

# CATERING FOR KIDS



| Data | Śniadanie | Obiad | Podwieczorek |
|---|---|---|---|
| Poniedziałek 25.03.2024 | Zupa mleczna - manna (250g) chleb razowy (30g), baton szynkowy drobiowy (20g), papryka czerwona (10g) sałata (5g), masło (5g)<br>Alergeny: 1, 7 | Zupa pomidorowa z ryżem (250g),<br>Makaron pełnoziarnisty z kurczakiem w sosie szpinakowym (250g);<br>Surówka z kapusty pekińskiej (30g)<br>Alergeny: 1, 3, 7 | Koktajl owocowy – jogurt naturalny, banan, jabłko i kiwi (250g)<br>Alergeny: 1,7 |
| Wtorek 26.03.2024 | Chleb mieszany pszenno żytni (70g), chleb słonecznikowy (30g), ser żółty (20g), masło (5g), sałata (5g), ogórek kiszony (10g), rzodkiewka (15g)<br>Alergeny: 1, 3, 7 | Zupa zacierkowa z makaronem (250g)<br>Gołąbki siekane w sosie pomidorowym, ziemniaki gotowane (250g)<br>Papryka żółta (30g)<br>Alergeny: 1, 3, | Bułka drożdżowa z serem (150g), kakao (150g)<br>Mandarynka (50g)<br>Alergeny: 1, 7 |
| Środa 27.03.2024 | Kakao (200g); chleb pełnoziarnisty (70g) kiełbaska krakowska parzona (30g), masło (5g), sałata (5g), ogórek świeży (10g)<br>Alergeny: 1, 7 | Krem brokułowy z ziołowymi grzankami (250g);<br>Pieczone udko z kurczaka z kaszą jaglaną (250g);<br>Duszona marchewka z groszkiem (50g)<br>Alergeny: 1, 7 | Jogurt gratka do picia (150g), jabłko (50g)<br>Alergeny: 1, 7 |
| Czwartek 28.03.2024 | Płatki kukurydziane na mleku (250g), jaja gotowane (30g), pieczywo (70g), babka piaskowa (150g), masło (5g), ogórek świeży (20g)<br>Alergeny: 1,3, 7 | Zupa grochowa z makaronem (250g);<br>Paluszki rybne z dorsza z ryżem (250g),<br>Surówka z kiszonej kapusty (50g)<br>Alergeny: 1, | Budyń śmietankowy (250g)<br>pomarańcza (50g)<br>Alergeny: 1, 3, 7 |
| Piątek 29.03.2024 | | Przerwa świąteczna | |

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



# CATERING FOR KIDS



| Data | Śniadanie | Obiad | Podwieczorek |
|---|---|---|---|
| Poniedziałek 01.04.2024 | | Poniedziałek Wielkanocny | |
| Wtorek 02.04.2024 | Bułka grahamka (70g), masło (5g), jajko gotowane (15g), sałata (10g), ser żółty (20g), ogórek świeży (10g), Alergeny: 1, 3, 7 | Zupa burakowa z ziemniakami (250g) spaghetti pomidorowe (250g) Surówka z rzodkiewki i ogórków (50g) Alergeny: 1, 3, 7 | Kefir truskawkowy (150g), rzodkiewka (15g) Alergeny 1, |
| Środa 05.04.2024 | Kakao (200g), pieczywo żytnie (30g), bułka grahamka (30g), masło (5g), sałata (5g), żywiecka ze spiżarni (50g), rzodkiewka (30g) Alergeny: 1, 7 | Zupa ogórkowa z ziemniakami (250g) Pizza z warzywami, kiełbaską i serem mozzarella (250g) Sałatka z ogórków kiszonych z marchewką i cebulką (30g) Alergeny: 1, 3, 7 | Domowy placek z jabłkami (150g); kakao (150g) mandarynka (50g) Alergeny: 1,3, 7 |
| Czwartek 06.04.2024 | Chleb pełnoziarnisty (70g), twarożek z rzodkiewką i szczypiorkiem (20g), masło (5g), sałata (5g), szynka gotowana z indyka (20g) Alergeny: 1, 7 | Zupa fasolowa z ziemniakami (250g) Sos wieprzowy z kaszą jęczmienną (250g) Surówka z kiszonej kapusty (50g) Alergeny: 1, 7 | Serek waniliowy (150g) ; banan (50g) Alergeny: 1, 7 |
| Piątek 07.04.2024 | Ryż na mleku z gruszką (250g), chleb pełnoziarnisty (30g), masło (5g), Ser żółty (20g); ogórek świeży (10g), sałata (5g) Alergeny: 1, 7 | Zupa rybna z ziemniakami (250g) Makaron pełnoziarnisty z białym serem i musem malinowym (250g) Alergeny: 1, 3, 4, 7 | Chleb mieszany (70g) Masło (5g) pasta brokułowa z jajkiem (100g), pomidor (15g) sałata (5g) Alergeny: 1, 3, 4,7 |

