

OFERTA CATERINGU
DLA
PRZEDSZKOLI I ŻŁOBKÓW

ZDROWE NAWYKI

pełne smaków i kolorów



zakateksmakow.pl

Drodzy Dyrektorzy, Nauczyciele i Rodzice

Z wielką przyjemnością przedstawiamy naszą ofertę cateringową skierowaną do szkół i przedszkoli. Jesteśmy firmą z wieloletnim doświadczeniem w branży cateringowej, specjalizującą się w dostarczaniu zdrowych, smaczków i zrównoważonych posiłków dla dzieci.

Wierzmy, że odpowiednio zbilansowana dieta jest kluczem do prawidłowego rozwoju najmłodszych, dlatego w naszych daniach stawiamy na najwyższą jakość składników oraz różnorodność smaków.

zakateksmakow.pl



Naszą misją jest promowanie zdrowego stylu życia, którego niezbędnym filarem jest właściwe odżywianie. Wszystkie nasze posiłki przygotowujemy ze świeżych, wysokiej jakości lokalnych składników. Nasze menu zmienia się sezonowo, aby zapewnić świeżość i maksymalną wartość odżywczą używanych składników.



Proces przygotowywania posiłków odbywa się z zachowaniem najwyższych standardów higieny, w najnowocześniejszym sprzęcie gastronomicznym. Dbamy o zachowanie wartości odżywczych i walorów smakowych, przy minimalnym zużyciu energii i maksymalnie skróconym czasie obróbki termicznej.



Dostosowujemy się do specjalistycznych potrzeb żywieniowych z eliminacją alergenów lub produktów odzwierzęcych. Nasz zespół tworzą doświadczeni kucharze, pracownicy produkcji, pracownicy specjalizujący się w produkcji garmażerii, technolog żywienia, którzy oddają się z sercem i pasją temu, co tworzą.

Wynagrodzenie Wykonawcy za świadczenie usług cateringowych na jedno dziecko wynosi:

- 19 zł całodziennego wyżywienia w żłobku + opłata w wysokości 1,00 zł za wyparzenie Państwa naczyń lub 1,50 zł za wyparzenie i użytkowanie naszych naczyń
- 21 zł całodziennego wyżywienia w przedszkolu + opłata w wysokości 1,00 zł za wyparzenie naczyń lub 1,50 zł za wyparzenie i użytkowanie naszych naczyń

W przypadku diet (np. bezmleczna, bezjajeczna, wegetariańska, o znikomej zawartości glutenu) **doliczana jest kwota 2 zł** do wyżej wymienionej stawki dziennej.

Minimum logistyczne, gwarantujące bezpłatną dostawę, to 15 porcji.

“Tworzymy z pasją kuchnię pełną smaków”

Właściciel Agnieszka Opałko-Krochmal

zakateksmakow.pl

PRZYKŁADOWY JADŁOSPIS

PONIEDZIAŁEK (912 kcal)

ŚNIADANIE: chleb graham (30g)(1), masło (5g)(2), ser żółty (20g)(2); papryka, ogórek kiszony*(20g), kakao naturalne (150ml)(2)

II ŚNIADANIE: jabłka*(100g), woda z cytryną* (150 ml)

OBIAD: zupa grysikowa (200 ml)(1,6), spaghetti bolognese z mięsem wieprzowym (160g)(1), kompot (150 ml)

PODWIECZOREK: bułka zwykła (35g, 1/2 szt.)(1), masło (5g)(2), serek Bieluch naturalny (20g)(2); pomidor, sałata*(20g), herbata owocowa (150 ml)

WTOREK (914 kcal)

ŚNIADANIE: kasza jagłana na mleku (150 ml)(2), chleb orkiszowy (30 g)(1), masło (5g)(2), dżem (20g); papryka, ogórek świeży*(20g), herbata owocowa (150 ml)

II ŚNIADANIE: mandarynka*(100g), woda z pomarańczą* (150 ml)

OBIAD: zupa pomidorowa z ryżem (200 ml)(2,6), kotlet z kurczaka (70g)(1,3), ziemniaki (100g), coleslaw (50g), kompot (150 ml)

