



ISOQAR
REGISTERED
Numer Certyfikatu 10135

15 lat doświadczenia w cateringu



Gastro Team- Zdrowe żywienie twoich dzieci

email: hieronima@gastroteam.pl

Menu dla Szkoły Podstawowej nr 275

data	śniadanie		obiad	duży	mały	podwieczorek	
PONIEDZIAŁEK 08.10.2018	płatki kukurydziane na mleku	220g	zupa barszcz czerwony z jajkiem zabieleny	250g	250g	tosty z szynką, serkiem i warzywami	100g
	pieczywo mieszane	30g	kluski leniwe z masłem i bułeczka	375g	250g	herbata owocowa	200ml.
	masło	5g					
	sałata / pomidor	30g	surówka z kapusty pekińskiej z brzoskwinia	150g	100g		
	szynka wiejska	20g	kompot/ woda z cytryna	250ml.	250ml.		
	alergeny						
WTOREK 09.10.2018	owsianka z owocami	220g	zupa dyniowa z ziemniakami	250 g	250g	budyń waniliowy z owocami	150ml.
	pieczywo mieszane	30g	spaghetti	120g	100g	ciastka zbożowe	30g
	pasta jajeczna z jogurtem/ szynka z kurczaka	40g	z makaronem	150 g			
	papryka	20g			100g		
			brokuły/ ogórek kwaszony	150g	100g		
	alergeny		kompot/ woda z mięta	250ml.	250ml.		
ŚRODA 10.10.2018	kakao	200ml.	zupa jarzynowa	250g	250g	drożdżówka	100g
	pieczywo mieszane	30g	stripsy z kurczaka	90g	70g	sok 100%	200ml.
	masło	5g	z sosem jogurtowo czosnkowym	60g	30g		
			ryż	150g	100g		
	sałata/ ogórek	30g	surówka z buraczków - burak jabłko, jogurt /sałata lodowa z sosem winegret	150g	100g		
	południca sopocka	20g	kompot/ woda z sokiem malinowym	250ml	250ml		
	alergeny		alergeny 1,3,6,7,11, 9,12,13				
CZWARTEK 11.10.2018	kawa zbożowa na mleku	200ml	delikatna zupa grochowa	250g	250g		
	pieczywo mieszane	30g	szynka pieczona	90g	70g	racuszki karotki	100g
	masło	5g	ziemniaki	150g	100g	herbata owocowa	200ml.
			surówka po żydowsku/ bukiet warzyw	150g	100g		
	sałatka z kurczaka/ wędlina	50g	kompot/ woda pomarańczowa	250ml	250ml		
	alergeny 1,3,6,7,9,10,11,		alergeny 1,6,7,9,10,13,12,		alergeny 1,3,6,7,		
PIĄTEK 12.10.2018	zacierki na mleku	220g	zupa pomidorowa z ryżem	250g	250g	chałka z serkiem i brzoskwinia	100g
	pieczywo mieszane	30g	filet z miruny panierowany / fasolka po bretońsku	90g	70g	herbata owocowa	200ml.
	masło	5g	ziemniaki	150g	100g		
	ser biały/ dżem niskosłodzony	30g	surówka z kapusty kiszzonej/ kalafior	150g	100g		
	herbata	200ml	alergeny 1,6,7,9,10,13,12,				
	alergeny 1,3,6,7,9,10,11,		kompot/ herbata owocowa	250ml	250ml	alergeny 1,3,6,7,	

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