



GASTROHOUSE – NAJLEPSZY KATERING DLA PRZEDSZKOLI

Pon. 06.11	I śniadanie: bułeczka graham (pszenica) z maselkiem i wędliną drobiową, św. Ogórek II śniadanie; jogurt naturalny Napój: Herbata bawarka z mlekiem	Zupa kalafiorowa z ryżem, warzywami i ziel. pietr	Kurczak w sosie napoli z kolorowym makaronem fusilli i warzywami	Owoc jabłko
Wt. 07.11	I śniadanie; Zupa mleczna z płatkami kukurydzy x 210 ml, II śniadanie; owoc banan Napój: Herbata bawarka z mlekiem 200 ml	Zupa ogórkowa z ziemniakami i ziel. pietr.	Frykadelki z piersi indyka z ziemniakami puree, surówka z marchewki	Owoc mandarynka
Sr 08.11	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 gulaszowa z ziemn mięsem mielonym drobiowym warzywami i ziel. pietr	Amerykańskie pancakes/ cukier puder (osobno)	Owoc banan
Czw. 09.11	I śniadanie; Pieczywo mieszane (pszenica) z maselkiem, twarogiem i miodem x 1 kromka chleba II śniadanie; owoc jabłko Napój: Kawa zbożowa z mlekiem	Zupa krem z dyni z ziemniakami i ziel. pietr	Pulpet drobiowy w sosie pomidorowym z ryżem parabolicznym, surówka z buraczków	Owoc gruszka
Pt. 10.11	I śniadanie; 1 kromka chleba maselkiem i serkiem homogenizowanym II śniadanie; Owoc melon Napój: Herbata bawarka z mlekiem	Zupa jarzynowa z fasolką, brokułami, brukselką, kalafiolem, kaszą jaglaną i ziel. pietr	Złocisty filet z morszczuka z ziemn puree i ziel. kop, surówka z kapusty pekińskiej	Ciasto jogurtowe 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 **wytluszczonym** drukiem. Szczegółowe składy produktów śniadaniowych i obiadowych dostępne są w osobnych menu.



GASTROHOUSE – NAJLEPSZY KATERING DLA PRZEDSZKOLI

Pon. 13.11	I śniadanie; bułeczka grahamka z masłem i chudą wędliną, ogórek św. II śniadanie: Jogurt naturalny Napój: Kakao	Zupa pomidorowa z ryżem, warzywami i ziel. pietruszką	Pyzy z mięsem z delikatną okrasą z cebulki, surówka z białej kapu ogórka kukurydzy i ziel. pietruszki	Owoc jabłko
Wt. 14.11	I śniadanie; Zupa mleczna z płatkami musli 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	Owoc mandarynka
Sr 15.11	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 krupnik z ziemniakami, warzywami i ziel. pietr	Placuszki z jagodami leśnymi (cukier puder osobno)	Owoc banan
Czw. 16.11	I śniadanie; Pieczywo mieszane (pszenica) z maselkiem twarog i szczypiorkiem x 1 kromka II śniadanie; Frytki ze św. marchewki z dipem jogurtowo-ziolowym Napój: Herbata bawarka z mlekiem	Zupa rosół z makaronem literki, warzywami i ziel. pietr	Pierś z indyka w sosie holenderskim z ryżem parabolicznym i ziel pietr, surówka z buraczków	Owoc gruszka
Pt. 17.11	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 łososia z warzywami ogrodowymi, ziemniakami puree, marchewka z groszkiem	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 znajdując się w składnikach dań **wytluszczonym** drukiem. Szczegółowe składniki produktów śniadaniowych i obiadowych dostępne są w osobnych menu.



GASTROHOUSE – NAJLEPSZY KATERING DLA PRZEDSZKOLI

Pon. 20.11	I śniadanie: Pieczywo mieszane (razowe/ pszenne) z masłem i serkiem homo x 1 szt. warzywo św. II śniadanie; Jogurt naturalny Napój: Herbata malinowa	Zupa jarzynowa z kaszą jaglaną, warzywami i ziel. pietr	Placuszki ziemniaczane z dresingiem jogurtowo ziołowym, surówka wiosenna z kapusty białej, kukurydzy, ogórka kiszzonego i ziel. pietruszki	Owoc jabłko
Wt. 21.11	I śniadanie: Zupa mleczna z płatkami kukurydzianymi x 210 ml II śniadanie; Owoc banan Napój: Herbata bawarka z mlekiem	Zupa koperkowa z ziemniakami, warzywami i ziel. pietr	Medalion po parysku w sosie pomidorowym z ziemniakami puree, fasolka szparagowa	Owoc mandarynka
Sr 22.11	I śniadanie: 1 kromka pieczywa „Kłos” żytnio/ razowy z masłem, wędliną drobiową i św. ogórkiem II śniadanie; Owoc jabłko Napój: Kakao	Zupa wiejska z warzywami, ziemniakami, mięsem wieprzowym, ziel. groszek i ziel. pietr	Naleśniki z twarogiem / sos jogurtowy (osobno)	Owoc banan
Czw. 23.11	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	Złocista pierś panierowana z kurczaka z ziemniakami puree, surówka z buraczków	Owoc gruszka
Pt. 24.11	I śniadanie: bułeczka wieloziarnista (pszenica) z masłem i serem żółtym i pomidorem II śniadanie; owoc melon Napój: Kakao x 200 ml	Zupa barszcz zabieleny z warzywami, ziemniakami i ziel. pietr	XXL paluszek rybny z fileta z mintaja ziemn puree z ziel. koperkiem, surówka z tartego kalafiora i marchew	Ciasto pomarańczowe z dynią (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. 27.11	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, z ziemniakami i ziel. pietr	Spaghetti bolognese z mięsem wp/ woł.	Owoc jabłko
Wt. 28.11	Śniadanie I; Zupa mleczna z płatkami musli x 200 ml, II śniadanie; Owoc banan Napój: Herbata bawarka z mlekiem	Zupa z czerwonej soczewicy	Roladka drobiowa z warzywami korzennymi (seler, marchew, por, korzeń pietruszki) z ryżem parabolicznym w sosie śmietanowym, surówka z marchewki	Owoc mandarynka
Sr 29.11	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 krupnik z ziemniakami, warzywami i ziel. pietr	Racuchy z cukrem pudrem (cukier puder osobno)	Owoc banan
Czw. 30.11	Śniadanie I; bułeczki herbowej ciemnej (pszenica) z płat ows z maselkiem, pszennego pasta z ciecior ki 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	Kotlecik pożarski z ziemniakami puree, surówka z buraczków	Owoc gruszka
Pt. 01.12	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 rosół z makaronem, warzywami i ziel. pietr	Złocisty dukat 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

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