PODWIECZOREK: koktajl truskawkowo-bananowy (na jogurcie i maślanie)(150 ml)(2), weka (20g)(1), masło (5g)(2)

ŚRODA (944 kcal)

ŚNIADANIE: chleb góral (30g)(1), masło (5g)(2), wędlina drobiowa (20 g); rzodkiewka, sałata*(20g), kawa Inka (150ml)(2)

II ŚNIADANIE: banan*(100g), woda z cytryną* (150 ml)

OBIAD: zupa fasolowa z ziemniakami (200 ml)(2,6), pierogi z serem na słodko (160g)(1,2), kompot (150 ml)

PODWIECZOREK: kisiel z jabłkiem tartym (150 ml), weka (20g)(1), masło (5g)(2), herbata owocowa (150 ml)

CZWARTEK (928 kcal)

ŚNIADANIE: chleb z ziarnami (30 g)(1), masło (5g)(2), pasta z sera białego i szprotek (20g)(2,4); pomidor, ogórek kiszony*(20g), kawa Inka (150 ml)(2)

II ŚNIADANIE: mandarynka*(100g), woda z pomarańczą* (150 ml)

OBIAD: krem z cebuli z grzankami (200 ml)(1,2,6), schab pieczony w sosie własnym (70g), kasza jęczmienna (100g)(1), buraczki zasmażane (1)(50g), kompot (150 ml)

PODWIECZOREK: chałka (30g)(1,2,3), masło (5g)(2), jogurt naturalny (100 g)(2), herbata owocowa (150ml)

PIĄTEK (965 kcal)

ŚNIADANIE: chleb orkiszowy (30g)(1), masło (5g)(2), pasta z soczewicy z pestkami dyni i suszonymi pomidorami (20g); papryka, ogórek kiszony*(20g), szklanka mleka (150ml)(2)

II ŚNIADANIE: jabłka*(100g), woda z cytryną* (150 ml)

OBIAD: zupa brokułowa z makaronem (200 ml)(1,2,6), paluszki rybne (70g)(1,4), ziemniaki (100g), mini marchewka gotowana (50g), kompot (150 ml)

PODWIECZOREK: drożdżówka z jabłkiem (100g)(1,2,3), banan (1/2 szt.), kakao naturalne (150ml)(2)

*kuchnia zastrzega sobie prawo do modyfikacji w zależności od jakości dostarczanego surowca

Sporządziła: inż. Klaudia Zderska

Wykaz alergenów mogących wystąpić w kuchni: 1.zboża, 2.mleko, 3.jaja, 4.ryby, 5.soja, 6.seler, 7.gorczyca, 8.sezam, 9.orzeszki ziemne, 10.orzechy, 11.dwutlenek siarki, 12.łubin, 13.skorupaiki, 14.mięczaki

PRZYKŁADOWY JADŁOSPIS DIETA BEZMLECZNO-BEZJAJECZNA

PONIEDZIAŁEK (934 kcal)

ŚNIADANIE: chleb graham (30g)(1), hummus (20g); papryka, ogórek kiszony*(20g), kakao naturalne na napoju owsianym (150ml)

II ŚNIADANIE: jabłka*(100g), woda z cytryną* (150 ml)

OBIAD: zupa koperkowa z ryżem (250 ml)(6), spaghetti bolognese z mięsem wieprzowym (180g)(1), kompot (150 ml)

PODWIECZOREK: bułka zwykła (35g, 1/2 szt.)(1), pasta warzywna (20g); pomidor, sałata*(20g), herbata owocowa (150 ml)

WTOREK (955 kcal)

ŚNIADANIE: kasza jaglana na napoju owsianym (150 ml), chleb orkiszowy (30 g)(1), dżem (20g); papryka, ogórek świeży*(20g), herbata owocowa (150 ml)

II ŚNIADANIE: mandarynka*(100g), woda z pomarańczą* (150 ml)

OBIAD: zupa pomidorowa z ryżem (250 ml)(6), filet z kurczaka saute (70g), ziemniaki (100g), coleslaw (50g), kompot (150 ml)

PODWIECZOREK: koktajl truskawkowo-bananowy (na napoju owsianym)(150 ml), weka (20g)(1)

