



CATERING FOR KIDS



Data	Śniadanie	Obiad	Podwieczorek
Poniedziałek 27.03.2023	Zupa mleczna – manna (250g), chleb razowy (30g), masło(5g), baton szynkowy drobiowy (20g), ogórek kiszony (10g), papryka żółta (10g) Alergeny: 1, 7	Żurek z kielbaską (200g) jajko (15g) Potrawka z kurczaka w sosie słodko kwaśnym (150g), ryż biały (100g), surówka z białej kapusty z olejem (50g) Alergeny: 1, 3, 7	Bułka kajzerka (0,5szt), masło (5g), ser żółty (20g), sałata (5g), szczypiorek (5g) Alergeny: 1, 7
Wtorek 28.03.2023	Chleb mieszany pszenno-żytni (70g), ser żółty (20g), masło (5g), sałata (5g), rzodkiewka (15g), ogórek świeży (10g) Alergeny: 1, 3, 7	Zupa fasolowa z ziemniakami (200g), Sos wieprzowy z kaszą (250g), ogórek kiszony (50g) Alergeny: 1, 3, 7	Maślanka truskawkowa (250g), owoc - banan (0,5szt) Alergeny: 7
Środa 29.03.2023	Kakao (200g); chleb pełnoziarnisty (70g), krakowska parzona (30g), pomidor (50g) ogórek świeży (10g), sałata (10g) masło (5g) Alergeny: 1, 7	Zupa grochowa z ziemniakami (250g) Parówki w cieście (200g), surówka z ogórków i pomidorów (50g) Alergeny: 1, 3, 7	Bułeczka z serem (0,5szt), kakao (150g), mandarynka (1szt) Alergeny: 1, 3, 7
Czwartek 30.03.2023	Chleb żytni jasny (70g), masło (5g), szynka gotowana z indyka (30g), ser żółty (40g), sałata (5g), ogórek kiszony (30g), rukola (5g) Alergeny: 1,3, 7	Krem cebulowy z grzankami (250g) Makaron pełnoziarnisty z sosem pomidorowym i mięsem mielonym od szynki (250g), surówka z białej kapusty z olejem (50g) Alergeny: 1, 3, 7	Serek waniliowy (200g), Jabłko (0,5szt) Alergeny: 1, 3, 7
Piątek 31.03.2023	Zupa mleczna – owsianka z bananem (250g), pieczywo mieszane (30g), masło (5g), dżem truskawkowy niskosłodzony (10g), papryka czerwona (10g), sałata (5g) Alergeny: 1, 3, 7	Zupa ogórkowa z ziemniakami (250g) Naleśniki z serem białym (250g) Tarte jabłko z cynamonem (30g) Alergeny: 1, 3, 7	Chleb pełnoziarnisty (30g) , pasta z tuńczyka z jajkiem (30g), ogórek kiszony (10g) kiwi (0,5szt) Alergeny: 1, 3, 4, 7

Do śniadania podajemy herbatę, do obiadu- kompot wieloowocowy/herbatkę owocowo- ziołową/wodę mineralną. Ponadto woda mineralna podawana jest bez ograniczeń. Przyprawy używane do przygotowania posiłków, to: pieprz, pieprz ziołowy, ziele angielskie, liść laurowy, kminek, majeranek, tymianek, bazylika, zioła prowansalskie, papryka słodka, imbir, cynamon.



CATERING FOR KIDS



(Data)	Śniadanie	Obiad	Podwieczorek
Poniedziałek 03.04.2023	Kluski lane na mleku (250g), chleb pełnoziarnisty (30g), masło (5g), sałata (5g), ser żółty (20g); ogórek świeży (10g), sałata (10g), pomidor (15g) Alergeny: 1,7	Zupa koperkowa z ryżem (250g), Makaron z kurczakiem w sosie szpinakowym (250g), surówka z kapusty pekińskiej (30g) Alergeny: 1,3,7	Rogal drożdżowy (0,5szt) z masłem (5g), kakao (100g), jabłko (0,5szt) Alergeny: 1, 3, 7
Wtorek 04.04.2023	Bułka grahamka (1szt), baton szynkowy drobiowy (30g), masło (5g), sałata (10g), ser żółty (20g); ogórek kiszony (10g); czerwona papryka (10g) Alergeny: 1, 7	Zupa krupnik z kaszą (250g), Racuchy z pieczonym jabłkiem z serkiem waniliowym (250g), papryka czerwona (30g) Alergeny: 1, 3,7	Koktajl owocowy (mrożone maliny, banan, jabłko) na jogurcie naturalnym (250ml) , marchewka do chrupania (40g) Alergeny: 7
Środa 05.04.2023	Kakao (200g), pieczywo żytnie (30g), masło (5g), dżem truskawkowy niskosłodzony (10g), pomidor (20g), rzodkiewka (15g), sałata (5g), żywiecka ze spiżarni Alergeny: 1, 7	Zupa jarzynowa z ziemniakami (250g) Łazanki z mięsem i kapustą kiszoną (250g) Mandarynka (30g) Alergeny: 1, 3, 7	Chleb mieszany pszenno-żytni (30g), serek żółty topiony (10g), sałata (5g), ogórkiem świeżym i pomidorem (20g) Alergeny: 1, 7
Czwartek 06.04.2023	Chleb pełnoziarnisty (70g) twarożek z rzodkiewką i szczypiorkiem (20g) masło (5g) szynka gotowana z indyka (20g), rukola (10g) Alergeny: 1, 7	Zupa z czerwonych z buraków z ziemniakami (250g); ryż z jabłkiem i śmietaną (250g) gotowany brokuł (30g) Alergeny: 1, 3, 7	Kisiel owocowy (200g), banan (0,5szt) Alergeny: 1, 7
Piątek 07.04.2023		DZIEŃ WOLNY	

Do śniadania podajemy herbatę, do obiadu- kompot wieloowocowy/herbatkę owocowo- ziołową/wodę mineralną. Ponadto woda mineralna podawana jest bez ograniczeń. Przyprawy używane do przygotowania posiłków, to: pieprz, pieprz ziołowy, ziele angielskie, liść laurowy, kminek, majeranek, tymianek, bazylika, zioła prowansalskie, papryka słodka, imbir, cynamon.