יזוש לכל שלחונה בכול העצוי יש השפעה מכרעת בריאותם ועל הרגלי תזונה של ילדים. כשהם אוכלים ארוחת צהריים בבית ספר- אז כצהרונית, אנו רוצים להיות רגועים ולדעת שהארוחה המרכזית שלהם ביום היא ארוחה איכותית ומזינה.

אנו מאמינים שילדים שלנו מגיע יותר מהיצע הארוחות המצויות כיום בשוק ולשם כך, הקמנו את "באבריא".

באבריא מייצרת ארוחות בריאות וטעימות ומביאה אותן לבית, למשרד ולמוסדות חינוך. אנו מספקים שירותי קייטרינג לבתי ספר, גם בכמויות גדולות, מכלי להתפשר על איכות המזון, הטריות, הערכים התזונתיים והטעם. והכל במחיר שווה לכל נפש.

כל המנות מתוכננות ומבושלות על ידי שף מקצועי ודיאטנית מומחית, הטוסקים בפחרטות ערביתיים ובריאים למנות פופולאריות שילדים אוהבים. בנוסף, כל המנות מוצעות לכם לאחר בחינת מדוקדקת של כל המרכיבים ובעיקר לאחר שעמדו בהצלחה במבחני טעימה.

האני מאמין שלנו:

- לא ניתן לאחרים לאכול מה שלא ניתן לילדנו.
- שימוש בחומרים טריים, ללא תוספות מיותרות של סוכר.
- אפייה במנסוסת של מעט שמן זית ללא טיגון.
- שימוש בבשר שאינו מעובד.
- ניקיון מעל הכל.

אנו מזמינים אתכם לעבור על התפריט, להתרשם מהמנון ומהמרכיבים ולהרים אלינו טלפון לפגישת הכרות. חייגו: 077-4070-171

נשמח להציע לכם תפריט טעים ובריא ומותאם במיוחד לילדים.

באבריא

ארוחות בריאות לילדים כי בריא יכול להיות טעים

www.babari.co.il

בא ברייא
מנת בריאות עד אליך

קציצות עגל והודו ברוטב עגבניות

קציצות בקר עשויות משילב של בשר בקר ובשר הודו, הבשר מעורבב עם מגוון ירקות מבושלים שמעשירים את הקציצה והופכים אותה לאטרקטיבית ומזינה. את הקציצות אנו מבשלים ברוטב עגבניות בתחבון ייחודי המבטיח על עגבניות טריות. בשר ההודו עשיר בברזל, המחיי להתפתחות הפיזית, המוטורית והמכלית של הילד. לקציצות הוספנו בשר בקר על פי ההמלצה של מרפדית המזון.

רכיבים: רכיבים: בשר בקר (34%), בשר הודו (18%), כצל (18%), תפוחי אדמה (18%), גזר (8%), בצלים (8%), ביצים (4.4%), גבינה (4.4%), פירורי לחם, מלח מבוקלים, (8%), מלח, פלפל שחור, כמון
אלרגנים: ביצים , גלוטן, סויה

Nutritional Values	100גר
ערכים תזונתיים	
אנרגיה (קלוריות)	146
חלבונים (גרם)	18.8
Carbohydrates (g)	8
מתוכם סוכרים (גרם)	0.7
Sugars (g)	0.7
Total Fats (g)	4.2
מ"ר רוויים (גרם)	1.7
Sat. Fat (g)	
מתוכם חומצת שומן טראנס (גרם)	<0.5
Trans Fat (g)	
מתוכם כולסטרול (מ"ג)	125
Cholesterol (mg)	
נתרן (מ"ג)	432
Sodium (mg)	

שיפודי עוף יקיטורי

מנה נפלאה לילדים - אוכל אצבעות - שיפודי יקיטורי משילובם נתחי עוף צלויים בתנור, שהוחדרו בתמונה מתוכל לתמיד כמה שעות לפני שהוכנסו לתנור - התוצאה: עוף עסיסי ורך - לקקק את האצבעות!