ŚRODA (966 kcal)

ŚNIADANIE: chleb góral (30g)(1), wędlina drobiowa (20 g); rzodkiewka, sałata*(20g), kawa Inka na napoju owsianym (150ml)

II ŚNIADANIE: banan*(100g), woda z cytryną* (150 ml)

OBIAD: zupa fasolowa z ziemniakami (250 ml)(6), pierogi z truskawkami (180g)(1), kompot (150 ml)

PODWIECZOREK: kisiel z jabłkiem tartym (150 ml), weka (20g)(1), herbata owocowa (150 ml)

CZWARTEK (939 kcal)

ŚNIADANIE: chleb z ziarnami (30 g)(1), hummus; pomidor, ogórek kiszony*(20g), kawa Inka na napoju roślinnym(150 ml)

II ŚNIADANIE: mandarynka*(100g), woda z pomarańczą* (150 ml)

OBIAD: krem z cebuli z grzankami (250 ml)(1,6), schab pieczony w sosie własnym (70g), kasza jęczmienna (100g)(1), buraczki zasmażane (1)(50g), kompot (150 ml)

PODWIECZOREK: weka (30g)(1), jogurt wegański (100 g), herbata owocowa (150ml)

PIĄTEK (980 kcal)

ŚNIADANIE: chleb orkiszowy (30g)(1), pasta z soczewicy z pestkami dyni i suszonymi pomidorami (20g); papryka, ogórek kiszony*(20g), szklanka napoju owsianego (150ml)

II ŚNIADANIE: jabłka*(100g), woda z cytryną* (150 ml)

OBIAD: zupa brokułowa z makaronem (250 ml)(1,6), ryba na parze (70g)(4), ziemniaki (100g), mini marchewka gotowana (50g), kompot (150 ml)

PODWIECZOREK: bułka zwykła (35g, 1/2 szt.)(1), miód (20g), banan (1/2 szt.), kakao naturalne na napoju owsianym (150ml)

*kuchnia zastrzega sobie prawo do modyfikacji w zależności od jakości dostarczanego surowca

Sporządziła: inż. Klaudia Zderska

Wykaz alergenów mogących wystąpić w kuchni: 1.zboża, 2.mleko, 3.jaja, 4.ryby, 5.soja, 6.seler, 7.gorczyca, 8.sezam, 9.orzeszki ziemne, 10.orzechy, 11.dwutlenek siarki, 12.łubin, 13.skorupaiki, 14.mięczaki

PRZYKŁADOWY JADŁOSPIS DIETA WEGETARIAŃSKA

PONIEDZIAŁEK (934 kcal)

ŚNIADANIE: chleb graham (30g)(1), masło (5g)(2), ser żółty (20g)(2); papryka, ogórek kiszony*(20g), kakao naturalne (150ml)(2)

II ŚNIADANIE: jabłka*(100g), woda z cytryną* (150 ml)

OBIAD: zupa koperkowa z ryżem (250 ml)(6), spaghetti z sosem pomidorowym (180g)(1), kompot (150 ml)

PODWIECZOREK: bułka zwykła (35g, ½ szt.)(1), masło (5g)(2), serek Bieluch naturalny (20g)(2); pomidor, sałata*(20g), herbata owocowa (150 ml)

WTOREK (955 kcal)

ŚNIADANIE: kasza jagłana na mleku (150 ml)(2), chleb orkiszowy (30 g)(1), masło (5g)(2), dżem (20g); papryka, ogórek świeży*(20g), herbata owocowa (150 ml)

II ŚNIADANIE: mandarynka*(100g), woda z pomarańczą* (150 ml)

OBIAD: zupa pomidorowa z ryżem (250 ml)(2,6), kotlet wegetariański (70g)(1,3), ziemniaki (100g), coleslaw (50g), kompot (150 ml)

PODWIECZOREK: koktajl truskawkowo-bananowy (na jogurcie i maślanie)(150 ml)(2), weka (20g)(1), masło (5g)(2)

ŚRODA (966 kcal)

ŚNIADANIE: chleb góral (30g)(1), masło (5g)(2), hummus (20 g); rzodkiewka, sałata*(20g), kawa Inka (150ml)(2)

