



GASTROHOUSE – NAJLEPSZY KATERING DLA PRZEDSZKOLI

Pon. 05.09	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 warzywami, ryżem i ziel. pietr	Spaghetti bolognese z mięsem wp/ woł	Owoc jabłko
Wt. 06.09	Śniadanie I; Zupa mleczna z płatkami musli x 200 ml, II śniadanie; Owoc banan Napój: Herbata bawarka z mlekiem	Zupa pomarańczowa z marchewką dynią, batatami i ziel. pietr	Pierś panier z ziemniakami puree. surówka z kapusty pekińskiej, kukurydzy, kisz ogórka i ziel.pietr.	Owoc arbuz
Sr 07.09	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 wiejska z warzywami, ziemniakami, mięsem wieprzowym, ziel. groszek i ziel. pietr	Amerykańskie pancakes smażone beztłuszczowo z cukrem pudrem (osobno)	Galaretka owocowa
Czw. 08.09	Śniadanie I; ½ bułeczki kajzerki z maselkiem i serem żółtym i pomidorem II śniadanie; owoc jabłko Napój: Kakao	Zupa pomidorowa z makaronem warzywami i ziel. pietr	Pulpet drobiowy z kaszą pęczak w sosie koperkowym, surówka z buraczków	Owoc nektarynka
Pt. 09.09	Śniadanie I; 1 x kromka chleba żytnio-raz z maselkiem i twarogiem i szczypiorkiem II śniadanie; Warzywo papryka czerwona Napój: Kawa zbożowa z mlekiem	Zupa ogórkowa z warzywami, ziemniakami i ziel. pietr	Medalion z łosia w złocistej panierce z ziemniakami puree i ziel. koperkiem, marchewka baby	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 składy produktów śniadaniowych i obiadowych dostępne są w osobnych menu.



GASTROHOUSE – NAJLEPSZY KATERING DLA PRZEDSZKOLI

Pon. 12.09	I śniadanie: bułeczka graham (pszenica) z masłem i wędliną drobiową, św. Ogórek II śniadanie; jogurt naturalny Napój: Herbata bawarka z mlekiem	Zupa jarzynowa z fasolką, brokułami, brukselką, kalafiolem, zacierką i ziel. pietr	Kluski śląskie w sosie pieczeniowym, fasolka szparagowa got na parze	Owoc jabłko
Wt. 13.09	I śniadanie; Zupa mleczna z płatkami kukurydzy x 210 ml, II śniadanie; owoc banan Napój: Herbata bawarka z mlekiem 200 ml	Zupa z zielonych warzyw, fasolką, brokułami, groszkiem, szpinakiem, ziemni i ziel. pietr	Kurczak w sosie słodko kwaśnym z ryżem parabolicznym, surówka wiosenna z białej kapusty, ogórka, papryki czerwonej ziel pietr	Owoc arbuz
Sr 14.09	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	Naleśnik z twarogiem (sos jogurtowy osobno)	Kisiel malinowy
Czw. 15.09	I śniadanie; kromka chleba (pszenica) pasta z ciecior ki gotowanego kurczaka na bulionie, pomidorów pelatti i warzywa ogrodowe, i zielona pietruszką II śniadanie; owoc jabłko Napój: Kawa zbożowa z mlekiem	Zupa koperkowa z ziemniakami i ziel. pietr	Złocisty sznycel drobiowy z ziemniakami, surówka z buraczków	Owoc brzoskwinia
Pt. 16.09	I śniadanie; 1 kromka chleba z masłem twarogiem i szczypiorkiem II śniadanie; Owoc melon Napój: Herbata bawarka z mlekiem	Zupa rosół z makaronowym abecadłem, warzywami i ziel. pietr	Paluszki rybne z fileta z mintaja ziemniakami puree z ziel. koperkiem, surówka z tartego kalafiora i marchwi	Ciasto szarlotka (obniżona zaw. 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

