GASTROHOUSE – NAJLEPSZY KATERING DLA ŻŁOBKÓW

Pon. *03.02*	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	Krokiet z mięsem, surówka wiosenna z białej kapusty, ogórka kiszonego kukurydzy i ziel. pietruszki	Owoc jabłko
Wt. *04.02*	I śniadanie; Zupa mleczna z płatkami kukurydzianymi x 150 ml 1x kromka chleba (pszenny) z masełkiem i dżemem niskosłodzonym II śniadanie: Owoc banan Napój: Herbata owocowa	Zupa ogórkowa z warzywami, ziemniakami i ziel. pietr	Pulpet drobiowy w sosie śmietanowo koperkowym z kaszą pęczak, surówka z tartego kalafiora i marchewki	Owoc mandarynka
Sr *05.02*	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	Kluski leniwe, sos jogurtowy (osobno)	Owoc banan
Czw. *06.02*	I śniadanie; Pieczywo mieszane (pszenica) z masełkiem twarog i szczypiorkiem x 1 kromka II śniadanie; Frytki ze św. marchewki z dipem jogurtowo-ziołowym Napój: Herbata bawarka z mlekiem	Zupa meksykańska z mięsem wieprzowym, fasolą czerwoną, kukurydzą, ziemniakami i ziel pietr	Złocista kula drobiowa z serem mozzarella, ziemniakami puree, surówka z buraczków	Owoc gruszka
Pt. *07.02*	I śniadanie; 1 x kromka chleba orkiszowego (pszenica) z masełkiem i pastą rybną z makreli na jogurcie II śniadanie; Warzywo rzodkiewka Napój: Kakao	Zupa pomarańczowa z marchewką dynią i batami i ziel. pietr	Kotlecik z łososia, ziemniaki puree, marchewka z groszkiem	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 żłobkowej (1 do 3 lat) grupy wiekowej:
zupy do 200 ml/ os, Danie główne (skrobia od 80 do 100 gr/ os, mięso/ ryba od 40 do 70 gr/ os, surówka od 80 do 100gr/ os.), dania mączne (naleśniki, pierogi, kluski) do 100 gr/ os, sosy do 10 gr/ os, deser 20 gr do 150 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 ŻŁOBKÓW

Pon. 10.02	I śniadanie: Pieczywo pszenne z masełkiem i serkiem homo x 1 szt. II śniadanie; Jogurt naturalny Napój: Herbata malinowa	Zupa jarzynowa z kaszą jaglana, fasolką, brokułami brukselką, kalafiorem i ziel. pietr	Pierogi z twarogiem i ziemniakami z delikatną okrasą z cebuli, fasolka szparagowa	Owoc jabłko
Wt. 11.02	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 z zielonych warzyw z ziemniakami i ziel. pietr	Kurczak z warzywami w sosie beszamelowym z kolorowym makaronem fusilli, surówka z białej kapusty, ogórka kiszonego, kukurydzy i zielonej pietruszki	Owoc mandarynka
Sr 12.02	I śniadanie: 1 kromka pieczywa (pszenica) „Kłos" żytnio/ razowy z masełkiem, wędliną drobiową i św. Ogórkiem II śniadanie; Owoc jabłko Napój: Kakao	Zupa gulaszowa z ziemniakami, mięsem mielonym drobiowym, warzywami i zieloną pietruszką	Racuchy z cukrem pudrem (osobno)	Owoc banan
Czw. 13.02	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 makaronem, warzywami i ziel. pietr	Panierowana pierś z kurczaka z ziemniakami puree, surówka z buraczków	Owoc gruszka
Pt. 14.02	I śniadanie: bułeczka wieloziarnista (pszenica) z masełkiem i serem żółtym i pomidorem II śniadanie; owoc melon Napój: Kakao x 200 ml	Zupa barszcz zabielany z warzywami, ziemniakami i ziel. pietr	Złociste dukaty z mintaja z ziemniakami puree, surówka z selera z rodzynkami	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 żłobkowej (1 do 3 lat) grupy wiekowej:
zupy do 200 ml/ os, Danie główne (skrobia od 80 do 100 gr/ os, mięso/ ryba od 40 do 70 gr/ os, surówka od 80 do 100gr/ os.), dania mączne (naleśniki, pierogi, kluski) do 100 gr/ os, sosy do 10 gr/ os, deser 20 gr do 150 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 ŻŁOBKÓW

