

25 lat doświadczenia w cateringu



Gastro Team- Zdrowe żywienie twoich dzieci

email: wiola@gastroteam.pl



Menu dla Szkoły Podstawowej nr 118

data	śniadanie		obiad	ezmleczna/bezglutenowa	WEGE/BEZ RYBY	duży	mały	podwieczorek	
WTOREK 01.04.2025 	Kawa inka na mleku	200ml	zupa jarzynowa	zupa jarzynowa	zupa jarzynowa	300g	300g	bułka maślana z kruszonką	100g
	pieczywo mieszane	20g	klopsiki drobiowe z indyka	klopsiki drobiowe z indyka	kuleczki z ciecierzycy sosem śmietanowym			jogurt niebieski (jagodowy)	150g
	masło	5g	sosem śmietanowym	sosem śmietanowym					
	sałata	3g	kasza gryczana	kasza gryczana					
	pomidor	20g	warzywa z pary z pestkami dyni/ surówka z buraczków	warzywa z pary z pestkami dyni/ surówka z buraczków	warzywa z pary z pestkami dyni/ surówka z buraczków				
	szynka wieprzowa od szwagra	20g	kompot/ woda z owocowa	kompot/ woda z owocowa		250ml.	250ml.		
	alergeny 1,7, 10,11,		1,3,7,9,10,12,13,					1,7,9,10,	
ŚRODA 02.04.2025	płatki owsiane na mleku z owocami do wyboru, orzechy, mus	220g	rosół z makaronem	rosół z makaronem	bulion warzywny	300g	300g	koktajl owocowy z owoców leśnych i jogurtem	150g
	pieczywo mieszane	20g	nauggetsy z sosem czosnkowym	nuggetsy z panierką bezglutenową	nuggetsy warzywne	90g	70g		
	masło	5g	ryż	ryż	ryż	150g	100g		
	kiełbaski na ciepło (70% mięsa)	30g	sałata z sosem winegret/ mini marchewki	sałata z sosem winegret/ mini marchewki	sałata z sosem winegret/ mini marchewki	150g	100g	biszkopty	20g
			DZIEŃ AUTYZMU						
	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 03.04.2025	kakao naturalne na mleku	200ml	krupnik z kaszą jęczmienną i natką	krupnik z kaszą jaglaną i natką	krupnik z kaszą jęczmienną i natką	250g	250g	mini ciabátka z serem żółtym, szynką, pomidor, ogórek, sałata	1szt
	pieczywo mieszane	20g	gulasz wieprzowy	gulasz wieprzowy	gulasz warzywny z dodatkiem kluski śląskie	90g	70g		
	masło	5g	kluski śląskie	kluski śląskie	kluski śląskie	150g	100g		
	jajko ze szczypiorkiem i jogurtem	50g	surówka z ogórka kiszzonego/ fasolka szparagowa żółta	surówka z ogórka kiszzonego/ fasolka szparagowa żółta	surówka z ogórka kiszzonego/ fasolka szparagowa żółta	150g	100g	herbata	200ml
	alergeny 1,7, 10,11,4,		kompot / woda z cytryną	kompot / woda z cytryną		250ml.	250ml.	1,3,7,	
Piątek 04.04.2025	kawa inka na mleku	200g	krem marchewkowy	krem marchewkowy	krem marchewkowy	300g	300g		
	bułeczka pełnoziarnista	20g	ryba panierowana (miruna)	ryba w cieście kukurydzianym	makaron z sosem śmietanowym	90g	70g	ciasto marchewkowe z czekoladą	50g
	masło	5g	ziemniaki	ziemniaki		150g	100g	sok pomarańczowy	150ml
	ser żółty/dżem	50g	surówka colesław / marchew mini	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.