<i>Pon.</i> 19.09	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	Krokiet z mięsem, duszona marchewka baby	Owoc jabłko
<i>Wt.</i> 20.09	I śniadanie; Zupa mleczna z płatkami musli x 210 ml II śniadanie: Owoc banan Napój: Herbata bawarka z mlekiem	Zupa barszcz z warzywami, ziemniakami i ziel. pietr	Medalion po parysku w sosie pomidorowym z ziemniakami puree	Owoc arbuz
<i>Sr</i> 21.09	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	Kluski leniwe z twarogiem/ sos jogurtowy (osobno)	Galaretka owocowa
<i>Czw.</i> 22.09	I śniadanie; Pieczywo mieszane (pszenica) z masłem i twarog i szczypiorkiem x 1 kromka II śniadanie; Frytki ze św. marchewki z dipem jogurtowo-ziołowym Napój: Herbata bawarka z mlekiem	Zupa rosół z makaronowym abecadłem, warzywami i ziel. pietr	Placuszki ziemniaczane z gulaszem węgierskim, surówka z buraczków	Owoc nektarynka
<i>Pt.</i> 23.09	I śniadanie; 1 x kromka chleba orkiszowego (pszenica) z masłem i pastą rybną z makreli na jogurcie II śniadanie; Warzywo rzodkiewka Napój: Kakao	Zupa marchwianka z warzywami, ziemniakami i ziel. pietr	Kotlecik z dorsza z ziemniakami puree z ziel. koperkiem surówka wiosenna z białej kapusty, ogórka, papryki	Ciasto czekoladowe (obniżona zaw. 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 znajdujące się w składnikach dań **wytluszczonym** drukiem. Szczegółowe składy produktów śniadaniowych i obiadowych dostępne są w osobnych menu.



GASTROHOUSE – NAJLEPSZY KATERING DLA PRZEDSZKOLI

Pon. 26.09	I śniadanie: Pieczywo pszenne z masłem i serkiem homo x 1 szt. II śniadanie; Jogurt naturalny Napój: Herbata malinowa	Zupa jarzynowa z fasolką, brokułami, brukselką, kalafiozem, zacierką i ziel. pietr	Pierogi z mięsem z delikatną okrasą z cebulki, fasolka szparagowa got. na parze	Owoc jabłko
Wt. 27.09	I śniadanie: Zupa mleczna z płatkami kukurydzianymi x 210 ml II śniadanie; Owoc banan Napój: Herbata bawarka z mlekiem	Zupa koperkowa z ziemniakami i ziel. pietr	Potrawka z kurczaka z brązowym ryżem i warzywami	Owoc jabłko
Sr 28.09	I śniadanie: 1 kromka pieczywa „Kłos” żytnio/razowy z masłem, wędliną drobiową i św. ogórkiem II śniadanie; Owoc jabłko Napój: Kakao	Zupa gulaszowa z ziemn mięsem mielonym drobiowym warzywami i ziel. pietr	Pierogi z twarogiem i jagodami/ sos jogurtowy osobno	Kisiel malinowy
Czw. 29.09	I śniadanie: Pieczywo razowe ze słonecznikiem pasta twarogowa z rzodkiewką x 1 szt. II śniadanie; Frytki ze św. marchewki z dipem jogurtowo-ziolowym Napój: Kawa zbożowa z mlekiem	Zupa z czerwonej soczewicy	Roladka drobiowa z żurawiną w sosie śmietanowym z kaszą pęczak, surówka z buraczków	Owoc gruszka
Pt. 30.09	I śniadanie: bułeczka wieloziarnista (pszenica) z masłem i serem żółtym i pomidorem II śniadanie; owoc melon Napój: Kakao x 200 ml	Zupa ogórkowa z warzywami, ziemniakami i ziel. pietr	Złocisty dukat z mintaja z ziemn puree i ziel. koper. surówka z marchewki	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 znajdujące się w składnikach dań **wytluszczonym** drukiem. Szczegółowe składy produktów śniadaniowych i obiadowych dostępne są w osobnych menu.