

24 lat doświadczenia w cateringu

Gastro Team- Zdrowe żywienie twoich dzieci



email: wiola@gastroteam.pl

Menu dla Szkoły Podstawowej nr 378

data	śniadanie		obiad	bezmielczna/bezglutenow.	WEGE/BEZ RYBY	duży	mały	podwieczorek	
WTOREK 02.04.2024	Kawa inka na mleku	200ml	zupa ogórkowa	zupa ogórkowa		300g	300g	bułka maślana z kruszonką	100g
	pieczywo mieszane	20g	makaron z truskawkami	makaron BG z truskawkami	makaron z truskawkami	280g	180g	jogurt niebieski (jagodowy)	150g
	masło	5g	i serem		i serem	100g	75g		
	sałata	3g	owce	owce	owce	100g	75g		
	węgielna wieprzowa (70%)	20g	DZIEŃ AUTYZMU		ŚWIĄTOWY DZIEŃ AUTYZMU				
	pomidor	20g	kompot/napój niebieski	kompot/napój nieb		250ml.	250ml.		
	alergeny 1,7, 10,11,		DYŻUR					1,7,9,10,	
ŚRODA 03.04.2024	płatki owsiane na mleku z owocami do wyboru, orzechy, mus	220g	rosół z makaronem	rosół z makaronem	bulion warzywny	300g	300g	koktail owocowy	150g
	pieczywo mieszane	20g	gulasz wieprzowy	gulasz wieprzowy	gulasz warzywny z dodatkiem	90g	70g	biszkopty	
	masło	5g	kasza gryczana	kasza gryczana		150g	100g		
	kiełbaski na ciepło (70% mięsa)	30g	surówka z ogórka kiszzonego/ fasolka szparagowa żółta	surówka z ogórka kiszzonego/ fasolka szparagowa żółta		150g	100g		
	herbata	200ml	kompot/woda z miętą i cytryną	kompot/woda z miętą i cytryną		250ml	250ml		
		alergeny 1,7, 10,11,		1,3,7,9,10,12,13,					1,3,7,
Czwartek 04.04.2024	kakao naturalne na mleku	200ml	krem marchewkowy	krem marchewkowy		250g	250g	marchewkowe ciasto	50g
	pieczywo mieszane	20g	nauggetsy z sosem czosnkowym	nuggetsy z panierki bezglutenowa	DZIEŃ MARCHEWKI	90g	70g	marchewkowy sok	150ml
	masło	5g	ziemniaki opiekane	ziemniaki opiekane		150g	100g	pomarańczowy	
	jajko ze szczypiorkiem i jogurtem	50g	sałata z sosem winegret/ mini marchewki	sałata z sosem winegret/ mini marchewki		150g	100g		
		alergeny 1,7, 10,11,4,		kompot / woda z cytryną	kompot / woda z cytryną		50ml.	250ml.	1,3,7,
	kawa inka na mleku	200g	zupa pomidorowa z makaronem	zupa pomidorowa z makaronem		300g	300g		

Piątek 05.04.2024	bułeczka pełnoziarnista	20g	ryba w cieście	ryba w cieście kukurydzianym	makaron z sosem śmietanowym	90g	70g	chałka z masłem i dżemem herbata z cytryną	100g
	masło	5g	ziemniaki	ziemniaki		150g	100g		
	ser żółty/dżem	50g	surówka colesław / bukiet warzyw	surówka colesław / marchew mini		150g	100g		
	rzodkiewka	30g	kompot/ woda z miętą	kompot/ woda z miętą		250ml.	250ml.		
	alergeny 1,7, 10,11,		1,3,4,7,9,10,12,13,					1,3,7,	