25 lat doświadczenia w cateringu



Gastro Team- Zdrowe żywienie twoich dzieci

email: wiola@gastroteam.pl

Menu dla Szkoły Podstawowej nr 118

data	śniadanie		obiad	zmielczna/bezglutenow	EGE/BEZ RYB	duży	mały	podwieczorek	
Poniedziałek 07.04.2025									
	kawa na mleku	200ml	zupa z marchewki z dodatkiem zielonego groszku (leszczynowa jarzynowa)	zupa z marchewki z dodatkiem zielonego groszku	zupa z marchewki z dodatkiem zielonego groszku pierogi z serem	250g	250g	kanapka z pieczywa pełnoziarnistego	
	pieczywo mieszane	30g	pierogi z mięsem wieprzowym	pierogi z mięsem wieprzowym BG		375g	250g	z kurczakiem z warzywami (papryka, pomidor, szczypiorek)	100g
	masło	5g	z duszoną cebulką	z duszoną cebulką	7 kwietnia Światowy Dzień Zdrowia			herbata z miodem	200ml
	sałata/pomidor	23g							
	kiebasa szynkowa (70% mięsa)	20g	warzywa z pary	warzywa z pary		150g	100g		
	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 08.04.2025									
	kasza manna na mleku	220ml	zupa kalafiorowa	zupa kalafiorowa		300g	300g	mini rogalik maślany	100g
	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	200ml
	schab pieczony własnego wypieku	20g	surówka z ogórka kiszzonego	surówka z ogórka kiszzonego		150g	100g		
	sałata	3g							
	ogórek	20g	kompot/woda z cytryną	kompot/woda z cytryną		250ml	250ml		
	herbata	200ml	1,3,7,9,10,12,13,					1,3,7,	
Środa 09.04.2025									
	kakao naturalne z mlekiem	200ml	zupa zacierkowa	zupa zacierkowa	burger buraczany z soczewicą	300g	300g	pizza z szynką i serem, warzywami	100g
	pieczywo mieszane	30g	kotlet mielony tradycyjny	kotlet mielony z bułką bezglutenową		120g	100g	naprówka herbata z goździkami	200ml
	masło	5g	ziemniaki	ziemniaki		150g	100g		
	pasta jajeczna z dodatkiem rzodkiewki i szczypiorku	30g	marchew z groszkiem / surówka z kapusty czerwonej parzona	marchew z groszkiem / surówka z kapusty czerwonej parzona		150g	100g		
	tomat	20g	kompot/herbata malinowa	kompot/herbata malinowa		250ml	250ml		
	szynka drobiowa	20g	1,3,7,9,10,12,13,					1,3,7,	
Czwartek 10.04.2025									
	Płatki jęczmiennie na mleku	220g	barszcz ukraiński	barszcz ukraiński		300g	300g	gofry własnej produkcji z (ze zdrowa nutella własnej produkcji)	100g
	pieczywo mieszane	30g	bitka wieprzowa duszona	bitka wieprzowa duszona	boczniki panierowane	90g	70g		
	masło	5g	kasza jęczmienna	kasza gryczana		150g	100g	herbata z miodem	200ml
	sałatka z makaronem i warzywami (papryka, ogórek, pomidory, szczypiorek)	100g	marchew z groszkiem / surówka z kapusty białej z papryką świeżą	marchew z groszkiem / surówka z kapusty białej z papryką świeżą	marchew z groszkiem / surówka z kapusty białej	150g	100g		
	polędwica wieprzowa (70% mięsa)	20g	kompot/woda z cytryną	Kompot/woda z cytryną		250ml	250ml		
	serek wiejski	30g	1,3,7,9,10,12,13,					1,3,7,	
Piątek 11.04.2025									
	płatki kukurydziane na mleku	220ml	zupa pomidorowa z ryżem	zupa pomidorowa z ryżem niezabielana	zupa pomidorowa z ryżem	300g	300g	budyń czekoladowy z owocami (truskawki) wafelki	100g
	pieczywo mieszane	30g	ryba panierowana	ryba panierowana B/G	mini kopytka z sosem	120g	100g		
	masło	5g	ziemniaki	ziemniaki		150g	100g	herbata malinowa	200ml
	pasta 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



