



GASTROHOUSE – NAJLEPSZY KATERING DLA PRZEDSZKOLI

<i>Pon.</i> 05.04		<b>PONIEDZIAŁEK</b>	<b>WIELKANOCNY</b>	
<i>Wt.</i> 06.04	I śniadanie; Zupa mleczna z płatkami kukurydzianymi x 150 ml 1x kromka chleba (pszenny) z masłem i dżemem niskosłodzonym II śniadanie: Owoc banan Napój: Herbata owocowa	Zupa kalafiorowa z ryżem, warzywami i ziel. pietruszką	Spaghetti bolognese z mięsem wp/ woł	Owoc jabłko
<i>Sr</i> 07.04	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	Placuszki z jagodami leśnymi i cukrem pudrem (osobno)	Owoc banan
<i>Czw.</i> 08.04	I śniadanie; Pieczywo mieszane (pszenica) z masłem twarog i szczypiorkiem x 1 kromka II śniadanie; Frytki ze św. marchewki z dipem jogurtowo-ziolowym Napój: Herbata bawarka z mlekiem	Literkowa zupa pomidorowa z warzywami i ziel. pietr	Pierś z kurczaka w złocistych płatkach kukurydzianych z ziemniakami puree, surówka z buraczków	Owoc winogrona
<i>Pt.</i> 09.04	I śniadanie; 1 x kromka chleba orkiszowego (pszenica) z masłem i pastą rybną z makreli na jogurcie II śniadanie; Warzywo rzodkiewka Napój: Kakao	Zupa ogórkowa z warzywami, ziemniakami i ziel. pietr	Paluszki rybne z dorsza z ziemniakami puree i ziel. koperkiem, surówka z kiszzonej kapusty	Muffinka jogurtowa z żurawiną (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 **wytłuszczonym** drukiem. Szczegółowe składy produktów śniadaniowych i obiadowych dostępne są w osobnych menu.



GASTROHOUSE – NAJLEPSZY KATERING DLA PRZEDSZKOLI

<i>Pon.</i> 12.04	I śniadanie: Pieczywo mieszane (razowe/ pszenne) z masłem i serkiem homo x 1 szt. warzywo św. II śniadanie; Jogurt naturalny Napój: Herbata malinowa	Zupa jarzynowa z fasolką, brokułami, brukselką, kalafiolem, zacierką i ziel. pietr	Tortellini z mięsem wp. w sosie pieczeniowym, surówka z białej kapusty ogórka, kukur i ziel. pietr.	Owoc jabłko
<i>Wt.</i> 13.04	I śniadanie: Jajecznicza 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 z zielonych warzyw, fasolką, brokułami, groszkiem, szpinakiem, ziemn i ziel. pietr	Kotlecik z bójnicki w sosie letnim z cukinią z bakłażanem z kasza pęczak, surówka z marchewki	Owoc ananas
<i>Sr</i> 14.04	I śniadanie: 1 kromka pieczywa (pszenica) „Kłos” żytnio/ razowy z masłem, wędliną drobiową i św. Ogórkiem II śniadanie; Owoc jabłko Napój: Kakao	Zupa wiejska z warzywami, ziemniakami, mięsem wieprzowym, ziel. groszek i ziel. pietr	Naleśnik z twarogiem (sos jogurtowy osobno)	Owoc banan 95 kcal
<i>Czw.</i> 15.04	I śniadanie: Pieczywo razowe ze słonecznikiem pasta twarogowa z rzodkiewką x 1 szt. II śniadanie; Frytki ze św. marchewki z dipem jogurtowo-ziółowym Napój: Kawa zbożowa z mlekiem	Zupa żurek po staropolsku z jajkiem, ziemn i ziel. pietr	Złocisty sznycel drobiowy z ziemniakami, surówka z buraczków	Owoc gruszka
<i>Pt.</i> 16.04	I śniadanie: bułeczka wielozłazista (pszenica) z masłem i serem żółtym i pomidorem II śniadanie; owoc melon Napój: Kakao x 200 ml	Zupa rosół z makaronowym abecadłem, warzywami i ziel. pietr.	Filet z dorsza w tempurze z ziemniakami puree z ziel. koperkiem, surówka szwedzka z kiszzonego ogórka i papryki	Ciasto sernik wiedeński (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 **wytłuszczonym** drukiem. Szczegółowe składniki produktów śniadaniowych i obiadowych dostępne są w osobnych menu.



