



GASTROHOUSE – NAJLEPSZY KATERING DLA PRZEDSZKOLI

<i>Pon.</i> 03/11	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 pomidorowa z ryżem, warzywami i zieloną pietruszką	Placuszki ziemniaczane z dresingiem jogurtowo ziołowym, marchewka duszona	Owoc jabłko
<i>Wt.</i> 04/11	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 koperkowa z warzywami, ziemniakami i zieloną pietruszką	Potrąwka z kurczaka w sosie serowym z kolorowym makaronem fusilli, surówka z białej kapusty i marchewki	Owoc mandarynka
<i>Śr.</i> 05/11	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-ziołowym	Zupa meksykańska z mięsem wieprzowym, fasolą czerwoną, kukurydzą, ziemniakami, warzywami i zieloną pietruszką	Naleśnik z twarogiem (sos jogurtowy osobno)	Owoc banan
<i>Czw.</i> 06/11	I śniadanie: Chleba pszenny z pastą z ciecior, warzyw, gotowanego kurczaka i pomidorów pelati, chleb razowy z masłem i wędliną Napój: Kawa zbożowa z mlekiem II śniadanie: owoc jabłko	Zupa ogórkowa z warzywami, ziemniakami i zieloną pietruszką	Kotlecik wieprzowy z szynki z ziemniakami puree, surówka z buraczków	Owoc gruszka
<i>Pt.</i> 07/11	I śniadanie: Chleb pszenny z masłem i twarogiem ze szczypiorkiem Napój: Kakao II śniadanie: Melon/ arbuz	Zupa krem z dyni z ziemniakami, warzywami i zieloną pietruszką	Pulpet z łososia w sosie pomidorowym z ziemniakami puree i koperkiem, surówka z czerwonej kapusty z żurawiną	Ciasto dyniowe z nutką pomarańczy

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

Pon. 10/11	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 pomidorowa z makaronem, warzywami i zieloną pietruszką	Kurczak w sosie beszamelowym z marchewką, groszkiem zielonym i ryżem parabolicznym, fasolka szparagowa gotowana na parze	Owoc jabłko
Wt. 11/11	\		NARODOWE ŚWIĘTO NIEPODLEGŁOŚCI	
Śr. 12/11	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 jarzynowa z kaszą jaglaną, fasolką, brokułami, brukselką, kalaflorem i zieloną pietruszką	Racuchy z cukrem pudrem (cukier osobno)	Owoc banan
Czw. 13/11	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 rosół z zacierką makaronową, warzywami i zieloną pietruszką	Frytki z kurczaka z ziemniakami puree, surówka z buraczków	Owoc gruszka
Pt. 14/11	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 barszcz czerwony z warzywami, ziemniakami i zieloną pietruszką	Kotlecik jajeczny z ziemniakami puree i koperkiem, surówka z białej kapusty, papryki czerwonej i kukurydzy	Wafle ryżowe z polewą malinową 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

<i>Pon.</i> 17/11	I śniadanie: Pieczywo pszenne z maselkiem i serkiem homogenizowanym + mix warzyw (ogórek świeży, rzodkiewka, pomidor) Napój: Herbata malinowa II śniadanie: Jogurt naturalny	Zupa kalafiorowa z ryżem, warzywami i zieloną pietruszką	Kopytka w sosie pieczeniowym, fasolka szparagowa gotowana na parze	Owoc jabłko
<i>Wt.</i> 18/11	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	Kotlecik pożarski w sosie koperkowym, kasza pęczak, surówka z białej kapusty, ogórka kiszzonego i kukurydzy	Owoc mandarynka
<i>Śr.</i> 19/11	I śniadanie: Pieczywo żytnio-razowe „Kłos” z maselkiem 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
<i>Czw.</i> 20/11	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-ziółowym	Zupa koperkowa z warzywami, ziemniakami i zieloną pietruszką	Gołąbki wieprzowe w sosie pomidorowym z ziemniakami puree	Owoc gruszka
<i>Pt.</i> 21/11	I śniadanie: Bułeczka wielozłazista z maselkiem, serem żółtym i wędliną + mix warzyw (ogórek świeży, rzodkiewka, pomidor) Napój: Kakao II śniadanie; owoc arbuz/ melon	Zupa pomidorowa z makaronem, warzywami i zieloną pietruszką	Dukaty z mintaja z ziemniakami puree, surówka z buraczków	Ciasto kokosowe z ananasem

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> 24/11	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 jarzynowa z kaszą jaglaną, fasolką, brokułami, brukselką, kalaflorem i zieloną pietruszką	Spaghetti bolognese z mięsem wieprzowo-wołowym	Owoc jabłko
<i>Wt.</i> 25/11	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 rosół z zacierką makaronową, warzywami i zieloną pietruszką	Medalion z kurczaka w sosie pieczeniowym, kaszą pęczak, surówka z tartego kalafiora i marchewki	Owoc mandarynka
<i>Śr.</i> 26/11	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-ziolowym	Zupa gulaszowa z ziemniakami, mięsem mielonym drobiowym, warzywami i zieloną pietruszką	Mini pierożki z twarogiem i budyniem (sos jogurtowy osobno)	Owoc banan
<i>Czw.</i> 27/11	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 ogórkowa z warzywami, ziemniakami i zieloną pietruszką	Pieczony udziec z kurczaka z ziemniakami puree, surówka z buraczków	Owoc gruszka
<i>Pt.</i> 28/11	I śniadanie: Chleb żytnio-razowy z masłem i twarogiem i szczypiorkiem Napój: Kakao II śniadanie: Warzywo papryka czerwona	Zupa barszcz czerwony z warzywami, ziemniakami i zieloną pietruszką	Kotlecik z łososia z ziemniakami puree i koperkiem, surówka z selera z rodzynekami	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.