



15 lat doświadczenia w cateringu



Gastro Team- Zdrowe żywienie twoich dzieci

email: wiola@gastroteam.pl

Menu dla Szkoły Skuterowa

data	obiad	bezmleczna	bezglutenowa	
PONIEDZIAŁEK 16.04.2018	zupa z kapusty słodkiej z pomidorami naleśniki z serem i polewa jogurtową talarki marchewkowe	zupa z kapusty słodkiej z pomidorami naleśniki z owocami polewa owocowa talarki marchewkowe	zupa z kapusty słodkiej z pomidorami naleśniki z serem z maki kukurydzianej i polewa jogurtową talarki marchewkowe	250ml. 375g 100g 150g
WTOREK 17.04.2018	Zupa jarzynowa (wiosenna) pieczeń wieprzowa pieczona w sosie własnym kasza pęczak brokuły	Zupa jarzynowa (wiosenna) bez śmietany pieczeń wieprzowa pieczona w sosie własnym kasza pęczak brokuły	Zupa jarzynowa (wiosenna) pieczeń wieprzowa pieczona w sosie własnym kasza gryczana brokuły	250ml. 90g +60g 150g 150g
ŚRODA 18.04.2018	zupa pieczarkowa z makaronem filet z kurczaka panierowany ryż buraczki na ciepło	zupa pieczarkowa z makaronem bez śmietany filet z kurczaka panierowany ryż buraczki na ciepło bez masła	zupa pieczarkowa z makaronem filet z kurczaka panierowany bułka bezglutenowa ryż buraczki na ciepło	250ml. 90g 150g 150g
CZWARTEK 19.04.2018	zupa selerowa spaghetti z sosem mięsnym kalafior	zupa selerowa spaghetti z sosem mięsnym bez sera kalafior	zupa selerowa spaghetti bezglutenowe z sosem mięsnym kalafior	250ml. 180g 200g 100g
PIĄTEK 20.04.2018	krupnik ryżowy placki ziemniaczane z sosem bukiet warzyw	krupnik ryżowy placki ziemniaczane z sosem bukiet warzyw	krupnik ryżowy placki ziemniaczane z sosem bukiet warzyw	250ml. 180g 150g

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