



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 05.02.2018	krupnik zabielały z kaszą jęczmienna i zieloną pietruszką naleśniki z serem i polewą jogurtową z pomarańczą kapusta pekińska z owocami/ sałatka owocowa kompot / herbata z cytryną 1.3.7.9.11.	krupnik z kaszą jęczmienna i zieloną pietruszką naleśniki z jabłkiem i polewą owocową kapusta pekińska z owocami/ sałatka owocowa kompot / herbata z cytryną	krupnik zabielały z kaszą jaglaną i zieloną pietruszką naleśniki z serem z mąki kukurydzianej i polewą jogurtową z pomarańczą kapusta pekińska z owocami/ sałatka owocowa kompot / herbata z cytryną	300ml. 375g 100g 100g 250ml	250ml. 250g 75g 75g 250ml
WTOREK 06.02.2018	krem ziemniaczany z grzankami kolorowy kociółek (filet z kurczaka z cukinią, papryką, i warzywami) ryż ogórek kiszony/ brokuły kompot / herbata z goździkami 1.7.9.	krem ziemniaczany z grzankami bez śmietany kolorowy kociółek (filet z kurczaka z cukinią, papryką, i warzywami) ryż ogórek kiszony/ brokuły bez masła kompot / herbata z goździkami	krem ziemniaczany z grzankami pieczywo bezglutenowe kolorowy kociółek (filet z kurczaka z cukinią, papryką, i warzywami) ryż ogórek kiszony/ brokuły kompot / herbata z goździkami	300ml. 90g +60g 150g 150g 250ml.	250ml. 70g+30g 100g 100g 250ml.
ŚRODA 07.02.2018	barszcz czerwony rolada schabowa (faszerowana mięsem mielonym) ziemniaki surówka kolorowa z kapusty czerwonej i białej/fasolka szparagowa kompot/ woda z cytryną 3.1.7.9.	barszcz czerwony bez śmietany rolada schabowa (faszerowana mięsem mielonym) ziemniaki surówka kolorowa z kapusty czerwonej i białej/fasolka szparagowa kompot/ woda z cytryną	barszcz czerwony rolada schabowa (faszerowana mięsem mielonym) bułka bezglutenowa ziemniaki surówka kolorowa z kapusty czerwonej i białej/fasolka szparagowa kompot/ woda z cytryną	300ml. 120g 150g 150g 250ml	250ml. 100g 100g 100g 250ml
CZWARTEK 08.02.2018	zupa jarzynowa z dodatkiem ciecierzycy spaghetti z sosem bolonese sałata z sosem winegret/ kalafior kompot / herbata z cytryną 1.7.9.	zupa jarzynowa z dodatkiem ciecierzycy spaghetti z sosem bolonese bez sera sałata z sosem winegret/ kalafior bez masła kompot / herbata z cytryną	zupa jarzynowa z dodatkiem ciecierzycy spaghetti bezglutenowy z sosem bolonese sałata z sosem winegret/ kalafior kompot / herbata z cytryną	300ml. 180 200 100g 250ml.	250ml. 130 160 75g 250ml.
PIĄTEK 09.02.2018	Pomidorowa z ryżem filet rybny w cieście pietruszkowym ziemniaki surówka z kiszzonej kapusty / bukiet warzyw kompot/ woda z cytryną 1.3.4.7.9.	Pomidorowa z ryżem bez śmietany filet rybny w cieście pietruszkowym ziemniaki surówka z kiszzonej kapusty / bukiet warzyw kompot/ woda z cytryną	Pomidorowa z ryżem filet rybny w cieście pietruszkowym mąka kukurydziana ziemniaki surówka z kiszzonej kapusty / bukiet warzyw 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 sa owoce sezonowe