



GASTROHOUSE – NAJLEPSZY KATERING DLA PRZEDSZKOLI

<i>Pon.</i> 01.11		WSZYSTKICH	ŚWIĘTYCH	
<i>Wt.</i> 02.11	Śniadanie I; Zupa mleczna z makaronem x 150 ml, 1 x kromka chleba (pszenny) z maselkiem I dżemem niskosłodzonym, II śniadanie; Owoc banan Napój: Herbata bawarka z mlekiem	Zupa pomidorowa z makaronem, warzywami i ziel. pietr	Potrawka z kurczaka z ryżem brązowym i warzywami	Owoc jabłko
<i>Sr</i> 03.11	Śniadanie I; Pieczywo razowe (pszenica) z maselkiem x 1 kromka pasta jajeczna na jogurcie naturalnym II śniadanie; Frytki ze św. marchewki z dipem jogurtowo-ziolowym Napój: Kawa zbożowa z mlekiem	Zupa krupnik z ziemniakami, warzywami i ziel. pietr	Amerykańskie pancakes smażone beztłuszczowo z cukrem pudrem (osobno)	Owoc gruszka
<i>Czw.</i> 04.11	Śniadanie I; bułeczki herbowej ciemnej (pszenica) z płat ows z maselkiem, pszennego pasta z cieciorki gotowanego kurczaka na bulionie, pomidorów pelatti i warzywa ogrodowe, i zielona pietruszką II śniadanie; owoc jabłko Napój: Kakao	Zupa z czerwonej soczewicy	Pierś z kurczaka w złocistych płatkach kukurydzianych z ziemniakami puree, surówka z buraczków	Owoc mandarynka
<i>Pt.</i> 05.11	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 ogórkowa z warzywami, ziemniakami i ziel. pietr	Paluszki rybne z dorsza z ziemniakami puree i ziel. koperkiem, surówka z tartego kalafiora i marchewki	Baton Sante Flips karmelowy (o obniżonej zawartości 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 **wytłuszczonym** drukiem. Szczegółowe składki produktów śniadaniowych i obiadowych dostępne są w osobnych menu.



GASTROHOUSE – NAJLEPSZY KATERING DLA PRZEDSZKOLI

<i>Pon.</i> 08.11	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, kalafiozem, kaszą jaglaną i ziel. pietr	Spaghetti bolognese z mięsem wp/ woł	Owoc jabłko
<i>Wt.</i> 09.11	I śniadanie; Kiełbaska parzona biała cienka x 1 szt. keczup, 1 x kromka chleba (pszenica) z masłem I żółtym serem, rzodkiewka II śniadanie; owoc banan Napój: Herbata bawarka z mlekiem	Zupa z zielonych warzyw, fasolką, brokułami, groszkiem, szpinakiem, ziemn i ziel. pietr	Kotlecik zbojnicki w sosie letnim z cukinią z bakłażanem z kasza pęczak, surówka z marchewki	Owoc mandarynka
<i>Sr</i> 10.11	I śniadanie; bułeczki herbowej ciemna (pszenica) z masłem żółtym serem, pomidor św. II śniadanie; Frytki ze św. marchewki z dipem jogurtowo-ziolowym Napój: Kakao	Zupa wiejska z warzywami, ziemniakami, mięsem wieprzowym, ziel. groszek i ziel. pietr	Naleśnik z twarogiem (sos jogurtowy osobno)	Owoc gruszka
<i>Czw.</i> 11.11		ŚWIĘTO	NIEPODLEGŁOŚCI	
<i>Pt.</i> 12.11	I śniadanie; 1 kromka chleba masłem i serkiem homogenizowanym II śniadanie; Owoc melon Napój: Herbata bawarka z mlekiem	Zupa rosół z makaronowym abecadłem, warzywami i ziel. pietr.	Złociste dukaty z mintaja z ziemniakami puree z ziel. koperkiem, surówka z buraczków	Chrupki kukurydziane o smaku bananowym 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 **wytłuszczonym** drukiem. Szczegółowe składy produktów śniadaniowych i obiadowych dostępne są w osobnych menu.



GASTROHOUSE – NAJLEPSZY KATERING DLA PRZEDSZKOLI

<i>Pon.</i> 15.11	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, warzywami i ziel. pietr	Pierogi z mięsem i z delikatną okrasą z cebulki, surówka wiosenna z białej kapusty, ogórka kiszzonego, kukurydzy i ziel. pietr	Owoc jabłko
<i>Wt.</i> 16.11	I śniadanie; Zupa mleczna z płatkami kukurydzianymi x 150 ml 1x kromka chleba (pszenny) z maselkiem i dżemem niskosłodzonym II śniadanie: Owoc banan Napój: Herbata owocowa	Zupa barszcz z warzywami, ziemniakami i ziel. pietr	Gołąbki w sosie pomidorowym z ziemniakami puree	Owoc mandarynka
<i>Sr</i> 17.11	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	Racuchy z cukrem pudrem (cukier puder osobno)	Owoc banan
<i>Czw.</i> 18.11	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 makaronowym abecedłem, warzywami i ziel. pietr.	Kotlecik pożarski w sosie śmietanowym z ryżem parabolicznym, surówka z buraczków	Owoc gruszka
<i>Pt.</i> 19.11	I śniadanie; 1 x kromka chleba orkiszowego (pszenica) z maselkiem i pastą rybną z makreli na jogurcie II śniadanie; Warzywo rzodkiewka Napój: Kakao	Zupa marchwianka z warzywami, ziemniakami i ziel. pietr	Złocisty filet z dorsza z ziemniakami puree z ziel. koperkiem, surówka z tartego kalafiora i marchewki	Sante fit – Ciasteczka zbożowe z żurawiną bez 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 **wytłuszczonym** drukiem. Szczegółowe składniki produktów śniadaniowych i obiadowych dostępne są w osobnych menu.