GASTROHOUSE – NAJLEPSZY KATERING DLA PRZEDSZKOLI

<i>Pon.</i> 19.04	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 pomidorowa z ryżem, warzywami i ziel. pietr	Pierogi z po staropolsku z gęsiną i warzywami z delikatną okrasą z cebulki, surówka wiosenna z białej kapusty, ogórka kiszzonego, kukurydzy i ziel. pietr	Owoc jabłko
<i>Wt.</i> 20.04	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 barszcz z warzywami, ziemniakami i ziel. pietr	Gołąbki w sosie pomidorowym z ziemniakami puree	Owoc melon św.
<i>Sr</i> 21.04	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	Racuchy z cukrem pudrem (cukier puder osobno)	Mus owocowy banan jabłko
<i>Czw.</i> 22.04	Śniadanie I; bułeczki herbowej ciemnej (pszenica) z płac ows z masłem, pszennej pasta z cieciorki gotowanego kurczaka na bulionie, pomidorów pelatti i warzywa ogrodowe, i zielona pietruszką II śniadanie; owoc jabłko Napój: Kakao	Zupa rosół z makaronowym abecadłem, warzywami i ziel. pietr	Duszona pierś z indyka w sosie śmietanowym z marchewką i groszkiem, ryż paraboliczny, surówka z buraczków	Owoc gruszka
<i>Pt.</i> 23.04	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 marchwianka z warzywami, ziemniakami i ziel. pietr	Złocisty filet z dorsza z ziemniakami puree z ziel. koperkiem, surówka z kiszonej kapusty	Ciasto czekoladowe z wiśnią

**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> 26.04	I śniadanie: bułeczka graham (pszenica) z maselkiem i wędliną drobiową, św. Ogórek II śniadanie; jogurt naturalny Napój: Herbata bawarka z mlekiem	Zupa jarzynowa z fasolką, brokułami, brukselką, kalafiozem, zacierką i ziel. pietr	Gulasz wp. z fasolką szparagową i marchewką, makaron fusilli, surówka wiosenna	Owoc jabłko
<i>Wt.</i> 27.04	I śniadanie; Kiełbaska parzona biała cienka x 1 szt. keczup, 1 x kromka chleba (pszenica) z maselkiem I żółtym serem, rzodkiewka II śniadanie; owoc banan Napój: Herbata bawarka z mlekiem	Zupa żurek po staropolsku z jajkiem, ziemn i ziel. pietr	De volaille z serem mozzarella z ziemniakami puree, surówka z tartego kalafiora, marchewki i ziel.pietr	Owoc ananas
<i>Sr</i> 28.04	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 gulaszowa z ziemn mięsem mielonym drobiowym warzywami i ziel. pietr	Pierogi z twarogiem / sos jogurtowy (osobno)	Owoc banan
<i>Czw.</i> 29.04	I śniadanie; Pieczywo mieszane (pszenica) z maselkiem, twarogiem i miodem x 1 kromka chleba II śniadanie; owoc jabłko Napój: Kawa zbożowa z mlekiem	Zupa z czerwonej soczewicy	Medalion drobiowy z kaszą pęczak w sosie koperkowym, surówka z buraczków	Owoc gruszka
<i>Pt.</i> 30.04	I śniadanie; 1 kromka chleba maselkiem i serkiem homogenizowanym II śniadanie; Owoc melon Napój: Herbata bawarka z mlekiem	Zupa ogórkowa z warzywami, ziemniakami i ziel. pietr.	Nugettsy z dorsza z ziemn puree i ziel. koper. surówka szwedzka z kisz ogórka i papryki	Ciasto jogurtowe z jagodą (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 **wytłuszczonym** drukiem. Szczegółowe składy produktów śniadaniowych i obiadowych dostępne są w osobnych menu.