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



24 lat doświadczenia w cateringu



Gastro Team- Zdrowe żywienie twoich dzieci

email: wiola@gastroteam.pl

Menu dla Szkoły Podstawowej nr 378

data	śniadanie		obiad		zmleczna/bezglutenowa	EGE/BEZ RYB	duży	mały	podwieczorek
Poniedziałek 4/8/2024	kawa na mleku	200ml	zupa z dodatkiem ciecierzycy	zupa z dodatkiem ciecierzycy	zupa z dodatkiem ciecierzycy		250g	250g	kanapka z pieczywa pełnoziarnistego
	pieczywo mieszane	30g	naleśniki z serem	naleśniki z owocami	naleśniki z serem		3szt	2szt	z kurczakiem z
	masło	5g	polewa jogurtowa		polewa jogurtowa		100g	75g	warzywami(papryka, pomidor, szczypiorek)
	sałata/pomidor	23g	polewa jogurtowa		polewa jogurtowa		100g	75g	herbata z miodem
	kiełbasa szynkowa (70% mięsa)	20g	kapusta pekińska z brzoskwinią	kapusta pekińska z brzoskwinią	kapusta pekińska z brzoskwinia		100g	75g	herbata z miodem
herbata	200ml	herbata pomarańczowa	herbata pomarańczowa	herbata pomarańczowa		250ml	250ml		
	alergeny 1,7, 10,11,		1,3,7,9,10,12,13,				250ml	250ml	1,6,10,
Wtorek 09.04.2024	kasza manna na mleku	220ml	zupa kalafiorowa	zupa kalafiorowa			300g	300g	mini rogalik maślany
	pieczywo mieszane	20g	sos bolognese	sos bolognese	sos pomidorowy z bazylią		90g	70g	z twarogiem i kruszoną czekoladą
	masło	5g	makaron spaghetti	makaron spaghetti			150g	100g	herbata miętowa
	schab pieczony własnego wypieku	20g	surówka z ogórka kiszzonego	surówka z ogórka kiszzonego			150g	100g	
	sałata	3g	kompot/woda z cytryną	kompot/woda z cytryną			250ml	250ml	
ogórek	20g					250ml	250ml		
herbata	200ml								
	alergeny 1,7, 10,11,		1,3,7,9,10,12,13,						1,3,7,
ŚRODA 10.04.2024	kakao naturalne z mlekiem	200ml	zupa zacierkowa	zupa zacierkowa			300g	300g	
	pieczywo mieszane	30g	kotlet mielony tradycyjny	kotlet mielony z bułką bezglutenową	burger buraczany z soczewicy		120g	100g	ciasto zebra
	masło	5g	ziemniaki	ziemniaki			150g	100g	herbata z goździkami
	pastę jajeczną z dodatkiem rzodkiewki i szczypiorku	30g	marchew z groszkiem/ surówka z kapusty czerwonej parzona	marchew z groszkiem/ surówka z kapusty czerwonej parzona			150g	100g	
	pomidor	20g	kompot/herbata malinowa	kompot/herbata malinowa			250ml	250ml	
	alergeny 1,7, 10,11,		1,3,7,9,10,12,13,						1,3,7,
	Płatki jęczmienne na mleku	220g					300g	300g	

CZWARTEK 11.04.2024	pieczywo mieszane	30g	 KUCHNIA BAŁKAŃSKA			90g	70g	TUFAHIJE ze śmietaną (jabłka faszerowane orzechami i bakaliami)	100g
	masło	5g				150g	100g		
	sałatka z makaronem i warzywami (papryka, ogórek, pomidory, szczywiorek)	100g				150g	100g	herbata z miodem	200ml
	połędwica wieprzowa (70% mięsa)	20g				250ml	250ml		
	serek wiejski	30g				250ml	250ml		
		alergeny 1,7,10,11.			1,3,7,9,10,12,13.			1,3,7.	
PIĄTEK 12.04.2024	kasza manna na mleku	220ml	zupa pomidorowa z ryżem	zupa pomidorowa z ryżem niezabielana	kopytka z sosem	300g	300g	budyń czekoladowy z owocami (truskawki) wafelki	100g
	pieczywo mieszane	30g	ryba panierowana	ryba panierowana B/G		120g	100g	 12 KWIETNIA DZIEŃ CZEKOLADY	200ml
	masło	5g	ziemniaki	ziemniaki		150g	100g		
	pastą z wędzonej makreli	30g	surówka z kapusty kiszzonej/ fasolka szparagowa	surówka z kapusty kiszzonej/ fasolka szparagowa		150g	100g		
	herbata miętowa	200ml	kompot/woda z pomarańczami	kompot/woda z pomarańczami		250ml	250ml		
		alergeny 1,7,10,11.			1,3,4,7,9,10,12,13,4.			1,3,7.	