25 lat doświadczenia w cateringu



Gastro Team- Zdrowe żywienie twoich dzieci

email: wiola@gastroteam.pl

Menu dla Szkoły Podstawowej nr 118

data	śniadanie		obiad	zupa kapuśniak	VEGE/BEZ RYB	duży	mały	podwieczerek	
PONIEDZIAŁEK 14.04.2025	Kawa inka na mleku	200ml	zupa kapuśniak Leszynowa zupa dynowa	zupa kapuśniak Leszynowa zupa dynowa	zupa kapuśniak Leszynowa zupa dynowa	300g	300g	kiełbaski	100g
	pieczywo mieszane	30g	kluski leniwe	kopytka z sosem	kluski leniwe	300g	250g	w cieście kruchym	
	masło	5g	marchew z brzoskwiniami	marchew z brzoskwiniami	marchew z brzoskwiniami	150g	100g	pieczywo mieszane	30g
	sałata	5g	kluski leniwe	kopytka z sosem	kluski leniwe	300g	250g	sałatka warzywna	
	szynka drobiowa (70% mięsa)	20g	marchew z brzoskwiniami	marchew z brzoskwiniami	marchew z brzoskwiniami	150g	100g		
	pomidor	20g	kompot/ herbata pomarańczowa	kompot/ herbata pomarańczowa		250ml	250ml	herbata owocowa	200 ml
	alergeny 1,7, 10,11,		1,3,7,9,10,12,13,						
WTOREK 15.04.2025	Zacierki na mleku	220g	krem warzywny	krem warzywny		300g	300g	ucierane ciasto z jabłkiem	100g
	pieczywo mieszane	20g	kurczak w sosie Alfredo	kurczak w sosie alfredo	sos z tofu	90g	70g	sok pomarańczowy	200 ml.
	masło	5g	makaron penne	makaron penne	makaron penne	150g	100g		
	pomidor	50g	sałata z sosem /kalafior z masłem	sałata z sosem / kalafior		150g	100g		
	herbata miętowa	200ml							
	pasta rybna z jajkiem, szczypiorkiem, papryką, ogórkiem kiszonym.	20g	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,					1,3,7,9,10,	
ŚRODA 16.04.2025	kakao naturalne	200ml	rosół z makaronem	rosół z makaronem		300g	300g	deser jogurtowy z owocami	100g
	pieczywo mieszane	20g	kotlet schabowy	kotlet schabowy	placuszki z cukinii	90g +60g sos	70g + 30g sos	biszkopty	
	masło	5g	ziemniaki	ziemniaki		150g	100g	herbata	200 ml.
	sałatka jarzynowa(marchew, piertuszką, groselek,jabłko,jajko,o górek kiszony)	100g	buraczki zasmażane /surówka z kapusty pekińskiej	buraczki zasmażane /surówka z kapusty pekińskiej		150g	100g		
	wędlin 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 17.04.2025	kluski lane na mleku	220g	zupa delikatna grochowa	zupa delikatna grochowa		300g	300g	Kanapka z szynką drobiową, pomidor, sałata masło	100g
	pieczywo mieszane	20g	pulpeciki z sosem	pulpeciki z sosem	klopsiki z kalafiora	120g +60g sos	100g + 30g sos		
	masło	5g	kasza bulgur	kasza jaglana		150g	100g	sok warzywny (100%) marchew, brzoskwinia, banan	200 ml.
	sałata	3g	mix sałat ze śmietaną / marchew mini z masłem	mix sałat z winogret / marchew mini z masłem		150g	100g		
	ser żółty papryka	20g 20g	kompot/ woda z cytryną i miodem	kompot/ woda z cytryną i miodem		250ml	250ml		
	alergeny 1,7, 10,11,		DYŻUR					1,3,7,9,10,	
PIĄTEK 18.04.2025	plątki ryżowe z malinami	220g	zupa brokułowa z ziemniakami	zupa brokułowa	zupa brokułowa	300g	300g	bułeczka cynamonka z serkiem waniliowym	100g
	pieczywo mieszane	20g	makaron z sosem napili ze	makaron BG z sosem napili ze	makaron z sosem napili ze	120g	100g		
	masło	5g	surówka z kiszanej kapusty/ brokuł	surówka z kiszanej kapusty/ brokuł	surówka z kiszanej kapusty/ brokuł	150g	100g		
	sałata	3g	kompot/ herbata owocowa	kompot/ herbata owocowa		150g	100g		
	pasta jajeczna ze szczypiorkiem	20g				250ml	250ml		
	ogórek	20g	DYŻUR					1,3,9,10,	
	alergeny 1,7, 10,11,		1,3,7,9,10,12,13,4,						

