



GASTROHOUSE – NAJLEPSZY KATERING DLA PRZEDSZKOLI

Pon. 02/06	I śniadanie: Pieczywo pszenne z masłem i serkiem homogenizowanym + mix warzyw (ogórek świeży, rzodkiewka, pomidor) Napój: Herbata malinowa II śniadanie: Jogurt naturalny	Zupa pomidorowa z ryżem, warzywami i zieloną pietruszką	Pierogi z mięsem z delikatną okrasą z cebulki, marchewka duszona	Owoc jabłko
Wt. 03/06	I śniadanie: Zupa mleczna z płatkami kukurydzianymi x 100 ml, chleb pszenny z masłem i dżemem niskosłodzonym Napój: Herbata owocowa bez cukru II śniadanie: Banan	Zupa koperkowa z warzywami, ziemniakami i zieloną pietruszką	Frytki z kurczaka z ziemniakami puree, surówka z białej kapusty, ogórka kiszzonego i kukurydzy	Owoc arbuz
Śr. 04/06	I śniadanie: Pieczywo żytnio-razowe „Kłos” z masłem i wędliną drobiową, chleb pszenny z masłem i serem + mix warzyw (ogórek świeży, rzodkiewka, pomidor) Napój: Kakao II śniadanie: Owoc jabłko	Zupa krupnik z ziemniakami, warzywami, kaszą jęczmienną i zieloną pietruszką	Pancakes z cukrem pudrem (osobno)	Owoc banan
Czw. 05/06	I śniadanie: Pieczywo mieszane (razowe i pszenne) z pastą twarogową z rzodkiewką Napój: Kawa zbożowa z mlekiem II śniadanie: Frytki ze św. marchewki z dipem jogurtowo-ziołowym	Zupa z czerwonej soczewicy z warzywami, ziemniakami i czerwoną papryką	Pieczeń rzymska w sosie własnym z kaszą gryczaną, surówka z buraczków	Owoc nektarynka
Pt. 06/06	I śniadanie: Bułeczka wieloziarnista z masłem, serem żółtym i wędliną + mix warzyw (ogórek świeży, rzodkiewka, pomidor) Napój: Kakao II śniadanie; owoc arbuz/ melon	Zupa krem z dyni z pomidorami pelati, warzywami i makaronem ryżowym	Kotlecik jajeczny z ziemniakami puree i koperkiem, surówka z czerwonej kapusty z żurawiną	Ciasto jogurtowe z rabarbarem (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 składniki produktów śniadaniowych i obiadowych dostępne są w osobnych menu.



GASTROHOUSE – NAJLEPSZY KATERING DLA PRZEDSZKOLI

Pon. 09/06	I śniadanie:: Parówki z szynki z łagodnym ketchupem, bułeczka graham z masłem i serem + mix warzyw (ogórek świeży, rzodkiewka, pomidor) Napój: Kakao II śniadanie: Jogurt naturalny	Zupa kalafiorowa z ryżem, warzywami i zieloną pietruszką	Spaghetti bolognese z mięsem wieprzowo-wołowym	Owoc jabłko
Wt. 10/06	I śniadanie: Zupa mleczna z płatkami kukurydzianymi x 100 ml, chleb pszenny z masłem i dżemem niskosłodzonym Napój: Herbata owocowa bez cukru II śniadanie: Banan	Zupa ogórkowa z warzywami, ziemniakami i zieloną pietruszką	Pierś panierowana z ziemniakami puree. surówka z kapusty pekińskiej, kukurydzy i kiszzonego ogórka	Owoc arbuz
Śr. 11/06	I śniadanie: Pieczywo razowe i pieczywo pszenne z masłem + pasta jajeczna na jogurcie naturalnym Napój: Kawa zbożowa z mlekiem II śniadanie; Frytki ze św. marchewki z dipem jogurtowo-zielonym	Zupa gulaszowa z ziemniakami, mięsem mielonym drobiowym, warzywami i zieloną pietruszką	Pierogi z twarogiem / sos jogurtowo waniliowy (osobno)	Owoc banan
Czw. 12/06	I śniadanie: Bułka kajzerka z masłem, serem żółtym i wędliną drobiową + mix warzyw (ogórek świeży, rzodkiewka, pomidor) Napój: Herbata owocowa II śniadanie; Owoc jabłko	Zupa rosół z zacierką makaronową, warzywami i zieloną pietruszką	Kotlecik pożarski w sosie koperkowym z ryżem parabolicznym, surówka z buraczków	Owoc nektarynka
Pt. 13/06	I śniadanie: Chleb żytnio-razowy z masłem i twarogiem i szczypiorkiem Napój: Kakao II śniadanie: Warzywo papryka czerwona	Zupa barszcz zabielany z warzywami, ziemniakami i zieloną pietruszką	Medaliony z mintaja z ziemniakami puree, mizeria ze świeżych ogórków	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 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 składniki produktów śniadaniowych i obiadowych dostępne są w osobnych menu.



