



*Pychotka
Catering*

NATURALNIE, ZE PYCHOTKA

PRAWDZIWE JEDZENIE DLA DZIECI

CO NAS WYRÓŻNIA:

- **doświadczenie** - jesteśmy na rynku usług cateringowych już ponad 10 lat
- **jakość** - działamy w małej skali, stawiając na jakość, a nie na ilość
- **relacje** - wsłuchujemy się w uwagi i sugestie naszych klientów
- **świeżość** - gotujemy jedzenie tuż przed wydaniem, w ten sam dzień

www.pychotkacatering.pl



JAK GOTUJEMY?

Śniadania

Nasze śniadania zawsze składają się z dwóch części. Kanapki na bazie różnych rodzajów pieczywa z masłem, dobrej jakości wędlinami, serami, twarożkami, pastami warzywnymi lub jajecznymi, a do tego zawsze świeże warzywa lub owoce. Drugą część śniadania stanowi napój lub zupa na bazie świeżego mleka: naturalne kakao, kawa zbożowa, owsianki z bakaliarnymi, jaglanki, gryczanki lub mleko z naturalnymi płatkami.

Obiady

Zupy przygotowujemy na wywarach jarzynowych (wyjątkiem jest rosół, który gotujemy na kureczaku zagrodowym i jarzynach). Do przyprawiania stosujemy tylko naturalne przyprawy i zioła).

W drugich daniach szczególnie stawiamy na różnorodność, zarówno poprzez szeroki asortyment produktów, ale także technik kulinarnych. Korzystamy z różnych rodzajów mięs i ryb, które pieczemy, dusimy lub gotujemy na parze. Dbamy o to, żeby korzystać z różnych rodzajów kasz i makaronów. Własnoręcznie lepimy pierogi i robimy kluseczki czy kopytka. Do obiadu serwujemy szeroki wachlarz warzyw, zarówno w postaci świeżych surówek, jak i warzyw do chrupania lub gotowanych na parze.

Podwieczorki

W naszych podwieczorkach dominują owoce: świeże lub w postaci: musów, pożywnych smoothie, mlecznych koktajli lub kiśli naszego wyrobu.

W jadalnospisach pojawiają się również nasze wypieki: ciasto marchewkowe, chlebek bananowy, owsiany czy cukiniowy.





NASZE JADŁOSPISY

ZALECENIA

I ROZPORZĄDZENIA

Stosujemy się do zaleceń i norm Narodowego Instytutu Żywności i Żywienia oraz odpowiednich rozporządzeń.



RÓŻNORODNOŚĆ

I SEZONOWOŚĆ

Nasze jadłospisy są urozmaicone, a w każdej porze roku korzystamy z tego, co natura daje w tym czasie najlepszego.



DIETY I ALERGENY

W naszych jadłospisach zaznaczamy alergeny zgodnie z wytycznymi. Przygotowujemy diety wykluczające: mleko, jaja, orzechy, zboża glutenowe. Mamy też dietę wegetariańską.

DIETETYK ANNA MOTAK

Nad naszymi jadłospisami czuwa Specjalistka ds. żywienia Pani mgr Anna Motak. Tworzy ona firmę "Kuchenne Kreacje", z którą współpracujemy od początku istnienia Pychotki.

Pani Ania nie tylko wspiera nas w układaniu jadłospisów zgodnych z zaleceniami, ale jest skarbnicą fachowej wiedzy na temat diety, zdrowego żywienia i bezpieczeństwa żywności.

Jej rozległa wiedza, którą stale poszerza, a także bogate doświadczenie daje nam gwarancję wysokiego standardu naszych jadłospisów.



O NASZYCH DOSTAWCACH

**Starannie dobieramy naszych dostawców.
Wiemy, że możemy na nich liczyć i im
ufać.**

Cenimy sobie współpracę z małymi lokalnymi dostawcami takimi jak: rodzinna piekarnia Wichowscy, gospodarstwo rolne R.Dobrowolski, od których mamy pyszne kiszonki czy lokalnymi rolnikami z grupy Kartofelek, produkujących smaczne ziemniaki i buraki.

Ponadto korzystamy z usług profesjonalnych i solidnych spółdzielni i hurtowni, w których zaopatrujemy się w świeży nabiał, mięso, naturalne wędliny i szeroki asortyment artykułów suchych.

WARZYWA



NABIAŁ, MIĘSO I WĘDLINY



POZOSTAŁE





Czy dobrze żywimy?

W 2022 roku przez trzy tygodnie nasze dania były oceniane, przez wszystkie obsługiwane przez nas placówki, pod kątem smaku oraz apetytu z jakim dzieci zjadały posiłki. Łącznie przeanalizowaliśmy prawie 400 ankiet, w których oceniono nasze śniadania, zupy, drugie dania i podwieczorki.

Ponad 75% naszych dań oceniono jako pyszne i jedzone z apetytem przez dzieci.

