



# KATERING FOR KIDS

## O nas

Katering For Kids od przeszło dziesięciu lat dba o zdrowie i rozwój krakowskich dzieci, dostarczając im codziennie smaczne i pełnowartościowe posiłki. Nasza firma wyróżnia się szerokim menu, indywidualnym podejściem do każdego klienta oraz troską o jakość używanych produktów. Pasja do gotowania i doświadczenie pozwalają nam codziennie przygotowywać dania, które nie tylko smakują, ale również dostarczają niezbędnych składników odżywczych.

Nasza kuchnia znajduje się w dzielnicy Olsza w Krakowie, gdzie posiłki przygotowywane są w nowoczesnym, funkcjonalnym zapleczu. Dzięki temu jesteśmy w stanie obsłużyć wiele placówek jednocześnie, zachowując najwyższe standardy jakości. Aktualnie współpracujemy z wieloma przedszkolami, szkołami oraz żłobkami

## Nasza kuchnia

Kładziemy ogromny nacisk na jakość i świeżość składników. Tygodniowe menu jest starannie planowane, aby zapewnić dzieciom zbilansowaną dietę, a jednocześnie spełnić różnorodne preferencje smakowe. Posiłki bazują na sezonowo dostępnych produktach, a menu przesyłamy drogą mailową. Staramy się także dostosować do indywidualnych potrzeb naszych klientów, pozostając otwartymi na sugestie i oczekiwania.

## Kontakt

Jeśli chcesz dowiedzieć się więcej o naszej ofercie lub nawiązać współpracę, serdecznie zapraszamy do kontaktu:

**e-mail: [katering4k@gmail.com](mailto:katering4k@gmail.com)**





# KATERING FOR KIDS



## **Nasze menu składa się z czterech posiłków:**

1. **Śniadanie:** Raz w tygodniu serwujemy zupę mleczną, np. płatki kukurydziane, owsiankę czy jaglanekę z owocami. Dwa razy w tygodniu przygotowujemy ręcznie wyrabiane drożdżówki – na słodko lub słono, a raz w tygodniu dzieci mają możliwość samodzielnie przygotować kanapki z dostępnych składników. Ponadto oferujemy wymiennie parówki, naleśniki czy jajka.
2. **Drugie śniadanie:** Dbamy o to, by każdy posiłek zawierał sezonowe owoce i warzywa, które są niezbędne w zdrowej diecie dzieci.
3. **Obiad:** Składa się z zupy oraz drugiego dania. Zupy, takie jak pomidorowa, ogórkowa, barszcz czerwony czy kremy warzywne, przygotowujemy na bulionach warzywno-mięsnych, dbając o niską zawartość soli i wykluczając wszelkie polepszacze smaku. Drugie danie to zawsze różnorodność: od dań mięsnych, takich jak kotlety schabowe, gulasz czy klopsiki, przez potrawy wegetariańskie, np. naleśniki z jagodami, aż po dania „mieszane”, takie jak łazanki czy gołąbki.
4. **Podwieczorek:** Dzieci uwielbiają słodkości, dlatego staramy się, aby były one przygotowane z najlepszych składników i miały ograniczoną ilość cukru. Oferujemy różne wariacje ciast, takie jak serniki, szarlotki czy tarty, a także owocowe sałatki, galaretki i koktajle.

Wszystkie nasze posiłki przygotowywane są od podstaw, co daje gwarancję ich jakości i świeżości. Staramy się także ograniczać smażenie i stosowanie zbędnych tłuszczów, a menu bazujemy głównie na polskiej kuchni, choć chętnie wprowadzamy również smaki z innych regionów świata.

### **Warsztaty kulinarne**

Nie tylko gotujemy – dzielimy się naszą pasją z dziećmi! Organizujemy warsztaty kulinarne, podczas których maluchy uczą się podstaw gotowania, pieczenia i zdrowego żywienia. Zajęcia odbywają się w jednej z zaprzyjaźnionych szkolnych kuchni, gdzie dzieci mogą praktycznie zaangażować się w przygotowanie potraw, rozwijając swoje umiejętności i wiedzę o zdrowym odżywianiu.