רכיבים: עוף, שמן קנולה, פפריקה

Nutritional Values	100גר
ערכים תזונתיים	
אנרגיה (קלוריות)	117
Proteins (g)	22.6
Carbohydrates (g)	0
מתוכם סוכרים (גרם)	0
Sugars (g)	0
Total Fats (g)	2.9
מ"ר רוויים (גרם)	0.4
Sat. Fat (g)	
מתוכם חומצת שומן טראנס (גרם)	<0.5
Trans Fat (g)	
מתוכם כולסטרול (מ"ג)	57
Cholesterol (mg)	
נתרן (מ"ג)	64
Sodium (mg)	

שניצל אפוי

מנה שרק אוכל של בית יכול להפתחות לה. השניצל של "באבריא" עשוי מהזה עוף טרי ללא תוספות. עוף באבנה בתחבוזה של פירורי לחם מלא ומשומנים. השניצל שלנו אפוי בתנור לדרגת שלמות, רך, זהוב ופריך.

רכיבים: עוף, פירורי לחם, ביצים, מים, שמן זית, פפריקה
מטגנה, מלח, פלפל שחור
אלרגנים: ביצים , גלוטן, סויה

Nutritional Values	100גר
ערכים תזונתיים	
אנרגיה (קלוריות)	142
Proteins (g)	20.2
Carbohydrates (g)	7.4
מתוכם סוכרים (גרם)	0.1
Sugars (g)	3.5
Total Fats (g)	0.7
מ"ר רוויים (גרם)	
Sat. Fat (g)	
מתוכם חומצת שומן טראנס (גרם)	<0.5
Trans Fat (g)	
מתוכם כולסטרול (מ"ג)	71
Cholesterol (mg)	
נתרן (מ"ג)	292
Sodium (mg)	

ספגטי בולונז

ספגטי מקמח מלא שמעניח רוטב בולונז עשיר. הבולונז של "באבריא" משלב בשר בקר דל שומן ובשר הודו וגם מגוון ירקות. המבושלים בסכלנות ברוטב עגבניות טעים וטפוכים אה טעמן של העגבניות.

על פי מרפדית המזון מתולץ לאכול מידי פעם בשר בקר. שילבנו כמנה בשר הודו שהוא עשיר בברזל. המחיי להתפתחות הפיזית, המוטורית והמכלית של הילד. בהרחה של ירקות לחמרים ואחיי הכלולת וטמינים, מעניאים וסיבים תזונה לעין שיעור.

רכיבים: ובגרגרים (32%), בשר בקר (24%), מים, כצל (14%), גזר (6.9%), סכרי (4.3%), שמן זית (0.8%), מלח (0.7%), סוכר (דבדוב, מים (0.4%), פלפלים מתוקים, פלפל שחור
אלרגנים: גלוטן , סלרי

Nutritional Values	100גר
ערכים תזונתיים	
אנרגיה (קלוריות)	105
Proteins (g)	11.6
Carbohydrates (g)	5.4
מתוכם סוכרים (גרם)	3.3
Sugars (g)	
Total Fats (g)	3.8
מ"ר רוויים (גרם)	1.3
Sat. Fat (g)	
מתוכם חומצת שומן טראנס (גרם)	<0.5
Trans Fat (g)	
מתוכם כולסטרול (מ"ג)	75
Cholesterol (mg)	
נתרן (מ"ג)	512
Sodium (mg)	

מרק קוסקוס עם נתחי עוף

מנה עשירה שמבושלת בתחון תשומת לב לפרטים הקטנים כמו כל המנות שלנו, גם מרק הקוסקוס של "באבריא" עשוי ללא אבקות מרק או תוספים משמרים. כדי ליצור צאר עשיר אנו מתממשים בשפוט של ירקות, נתחי עוף ומגוון הבלבלים שיקיפשו את הריח. הנה מנה מזינה על קוסקוס מלא והילדים נהנים מתנה מוכרת ומטיפה, אבל בריאה.

