



ISOQAR
REGISTERED
Numer Certyfikatu 10135

15 lat doświadczenia w cateringu



Gastro Team- Zdrowe żywienie twoich dzieci

email: wiola@gastroteam.pl

Menu dla Szkoły Podstawowej nr 367

data	obiad	bezmleczna	bezglutenowa	duży	mały
PONIEDZIAŁEK 05.03.2018	krupnik zabielały z kaszą jęczmienną i zieloną pietruszką pierogi z mięsem surówka z czerwonej kapusty z marchewką/ brokuły kompot / herbata z cytryną 1,3,6,7,9,11	krupnik z kaszą jęczmienną i zieloną pietruszką pierogi z mięsem surówka z czerwonej kapusty z marchewką/ brokuły bez masła kompot / herbata z cytryną	krupnik zabielały z kaszą jaglaną i zieloną pietruszką pierogi z mięsem (z mąki bezglutenowej) surówka z czerwonej kapusty z marchewką/ brokuły kompot / herbata z cytryną	300ml. 300g 150g 250ml	250ml. 195g 100g 250ml
WTOREK 06.03.2018	zupa krem z pieczonej dyni z grzankami pełnoziarnistymi filet z kurczaka z sosem śmietanowym z dodatkiem szpinaku i suszonych pomidorów ryż kolorowy bukiet warzyw (brokuły, kalafior, marchew, cukinia) / surówka z selera kompot / herbata z goździkami 1,3,7,9,	zupa krem z pieczonej dyni z grzankami pełnoziarnistymi bez jogurtu filet z kurczaka z sosem z suszonych pomidorów ryż kolorowy bukiet warzyw (brokuły, kalafior, marchew, cukinia) / surówka z selera kompot / herbata z goździkami	zupa krem z pieczonej dyni z grzankami z pieczywa bezglutenowego filet z kurczaka z sosem śmietanowym z dodatkiem szpinaku i suszonych pomidorów ryż kolorowy bukiet warzyw (brokuły, kalafior, marchew, cukinia) / surówka z selera kompot / herbata z goździkami	300ml. 90g +60g 150g 150g 250ml.	250ml. 70g+30g 100g 100g 250ml.
ŚRODA 07.03.2018	barszcz ukraiński schab karkowy pieczony z sosem myśliwskim kasza jęczmienna surówka z kapusty pekińskiej/ kalafior kompot/ woda z cytryną 1,3,7,9,	barszcz ukraiński bez zabielenia schab karkowy pieczony z sosem myśliwskim kasza jęczmienna surówka z kapusty pekińskiej/ kalafior bez masła kompot/ woda z cytryną	barszcz ukraiński schab karkowy pieczony z sosem myśliwskim kasza gryczana surówka z kapusty pekińskiej/ kalafior kompot/ woda z cytryną	300ml. 90g+60g 150g 150g 250ml	250ml. 70g+30g 100g 100g 250ml
CZWARTEK 08.03.2018	zupa grochowa kotlet mielony z mięsa mieszanego faszerowany serem i pieczarkami ziemniaki surówka słodko -kwaśna z białej kapusty / marchew z groszkiem kompot / herbata z cytryną 1,3,7,9,	zupa grochowa kotlet mielony z mięsa mieszanego ziemniaki surówka słodko -kwaśna z białej kapusty / marchew z groszkiem na ciepło kompot / herbata z cytryną	zupa grochowa kotlet mielony z mięsa mieszanego faszerowany serem i pieczarkami ziemniaki surówka słodko -kwaśna z białej kapusty / marchew z groszkiem kompot / herbata z cytryną	300ml. 120g 150g 150g 250ml.	250ml. 100g 100g 100g 250ml.
PIĄTEK 09.03.2018	pomidorowa z makronem filet rybny / kotlet jajeczny ziemniaki surówka z kiszzonej kapusty / szpinak ze śmietaną kompot/ woda z cytryną 1,3,4,7,9,	pomidorowa z makronem bez śmietany filet rybny ziemniaki surówka z kiszzonej kapusty / szpinak ze śmietaną kompot/ woda z cytryną	pomidorowa z makronem bezglutenowy filet rybny ziemniaki surówka z kiszzonej kapusty / szpinak ze śmietaną kompot/ woda z cytryną	300ml. 120g 150g 150g 250ml.	250ml. 100g 100g 100g 250ml.

Jadłospis przygotowała Wioletta Zimochocka zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 24 czerwca 2015 roku i po zmianie z dnia 26 lipca 2016.

Do obiadu podawane są owoce sezonowe.