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



24 lat doświadczenia w cateringu



Gastro Team- Zdrowe żywienie twoich dzieci

email: wiola@gastroteam.pl

Menu dla Szkoły Podstawowej nr 378

data	śniadanie		obiad	bezmleczna/bezglutenowaGE/BEZ R		duży	mały	podwieczorek		
PONIEDZIAŁEK 15.04.2024	Kawa inka na mleku	200ml.	zupa kapuśniak	zupa kapuśniak	pierogi z serem	300g	300g	kiełbaski	100g	
	pieczywo mieszane	30g	piezogi z mięsem	piezogi z mięsem		375g	250g	w cieście kruchym	30g	
	masło	5g	z duszoną cebulką	z duszoną cebulką		150g	100g	pieczywo mieszane		
	sałata	5g	kapusta czerwona/ mix warzywny	kapusta czerwona/ mix warzywny				sałatka warzywna		
	szynka drobiowa (70% miesa)	20g	kompot/ herbata pomarańczowa	kompot/ herbata pomarańczowa		100g	75g	herbata owocowa	200ml	
	pomidor	20g				250ml.	250ml			
	alergeny 1,7, 10,11,		1,3,7,9,10,12,13,							
WTOREK 16.04.2024	Zacierki na mleku	220g	krem warzywny	krem warzywny	sos z tofu makaron penne	300g	300g	ucierane ciasto ze sliwkami	100g	
	pieczywo mieszane	20g	kurczak w sosie Alfredo	kurczak w sosie alfredo		90g	70g	sok pomarańczowy	200ml	
	masło	5g	makaron penne	makaron penne bezglutenowe		150g	100g	1,3,7,9,10,		
	pomidor	50g	sałata z sosem /kalafior z masełkiem	sałata z sosem / kalafior		150g	100g			
	herbata miętowa	200ml.	kompot/woda z miętą i cytryną	kompot/woda z miętą i cytryną		250ml	250ml			
	szynka (70% mięsa)	20g								
	alergeny 1,7, 10,11,		1,3,7,9,10,12,13,							
ŚRODA 17.04.2024	kakao naturalne	200ml	rosół z makaronem	rosół z makaronem	placuszki z cukinii	300g	300g	deser jogurtowy z owocami	100g	
	pieczywo mieszane	20g	kotlet schabowy	kotlet schabowy		90g +60g sos	70g +30g sos	na spodzie z ciasta biszkoptowego		
	masło	5g	ziemniaki	ziemniaki		150g	100g	herbata		200ml
	sałatka jarzynowa(marchew, pietruszka, groszek.iabłko.iaiko.o	100g	buraczki zasmażane /surówka z pakusty pekińskiej	buraczki zasmażane /surówka z pakusty pekińskiej		150g	100g			
	wędlina drobiowa	20g	kompot/woda pomarańczowa	kompot/woda pomarańczowa		250ml	250ml			
		alergeny 1,7, 10,11,		1,3,7,9,10,12,13,				1,3,7,9,10,		

