



Nasze unikalne zalety

1. Od ponad 18 lat działamy na rynku gastronomicznym. Zdobywamy doświadczenie i umiejętności, które wykorzystujemy w naszej kuchni. Każdego dnia staramy się udoskonalać nasz warsztat, jednocześnie nawiązując do tradycyjnej kuchni polskiej.
2. Zespół naszych kucharzy gotuje razem z nami od 14 lat. To osoby godne zaufania, które razem prowadzą kuchnię Białego Domu Henlex, wynosząc ją na szczyty doznań smakowych.
3. W naszym zespole jest kucharz, który pracował w kuchni placówek oświatowych. Jego profesjonalizm i szeroka wiedza daje gwarancję wysokiej jakości posiłków dostosowanych do standardów żywienia zbiorowego.
4. Wśród osób dbających o przygotowanie jadłospisów dla dzieci jest dietetyczka kliniczna. Osoba ta sprawuje pieczę nad składem posiłków oraz ich wartościami odżywczymi. Jest ona zaznajomiona z aktualnymi zaleceniami żywieniowymi dotyczącymi żywienia w przedszkolach. Przygotowuje przepisy i receptury, które pozwolą dzieciom jeść smaczne i pełnowartościowe posiłki.
5. W naszych jadłospisach będą pojawiać się produkty sezonowe, które są niezastąpionym źródłem składników odżywczych. Obecnie jest sezon na dynię, dlatego możemy przygotować następujące potrawy:

Krem dyniowy	Zupa dyniowa	Placki dyniowe na słodko
Placki dyniowe na słono	Pasztet dyniowy	Pasta dyniowa do chleba
Kotlety dyniowe	Mięsko z dynią	Zapiekanka z dynią
Pierogi z dynią	Makaron z dynią	Racuchy dyniowe
Surówka dyniowa	Salatka z dynią	Ciasto dyniowe
Babeczki dyniowe	Kompot dyniowy	Smoothie dyniowe

6. Warzywa, które używamy, są specjalnie dla nas hodowane przez ogrodnika. Nie kupujemy na giełdach i w marketach. Jabłka wykorzystywane w naszej kuchni pochodzą z sadu ekologicznego.
7. Mięso, którego używamy, pochodzi od sprawdzonego dostawcy. Nie jest kupowane w marketach na promocjach.
8. Stawiamy na polskie i regionalne produkty.
9. Kiszonki, bogate w witaminę C i witaminy z grupy B, mamy od zaufanego gospodarza, z którym współpracujemy od lat.

10. W pozycjach podkreślonych i umieszczonych w nawiasach będą stosowane zamienniki odpowiednie do diet eliminacyjnych (np. napoje roślinne zamiast mleka krowiego, pieczywo bezglutenowe zamiast pszennego).
11. Specjalistyczna dieta nie może być niesmaczna i nijaka. Chcemy, aby posiłki podawane dzieciom z alergiami i nietolerancjami pokarmowymi były jak najbardziej podobne do posiłków standardowych oraz były równie smaczne. Jestem mamą dzieci, które od najmłodszych lat jadły posiłki z wykluczeniem wielu alergenów. Dlatego wiem, jakie to ważne, by dania były wizualnie do siebie podobne, a dzieci z wykluczeniami nie czuły się w żaden sposób inne.
12. Wyróżniamy się niezwykle urozmaiconymi śniadaniem (a mówi się, że to najważniejszy posiłek dnia). Oprócz tradycyjnych kanapek będziemy serwować dzieciom m.in. jaglankę, jajecznicę, pożywe sałatki, pieczone ciasta itp.. To nasz wyjątkowy atut śniadaniowy.
13. Pokażemy przedszkolakom zdrowy fast food, np. pizza na spodzie z kalafiora, frytki warzywne.
14. Samodzielnie przygotowujemy domowe wyroby: pieczone mięsa, rolady mięsne i warzywne oraz pasztety. Mamy pewność co do wykorzystywanych składników.
15. Ograniczamy użycie cukru białego i soli do minimum.
16. W naszych daniach nie stosujemy żadnych konserwantów, sztucznych barwników i zagęszczaczy.
17. Dzięki zbilansowanemu menu wpływamy na prawidłowy rozwój dzieci oraz kształtujemy ich zdrowe nawyki żywieniowe.
18. Styl naszego gotowania wpisuje się w nurt eko i zero waste. Dążymy do eliminacji plastiku, który źle wpływa nie tylko na środowisko ale także zmienia smak i zapach potraw.
19. Do zagęszczania nie używamy mąki.
20. Raz w miesiącu wprowadzimy dania kuchni wegańskiej, regionalnej czy światowej
21. Będziemy przygotowywać przysmaki nawiązujące tematyką do nazwy danej grupy dzieci w przedszkolu.
22. Raz w miesiącu to przedszkolaki zdecydują, co dla nich ugotujemy. Ich zdanie jest dla nas najważniejsze
23. Nasze menu będzie pozytywnie niestandardowe – nazwy posiłków będą nawiązywać do najpopularniejszych postaci z bajek, aby dzieci były ciekawe poznawania nowych smaków.



Do każdego posiłku dodajemy dużą szczyptę pozytywnej energii



Cokolwiek robimy, robimy to z pasją.

Z poważaniem Renata Czerniejewska z Zespołem Białego Domu