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



# CATERING FOR KIDS



| Data | Śniadanie - składniki | Obiad – składniki | Podwieczorek - składniki |
|---|---|---|---|
| Poniedziałek 25.03.2024 | Zupa mleczna - manna (250g), kasza manna, mleko 2%, chleb razowy (30g), baton szynkowy drobiowy (20g), papryka czerwona (10g) sałata (5g), masło (5g)<br>Alergeny: 1, 7 | Zupa pomidorowa z ryżem (250g) wywar mięsno warzywny, koncentrat pomidorowy, ryż biały , śmietana do zupy 18%,<br>Makaron pełnoziarnisty z kurczakiem w sosie szpinakowym (250g), mięso z piersi kurczaka, olej rzepakowy, szpinak mrożony, mąka pszenna, śmietana 18%, olej rzepakowy, Surówka z kapusty pekińskiej (30g) kapusta pekińska, marchewka, jogurt naturalny, majonez<br>Alergeny: 1, 3, 7 | Koktajl owocowy – jogurt naturalny, banan, jabłko i kiwi (250g)<br><br>Alergeny: 1,7 |
| Wtorek 26.03.2024 | Chleb mieszany pszenno żytni (70g), chleb słonecznikowy (30g), ser żółty typu Gouda(20g), masło (5g), sałata (5g), ogórek kiszony (10g), rzodkiewka (15g)<br>Alergeny: 1, 3, 7 | Zupa zacierkowa z makaronem (250g) wywar mięsno warzywny, tarta marchewka i pietruszka, makaron zacierka, zielona pietruszka,<br>Gołąbki siekane w sosie pomidorowym, ziemniaki gotowane (250g) – mięso mielone łopatka, jaja, bułka tarta, ryż gotowany, biała kapusta, koncentrat pomidorowy, olej rzepakowy, śmietana 18%, mą ka pszenna<br>Papryka żółta (30g)<br>Alergeny: 1, 7 | Bułka drożdżowa z serem (150g), kakao (150g) – mleko 2%, kakao naturalne<br>Mandarynka (50g)<br><br>Alergeny: 1, 7 |
| Środa 27.03.2024 | Kakao (200g) – mleko 2%, kakao naturalne; chleb pełnoziarnisty (70g) kiełbaska krakowska parzona (30g), masło (5g), sałata (5g), ogórek świeży (10g)<br>Alergeny: 1, 7 | Krem z brokułowy z ziołowymi grzankami (250g) – wywar mięsno warzywny, ziemniaki, brokuł, śmietana 18% do zupy, grzanki ziołowe<br>Pieczone udko z kurczaka z białym kaszą jaglaną (250g);<br>Duszona marchewka z groszkiem (50g) – mrożona marchewka, groszek, olej rzepakowy, mąka pszenna<br>Alergeny: 1, 3, 7 | Jogurt gratka do picia (150g), jabłko (50g)<br><br>Alergeny: 1, 7 |
| Czwartek 28.03.2024 | Płatki kukurydziane na mleku (250g) mleko 2%, jaja gotowane (30g), pieczywo (70g), babka piaskowa (150g), masło (5g), ogórek świeży (20g)<br>Alergeny: 1,3, 7 | Zupa grochowa z makaronem (250g); - wywar mięsno warzywny, groch, makaron, cebulka, boczek wędzony<br>Paluszki z dorsza pieczone w piecu (150g), ryż biały długoziarnisty (100g), kiszona kapusta, olej rzepakowy, marchewka, cebulka (50g)<br>Alergeny: 1, 3, 4,7 | Budyń śmietankowy (250g) – mleko 2%, mąka pszenna, mąka ziemniaczana, cukier waniliowy pomarańcza (50g)<br><br>Alergeny: 1, 3, 7 |
| Piątek 29.03.2024 | | | |