GASTROHOUSE – NAJLEPSZY KATERING DLA PRZEDSZKOLI

<i>Pon.</i> 22.11	I śniadanie: Pieczywo mieszane (razowe/ pszenne) z maselkiem i serkiem homo x 1 szt. warzywo św. II śniadanie; Jogurt naturalny Napój: Herbata malinowa	Zupa brokułowa z warzywami, ryżem i ziel. pietr	Kurczak w sosie napolli z fasolką szparagową i marchewką, makaron fusilli, surówka wiosenna	Owoc jabłko
<i>Wt.</i> 23.11	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 krem z dyni z ziemniakami i ziel. pietr	Kotlecik mielony wp. z ziemniakami puree, surówka z marchewki i ziel. pietr	Owoc mandarynka
<i>Sr</i> 24.11	I śniadanie: 1 kromka pieczywa (pszenica) „Kłos” żytnio/ razowy z maselkiem, 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 / sos jogurtowy (osobno)	Owoc banan
<i>Czw.</i> 25.11	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 z czerwonej soczewicy	Pieczeń rzymska w sosie własnym z kaszą gryczaną, surówka z buraczków	Owoc gruszka
<i>Pt.</i> 26.11	I śniadanie: bułeczka wielozziarnista (pszenica) z maselkiem i serem żółtym i pomidorem II śniadanie; owoc melon Napój: Kakao x 200 ml	Zupa ogórkowa z warzywami, ziemniakami i ziel. pietr	Medalion z łososia z ziemniakami puree z koperkiem, marchewka z groszkiem	Sante fit – Ciasteczka zbożowe kakaowe bez 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 **wytłuszczonym** drukiem. Szczegółowe składki produktów śniadaniowych i obiadowych dostępne są w osobnych menu.



GASTROHOUSE – NAJLEPSZY KATERING DLA PRZEDSZKOLI

<i>Pon.</i> 29.11	Śniadanie I; Parówki z szynki (ok 90% mięsa) x 1 szt. łyż keczu łagodnego, ½ buł graham (pszenna) z masłem, sałata masłowa II śniadanie; Jogurt naturalny Napój: Kawa zbożowa z mlekiem	Zupa kalafiorowa z ryżem, warzywami i ziel. pietruszką	Tortellini z mięsem wp. w sosie pieczeniowym, surówka z białej kapusty ogórka, kukur i ziel. pietr.	Owoc jabłko
<i>Wt.</i> 30.11	Śniadanie I; Zupa mleczna z makaronem x 150 ml, 1 x kromka chleba (pszenny) z masłem I dżemem niskosłodzonym, II śniadanie; Owoc banan Napój: Herbata bawarka z mlekiem	Zupa minestrone z ziemniakami i ziel. pietr	Kurczak tikka masala z mleczkiem kokosowym i curry, ryż paraboliczny, surówka z marchewki	Owoc mandarynka
<i>Sr</i> 01.12	Śniadanie I; Pieczywo razowe (pszenica) z masłem x 1 kromka pasta jajeczna na jogurcie naturalnym II śniadanie; Frytki ze św. marchewki z dipem jogurtowo-ziółowym Napój: Kawa zbożowa z mlekiem	Zupa krupnik z ziemniakami, warzywami i ziel. pietr	Kluski leniwe z twarogiem/ sos jogurtowy (osobno)	Owoc banan
<i>Czw.</i> 02.12	Śniadanie I; bułeczki herbowej ciemnej (pszenica) z płat ows z masłem, pszennego pasta z cieciorki gotowanego kurczaka na bulionie, pomidorów pelatti i warzywa ogrodowe, i zielona pietruszką II śniadanie; owoc jabłko Napój: Kakao	Zupa z zielonych warzyw, ziemniaków i ziel. pietr	Pulpet drobiowy z kaszą bulgur w sosie śmiet-koperkowym, surówka z buraczków	Owoc gruszka
<i>Pt.</i> 03.12	Śniadanie I; 1 x kromka chleba żytnio-raz z masłem i twarogiem i szczypiorkiem II śniadanie; Warzywo papryka czerwona Napój: Kawa zbożowa z mlekiem	Zupa jarzynowa z fasolką, brokułami, brukselką, kalafiolem, zacierką i ziel. pietr	Paluszki rybne z dorsza z ziemn puree i ziel. koper, fasolka szparagowa	Chrupki kukurydziane o smaku bananowym 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 **wytłuszczonym** drukiem. Szczegółowe składy produktów śniadaniowych i obiadowych dostępne są w osobnych menu.