CZWARTEK 18.04.2024	kluski lane na mleku	220g	zupa z soczewicy	zupa z soczewicy	klipsiki z kalafiora	300g	300g	tosty hawajskie (szynka, ser żółty, ananas)	100g
	pieczywo mieszane	20g	pulpeciki z sosem	pulpeciki z sosem		120g + 60g	100g + 30g	sok warzywny (100%) marchew, brzoskwinia, banan	200ml
	masło	5g	kasza bulgur	kasza jaglana		150g	100g		
	sałata	3g	mix sałat ze śmietaną / marchew mini z masłem	mix sałat z winegret / marchew mini z masłem		150g	100g		
	ser żółty	20g	kompot/ woda z cytryną i miodem	kompot/ woda z cytryną i miodem		250ml	250ml		
	papryka	20g							
alergeny 1,7, 10,11,		1,3,7,9,10,12,13,		1,3,7,9,10,					
PIĄTEK 19.04.2024	płatki ryżowe z malinami	220g	pomidorowa z kasza jaglana	pomidorowa z kasza jaglana	kotlet jajeczny	300g	300g	kisiel z owocami	100g
	pieczywo mieszane	20g	filet rybny z sosem greckim	filet rybny panierowany B/G z sosem greckim		120g	100g	herbatnik	
	masło	5g	ziemniaki	ziemniaki		150g	100g		
	sałata	3g	surówka z kiszanej kapusty/ brokuł	surówka z kiszanej kapusty/ brokuł		150g	100g		
	pasta jajeczna ze szczypiorkiem	20g	kompot/ herbata owocowa	kompot/ herbata owocowa		250ml	250ml		
	ogórek	20g							
alergeny 1,7, 10,11,		1,3,7,9,10,12,13,4,		1,3,9,10,					

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



24 lat doświadczenia w cateringu



Gastro Team- Zdrowe żywienie twoich dzieci

email: wiola@gastroteam.pl

Menu dla Szkoły Podstawowej nr 378

data	śniadanie		obiad	bezmleczna/bezglutenow	WEGE/BEZ RYBY	duży	mały	podwieczorek	
PONIEDZIAŁEK 22.04.2024	kawa na mleku	200ml	Żurek z kielbasą	Zupa z białych warzyw niezabielana		300g	300g	kanapka z pieczywa pełnoziarnistego z kurczakiem na ciepło z warzywami (papryka, pomidor, szczypiorek) herbata z miodem	100g 200ml
	pieczywo mieszane	30g	pierogi z serem	pierogi z owocami	pierogi z serem	375g	250g		
	masło sałata	5g 5g	z jogurtem owocowym						
	kielbasa szynkowa (70% mięsa)	20g	surówka z marchewki	surówka z marchewki		150g	100g		
	pomidor	20g	owocowe różności	kolorowe owocowe napoje		250 ml			
alergeny 1,7, 10,11		1,3,7,9,10,12,13		22 KWIETNIA DZIEŃ "FASOLKOWYCH" CIUKIERKÓW JELLY BEAN		1,6,10			
WTOREK 23.04.2024	ryż na mleku	220g	zupa pieczarkowa	zupa pieczarkowa	zupa pieczarkowa	300g	300g	warkocz z owocami	100g
	pieczywo mieszane	30g	kotlet schabowy po parysku	kotlet schabowy po parysku	kotlet sojowy			herbata	200ml
	szynka wieprzowa/humus		ryż	ryż					
	masło	5g	marchew z groszkiem zasmażana / mix sałat z sosem winegret	marchew z groszkiem zasmażana / mix sałat z sosem winegret		150g	100g		
		50g				150g	100g		
herbata	200ml	kompot/ woda z cytryną	kompot/ woda z cytryną		250ml	250 ml			
alergeny 1,7, 10,11		1,3,7,9,10,12,13				1,3,7			
	plátky kukurydziane na mleku	220g	zupa krupnik	zupa krupnik		300g	300g	sałatka owocowa z galaretką	100g
	pieczywo mieszane	20g	udziec z indyka pieczony	udziec z indyka pieczony	gulasz warzywny z ciecierzycą	90g+60g sos	70g+30g sos		
	sałata	3g	ziemniaki	ziemniaki		200g	150g	biszkopty	2szt
		20g	chrupiąca sałata z dodatkiem papryki, ogórka i rukoli / brokuły	chrupiąca sałata z dodatkiem papryki, ogórka i rukoli / brokuły		150g	100g	herbata	200ml

