

# Restauracja Carska



## Oferta - Catering dla Szkół

Polecamy nasze usługi w zakresie żywienia-dostaw obiadów dla dzieci i młodzieży w wieku szkolnym.

Nasze posiłki sporządzane i wydawane są zgodnie z wymogami sztuki kulinarnej jak i wymogów sanitarnych. Posiadamy certyfikaty HCCP. obiady dla szkół przygotowywane są ze świeżych, wyselekcjonowanych produktów, nie zawierających sztucznych konserwantów i ulepszcaczy. Jadłospisy są profesjonalnie skomponowane, przy współpracy naszego specjalisty do spraw żywności i żywienia.. Nasze doświadczenie i wiedza pozwala nam zapewnić zróżnicowane diety dostosowane do indywidualnych potrzeb dzieci. Celem naszej firmy jest przede wszystkim "zdrowe gotowanie" dlatego tak wielką wagę przykładamy do jakości w realizacji cateringu dla szkół . Zdrowe odżywianie, to nie tylko drogie ekologiczne produkty, ale również odpowiednie przygotowanie oraz eliminacja niezdrowych, szkodliwych dodatków. W naszej kuchni nie używamy wzmacniaczy smaku. Do słodzenia używamy małych ilości cukru - staramy się włączać cukier trzcinowy lub miód oraz naturalne soki owocowe bez dodatku konserwantów. Zupy gotujemy przede wszystkim na wywarach warzywnych i ziołowych z dodatkiem oliwy z oliwek lub oleju rzepakowego. Zwracamy dużą uwagę na jakość produktów. Na życzenie rodziców wprowadzamy produkty z kuchni ekologicznej typu: makaron orkiszowy, mąkę kukurydzianą, soję, różnego rodzaju ryże i kasze oraz inne produkty.

Catering dla szkół oferowany w naszej firmie jest prowadzony pod nadzorem specjalistów już na etapie układania jadłospisów, a potem poprzez sprawdzoną jakość produktów od pewnych zaufanych dostawców. Działania te zapewniają wysoką jakość zdrowych, zrównoważonych posiłków, które przez nas przygotowywane dostarczają dzieciom wszelkich niezbędnych składników odżywczych, są smaczne i estetycznie podane.

Biorąc pod uwagę zróżnicowane potrzeby jak i preferencje dzieci i młodzieży istnieje możliwość wykupienia obiadów niepełnych.

Korzystamy z systemu MASTERSZEF, który pozwala na sprawne zarządzanie procesem zamówień, ich realizację oraz współpracę z rodzicami.

W przypadku zainteresowania kierowanej przez Państwa Placówki naszą ofertą prosimy o kontakt i wyznaczenie terminu spotkania, na którym będziemy mogli ustalić szczegółowe warunki współpracy.

	500 kcal- 650 kcal
<b>CAŁY OBIAD</b>	14 zŁ
<b>II DANIE, DESER, NAPOJ</b>	10 zŁ MIĘSO 100- 130 gr DOT. SKR. 130 gr WARZYWA 130 gr
<b>ZUPY</b>	4 zŁ bez ograniczeń

**Tel: 503 813 677, 501 264 126**

**[www.cateringlegionowo.pl](http://www.cateringlegionowo.pl)**

**[catering@cateringlegionowo.pl](mailto:catering@cateringlegionowo.pl)**

PRODUKT/ POTRAWA	PRZYPRAWY
ZUPY	ziele angielskie, bazylia, kolendra, cząber, jałowiec, lubczyk, majeranek, melisa, tymianek, koper ogrodowy, natka pietruszki, kozieradka, liść laurowy
DRÓB	estragon, tymianek, lubczyk, cząber, czosnek, curry, rozmaryn, bazylia, jałowiec, kolendra, majeranek, szalwia, kmin, kurkuma, papryka
MIĘSO WIEPRZOWE (GULASZ, PIECZEŃ, PULPETY, KOTLETY)	rozmaryn, cząber, lubczyk, czosnek, świeży majeranek, kminek, kolendra, majeranek, szalwia, tymianek, imbir
MIĘSO WOŁOWE (GULASZ, PIECZEŃ, PULPETY, KOTLETY)	estragon, jałowiec, czosnek, kolendra, lubczyk, majeranek, szalwia, tymianek, gałka muskatołowa, kmin
RYBY	bazylia, cząber, kminek, kolendra, lubczyk, czosnek, majeranek, szalwia, tymianek, natka pietruszki
POTRAWY Z JAJ	kolendra, natka pietruszki, szczypiorek, czosnek niedźwiedzi potrawy z suchych nasion
ROŚLIN STRĄCZKOWYCH	majeranek, kminek, cząber, czosnek, liść laurowy, rozmaryn
POTRAWY MLECZNE, M.IN. OWSIANKA	cynamon, szalwia, kardamon, gałka muskatołowa
TWARÓG	melisa, cząber, mięta, rzeżucha, szalwia, tymianek, czosnek, koper ogrodowy, natka pietruszki, szczypiorek, czarnuszka
POTRAWY Z MAKARONU	bazylia, oregano, tymianek, cząber, natka pietruszki, czosnek
POTRAWY Z WARZYW	estragon, bazylia, kolendra, cząber, jałowiec, szalwia, koper ogrodowy, natka pietruszki
SALATKI	estragon, bazylia, kolendra, mięta, rzeżucha, tymianek, czosnek, koper ogrodowy, natka pietruszki, szczypiorek, czarnuszka
POTRAWY Z RYŻU I OWOCÓW	kardamon, goździki, cynamon, wanilia, skórka cytrynowa, skórka pomarańczowa , mięta
KOMPOTY	cynamon, goździki, imbir, anyż gwiazdkowy, świeża mięta
DANIA OWOCOWE	goździki, cynamon, melisa, mięta
CIASTA	kardamon, cynamon, imbir, gałka muskatołowa, wanilia, skórka cytrynowa, pomarańczo



## **Substancje lub produkty powodujące alergie lub reakcje nietolerancji**

1. Zboża zawierające gluten, tj. pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz,, a także produkty pochodne.
2. Skorupiaki i produkty pochodne;
3. Jaja i produkty pochodne;
4. Ryby i produkty pochodne.
5. Orzeszki ziemne (arachidowe) i produkty pochodne;
6. Soja i produkty pochodne.
7. Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą).
8. Orzechy, tj. migdały , orzechy laskowe , orzechy włoskie , orzechy nerkowca , orzeszki pekan , orzechy brazylijskie , pistacje/orzechy pistacjowe .
9. Seler i produkty pochodne.
10. Gorczyca i produkty pochodne;
11. Nasiona sezamu i produkty pochodne;
12. Dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach powyżej 10 mg/kg lub 10 mg/litr w przeliczeniu na całkowitą zawartość SO<sub>2</sub> dla produktów w postaci gotowej bezpośrednio do spożycia lub w postaci przygotowanej do spożycia zgodnie z instrukcjami wytwórców;
13. Łubin i produkty pochodne;
14. Mięczaki i produkty pochodne.