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

25 lat doświadczenia w cateringu



Gastro Team- Zdrowe żywienie twoich dzieci

email: wiola@gastroteam.pl

ISOQAR
Numer Certyfikatu 10135

Menu dla Szkoły Podstawowej nr 118

	śniadanie		obiad	ezmleczna/bezglutenow	WEGE/BEZ RYBY	duży	mały	podwieczorek	
WTOREK 22.04.2025	kawa na mleku	200ml	Szczawiowa z jajkiem i ziemniakami	zupa wiosenna	Szczawiowa z jajkiem i ziemniakami	300g	300g	kanapka z pieczywa pełnoziarnistego	
	pieczywo mieszane	30g	makaron z truskawkami	makaron z truskawkami	makaron z truskawkami	350g	250g	szynką drobiową	
	masło	5g	i serem		i serem	80g	60g	warzywami(papryka, pomidor, szczypiorek)	100g
	sałata	5g							
	kiełbasa szynkowa (70% mięsa)	20g	owocowe różności			100g	75g	herbata z miodem	200ml
			DYŻUR						
	pomidor	20g	ompot/ herbata malinowa	kompot/ herbata malinowa		250ml	250ml		
	alergeny 1,7, 10,11,		1,3,7,9,10,12,13,					1,6,10,	
ŚRODA 23.04.2025	ryż na mleku	220g	zupa pieczarkowa z porem	zupa pieczarkowa z porem	zupa pieczarkowa z porem	300g	300g	strucla z owocami	100g
	pieczywo mieszane	30g	potrawka z kurczka	potrawka z kurczka	gulasz warzywny z dodatkiem ciecierzycy	90g+60g sos	70g+30g		
	szynka wieprzowa/humus		ryż	ryż		150g	100g		
	masło	5g	kalafior z masłem / mix sałat z sosem winegret	kalafior z masłem / mix sałat z sosem winegret		150g	100g	herbata	200ml
	herbata	200ml	kompot/ woda z cytryną	kompot/ woda z cytryną		250ml	250ml		
	alergeny 1,7, 10,11,		1,3,7,9,10,12,13,					1,3,7,	
CZWARTEK 24.04.2025	Szwedzki stół		zupa dyniowa z makaronem	zupa dyniowa z makaronem		300g	300g	sałatka owocowa z galaretką	100g
			kotlet pożarski	kotlet pożarski	kotlecik z kalafiora	120g	100g		
			ziemniaki	ziemniaki		150g	100g	biszkopty	2szt
			chrupiąca sałata z dodatkiem papryki, ogórka i rugali / brokuł	chrupiąca sałata z dodatkiem papryki, ogórka i rukoli / brokuł		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,	
PIĄTEK 25.04.2025	Zupa kasza manna na mleku	220g	aromatyczna zupa pomidorowa	aromatyczna zupa pomidorowa niezabielana		300g	300g	placki drożdżowe	100g
	bułeczka	20g	paluszki rybne	paluszki rybne	krokiety z jajkiem	120g	100g	z miodem	
	masło	5g	ziemniaki	ziemniaki		150g	100g	sok 100%	200ml
	dżem/miód /serek biały	30g	surówka z kapusty kiszanej / bukiet warzyw	surówka z kapusty kiszanej / bukiet warzyw		150g	100g		
	herbata	200ml	kompot/ woda pomarańczowa	kompot/ woda pomarańczowa		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.



25 lat doświadczenia w cateringu



Gastro Team- Zdrowe żywienie twoich dzieci

email: wiola@gastroteam.pl

Menu dla Szkoły Podstawowej nr 118

data	śniadanie		obiad	bezmleczna/bezglutenow a	WEGE/BEZ RYBY	duży	mały	podwieczorek	
PONIEDZIAŁEK 28.04.2025	płatki ryżowe na mleku	220g	ogórkowa	ogórkowa bez śmietany	ogórkowa	250g	250g	bułeczka wrocławska z szynką wiejską	100g
	pieczywo mieszane	30g	naleśniki z serem	naleśniki z owocami	naleśniki z serem	375g	250g	sałatka z pomidorów z serkiem mozzarella	
	sałata/pomidor/masło	26g g	i polewą jogurtową	polewa truskawkowa	i polewą jogurtową			herbata z cytryną	200ml
	polędwica drobiowa (70% miesa)	20g	surówka z marchewki	surówka z marchewki	surówka z marchewki	150g	100g		
	herbata z sokiem	200ml	kompot/woda smakowa	kompot/woda smakowa		250ml	250ml		
	alergeny 1,3,6,7,11,		1,3,6,7,9,						13,6,7
WTOREK 29.04.2025	Makaron na mleku	220g	barszcz czerwony	barszcz czerwony	barszcz czerwony	300g	300g	kasza manna na mleku z musem malinowym	150g
	pieczywo mieszane	20g	pałeczka z kurczaka pieczona	pałeczka z kurczaka pieczona	kotlety kalafiorowe	90g + 60g	70g + 30g		
	masło	5g	ryż	ryż		100g	75g		
	sałatka z pomidorów z serem mozzarella / szynka wieprzowa	50g	surówka z dodatkiem pora / fasolka szparagowa z maselkiem i tarta bułką	surówka z dodatkiem pora / fasolka szparagowa z maselkiem i tarta bułką bezglutenową		150g	100g		
	herbata miętowa	200ml	kompot/woda smakowa	kompot/woda smakowa		250ml	250ml		
	alergeny 1,7, 10,11,		1,3,7,9,10,12,13,						1,3,7,9,10,
ŚRODA 30.04.2025	kakao na mleku	200ml	delikatna zupa fasolowa	delikatna zupa fasolowa	delikatna zupa fasolowa	300g	300g	drożdżówka z marmoladą	1szt 200ml .
	pieczywo mieszane	20g	makaron spaghetti	makaron spaghetti BG	makaron spaghetti z sosem	90g + 60g	70g + 30g	herbata z malinami	
	masło	5g	z sosem carbonara	z sosem pomidorowy	śmietanowym	100g	75g		
	sałata/ogórek zielony	23g	mix sałat z sosem vinegret / marchewka z maselkiem	mix sałat z sosem vinegret / marchewka z maselkiem	vinegret / marchewka z maselkiem	150g	100g		
	Pasta rybna z serkiem wiejskim.	30g	kompot/woda smakowa	kompot/woda smakowa	kompot/woda smakowa	250ml	250ml		
	alergeny 1,7, 10,11,		DYŻUR	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.