ŚRODA 24.04.2024	sałatka ryżowa z kurczakiem i warzywami	70g	kompot/woda z miętą i cytryną	kompot/woda z miętą i cytryną		250ml	250 ml		
	alergeny 1.7, 10,11,		1.3,7,9,10,12,13,					1.3,7,	
CZWARTEK 25.04.2024	zacierki na mleku	200ml	zupa dyniowa z makaronem	zupa dyniowa z makaronem bezglutenowym niezabielana		300g	300g	smoothie brzoskwińowe,	100g
	pieczywo mieszane	30g	pulpeciki wieprzowe z sosem	pulpeciki wieprzowe z sosem	kotlet buraczany	120g	100g		
	masło	5g	kasza bulgur	ryz	kasza bulgur	150g	100g	mini rogalik maślany	
	pastę z wędliny z jajkiem, kukurydzą, papryką. /ser żółty	20g	surówka z białej kapusty z dodatkiem pora/kalafior z masłem	surówka z białej kapusty z dodatkiem pora/kalafior		150g	100g		
	pomidor	20g	kompot/ herbata mietowa	kompot/ herbata mietowa		250ml	250 ml		
alergeny 1.7, 10,11,		1.3,7,9,10,12,13,					1.3,7,		
PIĄTEK 26.04.2024	Zupa mleczna płatki jaglane	220g	aromatyczna zupa pomidorowa	aromatyczna zupa pomidorowa niezabielana		300g	300g	drożdżowe razowe placki z bananami	100g
	bułeczka	20g	paluszki rybne	paluszki rybne	lasagne z szpinakiem	120g	100g		
	masło	5g	ziemniaki	ziemniaki		150g	100g	sok 100%	200ml
	dżem/miód /serek biały	30g	surówka z kapusty kiszzonej / bukiet warzyw	surówka z kapusty kiszzonej / bukiet warzyw		150g	100g		
	herbata	200ml	kompot/ woda pomarańczowa	kompot/ woda pomarańczowa		250ml	250 ml		
alergeny 1.7, 10,11,		1.3,4,7,9,10,12,13,4,					1.3,7,		

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



24 lat doświadczenia w cateringu



Gastro Team- Zdrowe żywienie twoich dzieci

email: wiola@gastroteam.pl

Menu dla Szkoły Podstawowej nr 378

data	śniadanie		obiad	bezmleczna/bezglutenow	WEGE/BEZ RYBY	duży	mały	podwieczorek	
PONIEDZIAŁEK 29.04.2024	płatki ryżowe na mleku	220g	ogórkowa	ogórkowa bez śmietany	ogórkowa	250g	250g	kielbaski na ciepło z warzywami	100g
	pieczywo mieszane	30g	kluski leniwe	kopytka z sosem	kluski leniwe	300g	250g	herbata z cytryną	200ml
	sałata/pomidor/masło	26g g	marchew z brzoskwiniami	marchew z brzoskwiniami	marchew z brzoskwiniami	150g	100g		
	połędwica drobiowa (70% miesa)	20g	woda z miętą/ kompot	woda z miętą/ kompot	woda z miętą/ kombot	250ml	250 ml		
	herbata z sokiem	200ml				250ml	250 ml		
	alergeny 1,3,6,7,11,		1,3,6,7,9,					13,6,7	
WTOREK 30.04.2024	Zacierki na mleku	220g	barszcz czerwony	barszcz czerwony		300g	300g	koktajl owocowy	100g
	pieczywo mieszane	20g	pałeczka z kurczaka pieczona	pałeczka z kurczaka pieczona	kotlety kalafiorowe	90g + 60g	70g + 30g		200ml
	masło	5g	ryż	ryż		100g	75g	biskopciki	
	sałatka z pomidorów z serem mozzarella / szynka wieprzowa	50g	surówka z dodatkiem pora / fasolka szparagowa z masełkiem i tarta bułką	surówka z dodatkiem pora / fasolka szparagowa z masełkiem i tarta bułką		150g	100g		
	herbata miętowa	200ml	kompot/woda smakowa	kompot/woda smakowa		250ml	250 ml		
	alergeny 1,7, 10,11,		1,3,7,9,10,12,13,					1,3,7,9,10,	

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