



Catering dla najmłodszych

Prawidłowe żywienie dzieci to jeden z filarów, pozwalających stworzyć optymalne warunki dla ich rozwoju.

Nasza kuchnia odpowiada na bardzo zróżnicowane potrzeby wymagających odbiorców, jakimi są dzieci. Nasze jadłospisy tworzą kompetentni dietetycy i pełni pasji kucharze. Wybierz nas dla swojej placówki, by zadbać o zdrowe i pyszne jedzenie dla swoich podopiecznych!

Produkty prosto od lokalnych dostawców

Zapewniamy najświeższe produkty od sprawdzonych dostawców. Warzywa i owoce pochodzą z bezpiecznych i naturalnych upraw. Nasze artykuły nie zawierają konserwantów i innych ulepszaczy.

Nowoczesna kuchnia i technologia

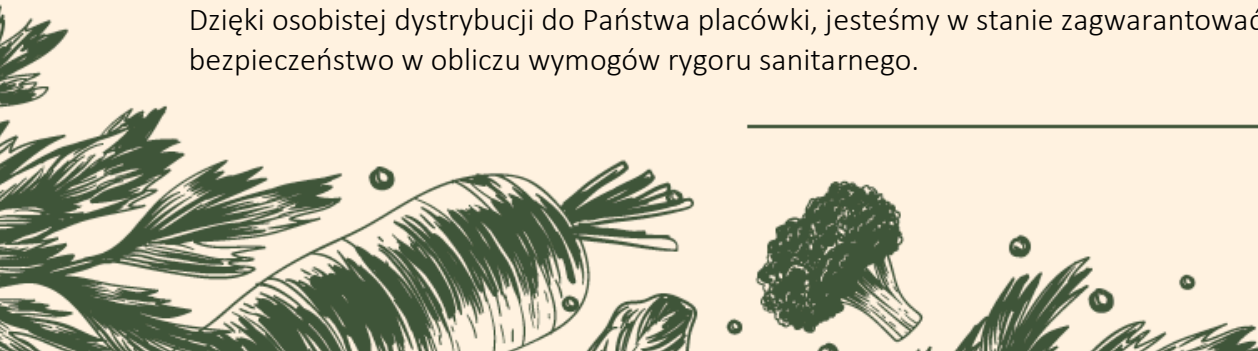
Przy produkcji korzystamy z najnowszych rozwiązań technologicznych, pozwalających na profesjonalną obróbkę produktów spożywczych, z zachowaniem walorów odżywczych i smakowych.

Znajomość specyfiki karmienia dzieci

Doświadczenie w pracy z dziećmi, pozwala nam na stworzenie optymalnej oferty, która zaspokoi ich potrzeby odżywcze, ale też zapewni przyjemność ze spożywania posiłków. W tym celu zatrudniamy wykwalifikowanych i doświadczonych kucharzy oraz dietetyków.

Bezpieczna dystrybucja i gwarancja świeżości

Dzięki osobistej dystrybucji do Państwa placówki, jesteśmy w stanie zagwarantować najwyższą jakość i świeżość przygotowanych dań oraz bezpieczeństwo w obliczu wymogów rygoru sanitarnego.



JADŁOSPIS 06-10.01.2025

PONIEDZIAŁEK

WTOREK

ŚRODA

CZWARTEK

PIĄTEK

Śniadanie

Hummus z pomidorami 4 (100g)
Pieczywo mieszane: razowe,
orkiszowe, pełnoziarniste 1 (30g)
z masłem 2 (5g) Szyńka ze schabu 10
(10g) Ser żółty 2 (10g) Sezonowe
warzywa do pochrupania (30g)

Śniadanie

Frittata z serem kozim
i szpinakiem, 9 (150ml)
Pieczywo mieszane: razowe,
orkiszowe, pełnoziarniste 1 (30g)
z masłem 2 (5g) Szyńka kulka 10
(10g) Ser żółty 2 (10g) Sezonowe
warzywa do pochrupania (30g)

Śniadanie

Twarożek ze szczypiorkiem
i rzodkiewką, 1 (50g)
Pieczywo mieszane: razowe,
orkiszowe, pełnoziarniste 1 (30g)
z masłem 2 (5g) Szyńka ze schabu 10
(10g) Ser cheddar 2 (10g) Sezonowe
warzywa do pochrupania (30g)

Śniadanie

Jaglanka na mleku roślinnym z musem
bananowym 1 (150ml)
Pieczywo mieszane: razowe,
orkiszowe, pełnoziarniste 1 (30g)
z masłem 2 (5g) Szyńka wiejska 10
(10g) Ser cheddar 2 (10g) Sezonowe
warzywa do pochrupania (30g)

ŚWIĘTO TRZECH KRÓLI

Obiad

Zabielana zupa
jarzynowa 3,7,11 (200ml)
Kurczak po meksykańsku
z ryżem 4,7,12 (180g)
i surówką orientalną (50g)
Tofu po meksykańsku z ryżem 4,7
(200g) i surówką orientalną (50g) (w)

Obiad

Krem ziemniaczano-porowy (200ml)
Pierogi z mięsem drobiowym z
surówką colesław 1,3,12 (200g)
Pierogi ukraińskie z surówką
colesław 1,2,3 (230g) (w)

Obiad

Zupa pomidorowa
z makaronem 1,4 (200ml)
Pieczeń rzymska w sosie chrzanowym
1,10 (80g) z kaszą pęczak 1 (100g)
i surówką z marchewki 3 (50g)
Pieczeń warzywna w sosie
chrzanowym 3,7,11 (100g)
i kaszą pęczak 1 (100g) i surówką
z marchewki 3 (w)

Obiad

Kapuśniak (200ml)
Dorsz panierowany, 14 (80g)
ziemniaki (100g) i marchewka
zasmażana 3 (50g)
Selerybka 1,21 (100g) ziemniaki (100g)
i marchewka zasmażana 3 (50g) (w)

Podwieczorek

Focaccia z ziołami 1 (80g)
Sezonowe owoce do pochrupania
(30g)

Podwieczorek

Domowa galaretką (150g)
Pieczywo mieszane: razowe,
orkiszowe, pełnoziarniste 1 (30g)
z masłem 2 (5g) Szyńka drobiowa
12,13 (10g) Ser cheddar 2 (10g)
Sezonowe warzywa do pochrupania
(30g)

Podwieczorek

Babka cytrynowa 1,9 (100g)
Sezonowe owoce do pochrupania
(30g)

Podwieczorek

Pasta z zielonego groszku ze skórką
z limonki 7 (50g)
Pieczywo mieszane: razowe, orkiszowe,
pełnoziarniste 1 (30g) z masłem 2 (5g)
Szyńka z indyka 13 (10g) Ser żółty 2
(10g) Sezonowe warzywa do
pochrupania (30g)

1.gluten 2.nabiał 3.marchew 4.pomidor 5.zielony groszek 6.gryka 7.strączkowe 8.jabłko 9.jaja 10.wieprzowina 11.brokół 12.kurczak 13.indyk 14.ryba 15.truskawki 16.papryka 17.burak 18.ogórek kiszony 19.czerona soczewica 20.curry 21.seler

PROSTO
Z KUCHNI

www.prostozkuchni.waw.pl