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



# CATERING FOR KIDS



| Data | Śniadanie - składniki | Obiad – składniki | Podwieczorek - składniki |
|---|---|---|---|
| Poniedziałek 01.04.2024 | | | |
| Wtorek 02.04.2024 | Bułka grahamka (70g), masło (5g), jajko gotowane (15g), sałata (10g), ser żółty typu Gouda (20g), ogórek świeży (10g), Alergeny: 1, 3, 7 | Zupa burakowa z ziemniakami (250g) – wywar mięsno warzywny, ziemniaki, czerwone buraki, śmietana 18% do zupy, spaghetti pomidorowe (250g) – mięso mielone od szynki, makaron rurki, koncentrat pomidorowy, mąk pszenna, tarta marchewka, olej rzepakowy, Surówka z rzodkiewki i ogórków (50g) Alergeny: 1, 3, 7 | Kefir truskawkowy (150g), rzodkiewka (15g) Alergeny 1, |
| Środa 05.04.2024 | Kakao (200g), pieczywo żytnie (30g), bułka grahamka (30g), masło (5g), sałata (5g), żywiecka ze spiżarni (50g), rzodkiewka (30g) Alergeny: 1, 7 | Zupa ogórkowa z ziemniakami (250g) – wywar mięsno warzywny, ziemniaki, ogórki kiszone, śmietana do zupy 18%; Pizza z warzywami, kiełbaską i serem mozzarella (250g) – mąka pszenna, drożdże, mleko 2%, jaja, olej rzepakowy, kiełbasa krakowska, cebula, pomidor, ogórek kiszony, papryka czerwona, ser mozzarella, Sałatka z ogórków kiszonych z marchewką i cebulką (30g) Alergeny: 1, 3, 7 | Domowa placek z jabłkami(150g) – mąka pszenna, jaja, jabłka proszek do pieczenia, kakao (150g) – mleko 2%, kakao naturalne; mandarynka (50g) Alergeny: 1,3, 7 |
| Czwartek 06.04.2024 | Chleb pełnoziarnisty (70g), twarożek z rzodkiewką i szczypiorkiem (20g) – biały ser, szczypiorek, rzodkiewka, jogurt naturalny, masło (5g), sałata (5g), szynka gotowana z indyka (20g) Alergeny: 1, 7 | Zupa fasolowa z ziemniakami (250g) – wywar mięsno warzywny, fasola Jaś, ziemniaki, Sos wieprzowy z kaszą jęczmienną (250g) – mięso od szynki, olej rzepakowy, mąka pszenna, śmietana 18%, kasza jęczmienna Surówka z kiszonej kapusty (50g) – kiszona kapusta, marchewka, cebulka, olej rzepakowy Alergeny: 1, 7 | Serek waniliowy (150g) ; banan (50g) Alergeny: 1, 7 |
| Piątek 07.04.2024 | Ryż na mleku z gruszką (250g) – mleko 2%, ryż biały, kawałki gruszki, chleb pełnoziarnisty (30g), masło (5g), Ser żółty typu Gouda (20g); ogórek świeży (10g), sałata (5g) Alergeny: 1, 7 | Zupa rybna z ziemniakami (250g) – wywar mięsno warzywny, ziemniaki, bukiet warzyw, ryba dorsz (150g), śmietana 18% do zupy, Makaron pełnoziarnisty z białym serem i musem malinowym (250g) – gotowany makaron, biały ser, jogurt naturalny, mrożone maliny Alergeny: 1, 3,4, 7 | Chleb mieszany (70g) Masło (5g) pasta brokułowa z jajkiem(100g) – gotowany brokuł, cebulka, jajko, łyżka majonezu, pomidor (15g) sałata (5g) Alergeny: 1, 3,7 |

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