GASTROHOUSE – NAJLEPSZY KATERING DLA PRZEDSZKOLI

Pon. 16/06	I śniadanie: Bułeczka graham z maselkiem, wędliną drobiową i serem + mix warzyw (ogórek świeży, rzodkiewka, pomidor) Napój: Herbata bawarka z mlekiem II śniadanie: jogurt naturalny	Zupa krem z cukinii z makaronem, warzywami i zieloną pietruszką	Kopytka w sosie pieczeniowym, fasolka szparagowa gotowana na parze	Owoc jabłko
Wt. 17/06	I śniadanie: Zupa mleczna z płatkami kukurydzianymi x 100 ml, chleb pszenny z maselkiem i dżemem niskosłodzonym Napój: Herbata owocowa bez cukru II śniadanie: Banan	Zupa z zielonych warzyw z ziemniakami i pietruszką	Pulpet drobiowy w sosie pomidorowym z kaszą pęczak, surówka z tartego kalafiora i marchewki	Owoc arbuz
Śr. 18/06	I śniadanie; bułeczka pszenna z masłem, żółtym serem i wędliną + mix warzyw (ogórek świeży, pomidor, rzodkiewka) Napój: Kakao II śniadanie: Frytki ze św. marchewki z dipem jogurtowo-ziolowym	Zupa krupnik z ziemniakami, warzywami, kaszą jęczmienną i zieloną pietruszką	Racuchy z cukrem pudrem (cukier osobno)	Owoc banan
Czw. 19/06	BOŻE CIAŁO			
Pt. 20/06	I śniadanie: Chleb pszenny z masłem i twarogiem ze szczypiorkiem Napój: Kakao II śniadanie: Melon/ arbuz	Zupa jarzynowa z fasolką, brokułami, brukselką, kalafiolem, kaszą jaglaną i zieloną pietruszką	XXL paluszek rybny Frosta z fileta z mintaja z ziemniakami puree i koperkiem, marchewka duszona	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 składniki produktów śniadaniowych i obiadowych dostępne są w osobnych menu.



