr</i> 06.10	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 z czerwonej soczewicy z warzywami i ziemniakami	Naleśnik z twarogiem (sos jogurtowy osobno)	Owoc banan
<i>Czw.</i> 07.10	Śniadanie I; . bułeczki herbowej ciemnej z płatkami owsa 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 rosół z makaronem, warzywami i ziel. pietr	Kotlecik pożywny w sosie śmietanowym z ryżem parabolicznym, surówka z buraczków	Owoc gruszka
<i>Pt.</i> 08.10	Śniadanie I; 1 x kromka chleba żytnio raz z masłem i twarogiem i szcypiorkiem II śniadanie; Warzywo papryka czerwona Napój: Kawa zbożowa z mlekiem	Zupa marchwianka z warzywami, ziemniakami i ziel. pietr	Medalion z łososia z ziemniakami puree z koperkiem, surówka z kapusty pekińskiej	Ciasto jogurtowe z rabarborem (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> 11.10	I śniadanie; bułeczka graham z maselkiem i wędliną drobiową, św. ogórek II śniadanie; jogurt naturalny Napój: Kakao	Zupa kalafiorowa z ryżem, warzywami i ziel. pietruszką	Spaghetti bolognese z mięsem wp/ woł	Owoc jabłko
<i>Wt.</i> 12.10	I śniadanie; Zupa mleczna z płatkami kukurydzy x 210 ml, II śniadanie; owoc banan Napój: Herbata bawarka z mlekiem 200 ml	Zupa barszcz zabieleny z warzywami, ziemniakami i ziel. pietr	Pulpet drobiowy w sosie koperkowym z kaszą pęczak, surówka z marchewki	Owoc ananas
<i>Sr</i> 13.10	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 wiejska z warzywami, ziemniakami, mięsem wieprzowym, ziel. groszek i ziel. pietr	Pierogi z twarogiem i truskawkami/ sos jogurtowy (osobno)	Owoc banan
<i>Czw.</i> 14.10	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 cukinii z warzywami i ziel. pietr	Roladka drobiowa z żurawiną w sosie śmietanowym z kaszą bulgur, surówka z buraczków	Owoc gruszka
<i>Pt.</i> 15.10	I śniadanie; 1 kromka chleba z maselkiem i serkiem homogenizowanym II śniadanie; Owoc melon Napój: Herbata bawarka z mlekiem	Zupa jarzynowa z fasolką, brokułami, brukselką, kalafiolem, zacierką i ziel. pietr	Medalion z dorsza z ziemniakami puree z ziel. koperkiem, sur z tartego kalafiora i marchewki	Ciasto jogurtowe z truskawkami (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 składniki produktów śniadaniowych i obiadowych dostępne są w osobnych menu.



GASTROHOUSE – NAJLEPSZY KATERING DLA PRZEDSZKOLI

<i>Pon.</i> 18.10	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.	Kluski śląskie w sosie pieczeniowym, surówka wiosenna	Owoc jabłko
<i>Wt.</i> 19.10	I śniadanie; Zupa mleczna z płatkami musli x 210 ml II śniadanie: Owoc banan Napój: Herbata bawarka z mlekiem	Zupa z zielonych warzyw, fasolką, brokułami, groszkiem, szpinakiem, ziemn i ziel. pietr.	Kurczak z warzywami w sosie teryaki z makaronem farfalle	Owoc mandarynka
<i>Sr.</i> 20.10	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 gulaszowa z ziemn mięsem mielonym drobiowym warzywami i ziel. pietr	Racuchy z cukrem pudrem (cukier puder osobno)	Owoc banan
<i>Czw.</i> 21.10	I śniadanie; Pieczywo mieszane z masel twaróg i szczypiorkiem II śniadanie; Frytki z marchewki Napój: Herbata bawarka z mlekiem	Zupa szczawiowa z jajkiem ziemniakami, warzywami i ziel. pietr	Złocista pierś panierowana, ziemniaki, surówka z buraczków	Owoc gruszka
<i>Pt.</i> 22.10	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	Złocisty dukat z mintaja z ziemn puree i ziel. Koperkiem, surówka z marchewki	Ciasto biszkoptowe z jagodą (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

Pon. 25.10	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	Pierogi ruskie z delikatną okrasą z cebulki, sur z białej kapusty, ogórka kisz., kukur i ziel. piet	Owoc jabłko
Wt. 26.10	I śniadanie: Zupa mleczna z płatkami kukurydzianymi x 210 ml II śniadanie; Owoc banan Napój: Herbata bawarka z mlekiem	Zupa botwinka z warzywami, ziemniakami i ziel. pietr	Gołąbki w sosie pomidorowym z ziemniakami puree	Owoc ananas
Sr 27.10	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	Kluski leniwe z twarogiem/ sos jogurtowy (osobno)	Owoc banan
Czw. 28.10	I śniadanie: Pieczywo razowe ze słonecznik, pasta twarogowa z rzodkiewką x 1 szt. II śniadanie; Frytki z marchewki Napój: Kawa zbożowa z mlekiem	Zupa z czerwonej soczewicy	Sznicel drobiowy z ziemniakami puree, surówka z buraczków	Owoc gruszka
Pt. 29.10	I śniadanie: . bułeczka wieloziarnista z maselkiem i serem żółtym i pomidorem II śniadanie; owoc melon Napój: Kakao x 200 ml	Zupa jarzynowa z fasolką, brokułami, brukselką, kalafiorem, zacierką i ziel. pietr	Złocisty filet z dorsza z ziemniakami puree i ziel. koper. sur z kapusty pekińskiej kukurydzy, papryki i ogórka i ziel. pietruszki	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.