II ŚNIADANIE: banan*(100g), woda z cytryną* (150 ml)

OBIAD: zupa fasolowa z ziemniakami (250 ml)(2,6), pierogi z serem na słodko (180g)(1,2), kompot (150 ml)

PODWIECZOREK: kisiel z jabłkiem tartym (150 ml), weka (20g)(1), masło (5g)(2), herbata owocowa (150 ml)

CZWARTEK (939 kcal)

ŚNIADANIE: chleb z ziarnami (30 g)(1), masło (5g)(2), pasta z sera białego i szprotek (20g)(2,4); pomidor, ogórek kiszony*(20g), kawa Inka (150 ml)(2)

II ŚNIADANIE: mandarynka*(100g), woda z pomarańczą* (150 ml)

OBIAD: krem z cebuli z grzankami (250 ml)(1,2,6), klopsiki wegetariańskie (70g), kasza jęczmienna (100g)(1), buraczki zasmażane (1)(50g), kompot (150 ml)

PODWIECZOREK: chałka (30g)(1,2,3), masło (5g)(2), jogurt naturalny (100 g)(2), herbata owocowa (150ml)

PIĄTEK (980 kcal)

ŚNIADANIE: chleb orkiszowy (30g)(1), masło (5g)(2), pasta z soczewicy z pestkami dyni i suszonymi pomidorami (20g); papryka, ogórek kiszony*(20g), szklanka mleka (150ml)(2)

II ŚNIADANIE: jabłka*(100g), woda z cytryną* (150 ml)

OBIAD: zupa brokułowa z makaronem (250 ml)(1,2,6), ryba panierowana (70g)(1,3,4), ziemniaki (100g), mini marchewka gotowana (50g), kompot (150 ml)

PODWIECZOREK: drożdżówka z jabłkiem (100g)(1,2,3), banan (1/2 szt.), kakao naturalne (150ml)(2)

*kuchnia zastrzega sobie prawo do modyfikacji w zależności od jakości dostarczanego surowca

Sporządziła: inż. Klaudia Zderska

Wykaz alergenów mogących wystąpić w kuchni: 1.zboża, 2.mleko, 3.jaja, 4.ryby, 5.soja, 6.seler, 7.gorczyca, 8.sezam, 9.orzeszki ziemne, 10.orzechy, 11.dwutlenek siarki, 12.łubin, 13.skorupaiki, 14.mięczaki

Catering Zakątek Smaków to szeroko pojęta gastronomia, która zaspokoi zapotrzebowanie rynku na:

- produkcję żywienia zbiorowego dla żłobków, przedszkoli, szkół i szpitali;
- żywienie klienta indywidualnego;
- catering abonamentowy dla klienta stałego i firm;
- wyroby garmażeryjne;
- catering okolicznościowy i obsługa imprez typu: urodziny, chrzciny, komunie, wesela, stypy, eventy firmowe;
- catering świąteczny z ofertą bożonarodzeniową i wielkanocną;
- catering specjalistyczny – indywidualne diety redukcyjne, eliminacyjne, alergiczne, z uwzględnieniem jednostek chorobowych;
- zdrowa dieta pudełkowa – promocja zdrowego stylu życia.

Zakątek Smaków to również obsługa grup zorganizowanych, organizacja eventów plenerowych, wypożyczalnia namiotów, leżaków, stołów i ław biesiadnych. Organizując wspólnie z naszym Zakątkiem Smaków imprezę okolicznościową możesz liczyć na możliwość wypożyczenia w cenie cateringu kompletnej, eleganckiej zastawy stołowej.

W naszej internetowej „Spiżarni” znajdą Państwo gotowe wyroby garmażeryjne i sezonowe do zakupu z dostawą do domu.

Naszą ofertę wprowadzamy stopniowo, etapami, niebawem będziemy ją realizować w 100% .

KONTAKT:

zakateksmakow.catering@gmail.com

ul. Zawila 65e, 30-390 Kraków

Agnieszka Opałko-Krochmal (właściciel) **+48 728 645 405**

Jadwiga Świder (manager) **+48 517 074 435**

Zeskanuj:



zakateksmakow.pl