GASTROHOUSE – NAJLEPSZY KATERING DLA PRZEDSZKOLI

Pon. 23/06	I śniadanie: Bułeczka graham z masłem, wędliną drobiową i serem + mix warzyw (ogórek św. pomidor św. rzodkiewka) Napój: Kawa zbożowa z mlekiem II śniadanie: Jogurt naturalny	Zupa kalafiorowa z ryżem, warzywami i zieloną pietruszką	Potrawka z kurczaka z ryżem brązowym z marchewką, fasolką szparagową, kukurydzą i groszkiem	Owoc jabłko
Wt. 24/06	I śniadanie: Zupa mleczna z płatkami kukurydzianymi x 100 ml, chleb pszenny z masłem i dżemem niskosłodzonym Napój: Herbata owocowa bez cukru II śniadanie: Papryka czerwona słupki	Zupa koperkowa z warzywami, ziemniakami i zieloną pietruszką	Kotlecik z białym mięsem w sosie letnim z cukinią i bakłażanem, kasza pęczak	Owoc arbuz
Śr. 25/06	I śniadanie: Bułka wieloziarnista z masłem, żółtym serem i wędliną drobiową + mix warzyw (ogórek św. pomidor św. rzodkiewka) Napój: Kawa zbożowa z mlekiem II śniadanie: Owoc jabłko	Zupa kokosowa z kurczakiem, warzywami i makaronem ryżowym	Naleśnik z twarogiem (sos jogurtowy osobno),	Owoc banan
Czw. 26/06	I śniadanie; Pieczywo mieszane z masłem i twarogiem ze szczypiorkiem Napój: Herbata bawarka z mlekiem II śniadanie: Frytki ze św. marchewki z dipem jogurtowo-ziołowym	Zupa z czerwonej soczewicy z warzywami, ziemniakami i czerwoną papryką	Eskalopki drobiowe z groszkiem i marchewką, ziemniaki puree, surówka z buraczków	Owoc nektarynka
Pt. 27/06	I śniadanie: Kromka chleba orkiszowego z masłem i pastą rybną z makreli na jogurcie, kromka chleba pszennego z masłem i żółtym serem Napój: Kakao II śniadanie: Warzywo rzodkiewka	Zupa marchwianka z warzywami, ziemniakami i zieloną pietruszką	Dukaty z miodem z ziemniakami puree, mizeria z ogórków	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 **wytluszczonym** drukiem. Szczegółowe składniki produktów śniadaniowych i obiadowych dostępne są w osobnych menu.



GASTROHOUSE – NAJLEPSZY KATERING DLA PRZEDSZKOLI

Pon. 30/06	I śniadanie: Pieczywo pszenne z masłem i serkiem homogenizowanym + mix warzyw (ogórek świeży, rzodkiewka, pomidor) Napój: Herbata malinowa II śniadanie: Jogurt naturalny	Zupa pomidorowa z ryżem, warzywami i zieloną pietruszką	Pyzy z mięsem z delikatną okrasą z cebuli, fasolka szparagowa gotowana na parze	Owoc jabłko
Wt. 01/07	I śniadanie: Zupa mleczna z płatkami kukurydzianymi x 100 ml, chleb pszenny z masłem i dżemem niskosłodzonym Napój: Herbata owocowa bez cukru II śniadanie: Banan	Zupa barszcz zabieleny z warzywami, ziemniakami i zieloną pietruszką	Gołąbki wieprzowe w sosie pomidorowym z ziemniakami puree	Owoc arbuz
Śr. 02/07	I śniadanie: Pieczywo żytnio-razowe „Kłos” z masłem i wędliną drobiową, chleb pszenny z masłem i serem + mix warzyw (ogórek świeży, rzodkiewka, pomidor) Napój: Kakao II śniadanie: Owoc jabłko	Zupa krupnik z ziemniakami, warzywami, kaszą jęczmienną i zieloną pietruszką	Kluski leniwe z twarogiem/ sos jogurtowy (osobno)	Owoc banan
Czw. 03/07	I śniadanie: Pieczywo mieszane (razowe i pszenne) z pastą twarogową z rzodkiewką Napój: Kawa zbożowa z mlekiem II śniadanie: Frytki ze św. marchewki z dipem jogurtowo-ziołowym	Zupa krem z grillowanej czerwonej papryki z serem mozzarella i ziemniakami	Nuggetsy drobiowe z ziemniakami puree, surówka z buraczków	Owoc nektarynka
Pt. 04/07	I śniadanie: Bułeczka wieloziarnista z masłem, serem żółtym i wędliną + mix warzyw (ogórek świeży, rzodkiewka, pomidor) Napój: Kakao II śniadanie; owoc arbuz/ melon	Zupa pomarańczowa z marchewką, dynią, batatami i zieloną pietruszką	Medalion z łososia z ziemniakami puree i koperkiem, surówka letnia	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.