



GASTROHOUSE – NAJLEPSZY KATERING DLA PRZEDSZKOLI

<i>Pon.</i> 06.05	I śniadanie: Pieczywo pszenne z maselkiem i serkiem homo x 1 szt. II śniadanie; Jogurt naturalny Napój: Herbata malinowa	Zupa pomidorowa z ryżem, warzywami i ziel. pietr.	Pierogi z mięsem z delikatną okrasą z cebulki, fasolka szparagowa	Owoc jabłko
<i>Wt.</i> 07.05	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 serowa z z warzywami i ziel pietr	Nuggetsy z kurczaka z ziemniakami puree z zielonym koperkiem, surówka z marchewki	Owoc mandarynka
<i>Sr</i> 08.05	I śniadanie: 1 kromka pieczywa (pszenica) „Kłos” żytnio/ razowy z maselkiem, wędliną drobiową i św. Ogórkiem II śniadanie; Owoc jabłko Napój: Kakao	Zupa gyros z warzywami, ziemniakami, mięsem drobiowym, ziel. groszek i ziel. pietr	Racuchy z cukrem pudrem (cukier osobno)	Owoc banan
<i>Czw.</i> 09.05	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 ogórkowa z warzywami, ziemniakami i ziel. pietr	Kurczak Tikka Masala z mleczkiem kokosowym w sosie curry, ryż paraboliczny, surówka z buraczków	Owoc gruszka
<i>Pt.</i> 10.05	I śniadanie: bułeczka wieloziarnista (pszenica) z maselkiem i serem żółtym i pomidorem II śniadanie; owoc melon Napój: Kakao x 200 ml	Zupa kalafiorowa z warzywami, ziemniakami i ziel pietr	Kotlecik ziemniaczany z warzywami i łososiem, ziemniaki puree i surówka z czerwonej kapusty z żurawiną	Ciasto kokosowe z ananase ( obniż 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 **wyfluszczone** drukiem. Szczegółowe składy produktów śniadaniowych i obiadowych dostępne są w osobnych menu.



GASTROHOUSE – NAJLEPSZY KATERING DLA PRZEDSZKOLI

<i>Pon.</i> 13.05	Śniadanie I; Parówki z szynki (ok 90% mięsa) x 1 szt. łyż keczu łagodnego, ½ buł graham (pszenna) z maselkiem, sałata masłowa II śniadanie; Jogurt naturalny Napój: Kawa zbożowa z mlekiem	Zupa jarzynowa z kaszą jaglaną i ziel. pietr	Spaghetti bolognese z mięsem wp	Owoc jabłko
<i>Wt.</i> 14.05	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 barszcz z warzywami, ziemniakami i ziel. pietr	Pierś panierowana z ziemniakami puree i surówka z tartego kalafiora i marchwi	Owoc mandarynka
<i>Sr</i> 15.05	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/ cukier puder (osobno)	Owoc banan
<i>Czw.</i> 16.05	Śniadanie I; ½ bułeczki kajzerki z maselkiem i serem żółtym i pomidorem II śniadanie; owoc jabłko Napój: Kakao	Zupa rosół z makaronem, warzywami i ziel. pietr	Gulasz wp. z marchewką i groszkiem, kasza gryczana, surówka z buraczków	Owoc gruszka
<i>Pt.</i> 17.05	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 marchwianka z warzywami, ziemniakami i ziel. pietr	Złocisty filet z dorsza z ziemniakami puree z ziel. koperkiem, surówka z kapusty pekińskiej	Ciasto czekoladowe z wiśnią ( 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

Allergeny znajdujące się w składnikach dań **wyfluszczone** drukiem. Szczegółowe składy produktów śniadaniowych i obiadowych dostępne są w osobnych menu.



GASTROHOUSE – NAJLEPSZY KATERING DLA PRZEDSZKOLI

<i>Pon.</i> 20.05	I śniadanie: bułeczka graham (pszenica) z masłem i wędliną drobiową, św. Ogórek II śniadanie; jogurt naturalny Napój: Herbata bawarka z mlekiem	Zupa kalafiorowa z zacierką, warzywami i ziel. pietruszką	Potrawka z kurczaka z brązowym ryżem i warzywami	Owoc jabłko
<i>Wt.</i> 21.05	I śniadanie; Kielbaska 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 ogórkowa z ziemniakami i ziel. pietr	Kotlecik pożarski z ziemniakami puree, surówka z marchewki	Owoc mandarynka św.
<i>Sr</i> 22.05	I śniadanie; bułeczki herbowej ciemna (pszenica) z masłem żółtym serem, pomidor św. II śniadanie; Frytki ze św. marchewki z dipem jogurtowo-ziółowym Napój: Kakao	Zupa gulaszowa z ziemniakiem mielonym drobiowym warzywami i ziel. pietr	Pierogi z twarogiem/ sos jogurtowy (osobno)	Owoc banan
<i>Czw.</i> 23.05	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 czerwonej soczewicy	Pulpet drobiowy w sosie pomidorowym z ryżem parabolicznym i surówką z buraczków	Owoc gruszka
<i>Pt.</i> 24.05	I śniadanie; 1 kromka chleba z masłem twarogiem i szczypiorkiem II śniadanie; Owoc melon Napój: Herbata bawarka z mlekiem	Zupa marchwianka z ziemniakami i ziel. pietr	Kotlecik z łososia z ziemniakami puree i ziel. koper. fasolka szparagowa	Ciasto pomarańczowe z dynią(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

Allergeny znajdują się w składnikach dań **wyfluszczone** drukiem. Szczegółowe składy produktów śniadaniowych i obiadowych dostępne są w osobnych menu.



GASTROHOUSE – NAJLEPSZY KATERING DLA PRZEDSZKOLI

Pon. 27.05	I śniadanie; bułeczka grahamka (pszenna z masłem i chudą wędliną, ogórek św. II śniadanie: Jogurt naturalny Napój: Kawa zbożowa z mlekiem	Zupa jarzynowa z ryżem, warzywami i ziel. pietr	Kurczak w sosie napolli z kolorowym makaronem , surówka wiosenna	Owoc jabłko
Wt. 28.05	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 koperkowa z ziemniakami i ziel. pietr.	Kotlecik z bójnicki w sosie letnim z ziemniakami puree, surówka z marchewki	Owoc mandarynka
Sr 29.05	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 i ziel. pietr	Kluski leniwe z twarogiem/ sos jogurtowy (osobno)	Owoc banan
Czw. 30.05		<b>BOŻE</b>	<b>CIAŁO</b>	
Pt. 31.05	I śniadanie; 1 x kromka chleba orkiszowego (pszenica) z maselkiem i pastą rybną z makreli na jogurcie II śniadanie; Warzywo rzodkiewka Napój: Kakao	Zupa rosół z ziemniakami i warzywami ziel. pietr	Złocisty medalion z mintaja z ziemn puree i ziel. kop, 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 **wyfluszczone** drukiem. Szczegółowe składy produktów śniadaniowych i obiadowych dostępne są w osobnych menu.