Pon. 17.02	Śniadanie I; Parówki z szynki (ok 90% mięsa) x 1 szt. łyż keczu łagodnego, ½ buł graham (pszenna) z masełkiem, sałata masłowa II śniadanie; Jogurt naturalny Napój: Kawa zbożowa z mlekiem	Zupa kalafiorowa z ryżem, warzywami i ziel. pietr	Spaghetti bolognese z mięsem wp/woł	Owoc jabłko
Wt. 18.02	Śniadanie I; Zupa mleczna z płatkami musli x 150 ml, 1 x kromka chleba (pszenny) z masełkiem I dżemem niskosłodzonym, II śniadanie; Owoc banan Napój: Herbata bawarka z mlekiem	Zupa koperkowa z warzywami, ziemniakami i ziel pietr	Złocisty sznycelek drobiowy z ziemniakami puree, surówka z kapusty pekińskiej, ogórka kiszonego i kukurydzy	Owoc mandarynka
Sr 19.02	Śniadanie I; Pieczywo razowe (pszenica) z masełkiem x 1 kromka pasta jajeczna na jogurcie naturalnym, II śniadanie; Frytki ze św. marchewki z dipem jogurtowo-ziołowym Napój: Kawa zbożowa z mlekiem	Zupa węgierska bogracz z mięsem mielonym wp. i czer papryką	Naleśniki z twarogiem (sos jogurtowy osobno)	Owoc banan
Czw. 20.02	Śniadanie I; ½ bułeczki kajzerki z masełkiem i serem żółtym i pomidorem II śniadanie; owoc jabłko Napój: Kakao	Zupa ogórkowa z warzywami, ziemniakami i ziel. pietr	Pieczeń rzymska w sosie własnym z kaszą gryczaną, surówka z buraczków	Owoc gruszka
Pt. 21.02	Śniadanie I; 1 x kromka chleba żytnio-raz z masełkiem i twarożkiem i szczypiorkiem II śniadanie; Warzywo papryka czerwona Napój: Kawa zbożowa z mlekiem	Zupa barszcz zabielany z warzywami, ziemniakami i ziel. pietr	Paluszki rybne z dorsza z ziemn puree i ziel. koper, surówka z tartego kalafiora i marchewki	Ciasto kokosowe z ananasem (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 żłobkowej (1 do 3 lat) grupy wiekowej:
zupy do 200 ml/ os, Danie główne (skrobia od 80 do 100 gr/ os, mięso/ ryba od 40 do 70 gr/ os, surówka od 80 do 100gr/ os.), dania mączne (naleśniki, pierogi, kluski) do 100 gr/ os, sosy do 10 gr/ os, deser 20 gr do 150 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 ŻŁOBKÓW

Pon. 24.02	I śniadanie: bułeczka graham (pszenica) z masełkiem i wędliną drobiową, św. Ogórek II śniadanie; jogurt naturalny Napój: Herbata bawarka z mlekiem	Zupa pomidorowa z ryżem, warzywami i ziel pietr	Kopytka w sosie pieczeniowym, surówka z białej kapusty, ogórka, kukur i ziel. pietr	Owoc jabłko
Wt. 25.02	I śniadanie; Kiełbaska parzona biała cienka x 1 szt. keczup, 1 x kromka chleba (pszenica) z masełkiem I żółtym serem, rzodkiewka II śniadanie; owoc banan Napój: Herbata bawarka z mlekiem	Zupa rosół z makaronem, warzywami i ziel pietruszką	Kotlecik pożarski z ziemniakami puree, surówka z marchewki	Owoc mandarynka
Sr 26.02	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	Pancakes z cukrem pudrem (cukier puder osobno)	Owoc banan
Czw. 27.02	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 z zielonych warzyw, ziemniaków i ziel. pietr	Gołąbki w sosie pomidorowym z ziemniakami puree	Owoc gruszka
Pt. 28.02	I śniadanie; 1 kromka chleba z masełkiem twarogiem i szczypiorkiem II śniadanie; Owoc melon Napój: Herbata bawarka z mlekiem	Zupa marchwianka z warzywami, ziemniakami i ziel pietruszką	Kotlecik z dorsza z ziemniakami puree z ziel. koperkiem, surówka z buraczków	Flips truskawkowy

UWAGI:

Z uwagi na dostępność oraz sezonowość niektórych produktów np. Owoce – podwieczorki dopuszcza się możliwość zmiany menu.
Gramatury wyliczone wg zapotrzebowania na energię dla żłobkowej (1 do 3 lat) grupy wiekowej:
zupy do 200 ml/ os, Danie główne (skrobia od 80 do 100 gr/ os, mięso/ ryba od 40 do 70 gr/ os, surówka od 80 do 100gr/ os.), dania mączne (naleśniki, pierogi, kluski) do 100 gr/ os, sosy do 10 gr/ os, deser 20 gr do 150 gr/ os
Alergeny znajdują się w składnikach dań **wytłuszczonym** drukiem. Szczegółowe składy produktów śniadaniowych i obiadowych dostępne są w osobnych menu.