רכיבים: מים, עוף, תפוחי אדמה, תפוזים, קוסקוס, גזר, כרוב, דלורית, בצל, מלח, פפריקה, כורכום, פלפל שחור

Nutritional Values	100גר
ערכים תזונתיים	
אנרגיה (קלוריות)	42
Proteins (g)	3.6
Carbohydrates (g)	5.2
מתוכם סוכרים (גרם)	1.5
Sugars (g)	
Total Fats (g)	0.4
מ"ר רוויים (גרם)	
Sat. Fat (g)	<0.1
מתוכם חומצת שומן טראנס (גרם)	
Trans Fat (g)	<0.5
מתוכם כולסטרול (מ"ג)	6
Cholesterol (mg)	
נתרן (מ"ג)	179
Sodium (mg)	

קציצות עוף ברוטב עגבניות

קציצות רכות וטעימות עשויות מזה עוף משולב ביקות טריים ומבושלים בבר. בצל, סלרי, תפוח אדמה. הקרקות טחונים דק, מעשירים את הקציצה והופכים אותה לטעיסית בתיחוד. את הקציצות אנו מבשלים ברוטב עגבניות "באבריא", מתכון ייחודי המבטיח על עגבניות טריות.

רכיבים: עוף (45%), עגבניות (16%), בצל (11%), פלפל אדום (10%), ביצים (4.5%), בטטות (4.1%), פטרוזיליה (1.9%), מלחי (1.6%), מים, גזר (0.8%), קוסקוס (0.8%), פירורי לחם (0.7%), מלח, שמן, שמן זית (0.3%), סוכר (דבדוב, פלפל שחור
אלרגנים: סלרי , ביצים , גלוטן, סויה

Nutritional Values	100גר
ערכים תזונתיים	
Energy (Kcal)	92
Proteins (g)	
Carbohydrates (g)	13.4
מתוכם סוכרים (גרם)	5.5
Sugars (g)	2
Total Fats (g)	1.6
מ"ר רוויים (גרם)	0.4
Sat. Fat (g)	<0.5
מתוכם חומצת שומן טראנס (גרם)	
Trans Fat (g)	
מתוכם כולסטרול (מ"ג)	50
Cholesterol (mg)	
נתרן (מ"ג)	293
Sodium (mg)	

תוספות

אורז לבן ומלא

מנה הטוב ו שלנו המשלבת שני סוגים אירוחיים מתעיח מתנה עשויה אורז מלא עשיר בסיבים ובהתמיית הסקיה עשויה אורז יסמין המיוחב של שני סוגי האורז יוצר מנה בטיחה ובריאה של אורז רך אחד אחד

פתיתים מקמח מלא וקמח רגיל

מנה הפתיתים המסורתית המבלבת המיוחס ומעשירת ב-20% של פתיתים העשויים מקמח מלא עשיר בבנבט חיטה ובסובין בריא לעיכול ומכיל וטמינים חיוניים ו 30% קמח לבן המתאצה ויפהיה הטעמים.

צ'יפס תפוחי אדמה אפוי בתנור

בטבטנו של "באבריא" לא מטגנים הצ'יפס שלנו ומגיע הרליך מוד, נאפה בתנור ומשומנים לדרגת שלמות. התוצאה: צ'יפס זהוב עשוי מתפוחי אדמה נבט ללא שום תוספות ולכא שומן רווי ומיחוד, קריסיפי וטעים.

פסטה מזיליק ברוטב עגבניות

תוספת נפלאה הוספקה מזמיחות המוספקות אגרוביי הפסטה מבושלת בתחבון ייחודי של רוטב עגבניות שאנו מכינים. מבוסס על עגבניות טריות תוספת משביעה וטעימה.

שעועית ירוקה ברוטב עגבניות

מנת ירקות בריאה ומספקת לנוף מפיט של חומרים נבדי וחיתמן. ויטמינים. מינרלים וסיבים. השעועית הירוקה חתוכה ומבושלת ברוטב העגבניות הייחודי של "באבריא"

אפונה ברוטב

אפונה ירוקה מבושלת לדרגת רכות ובעיתות. ברוטב עגבניות נפלא המבוסס על עגבניות טריות ומבכלים. עתיר ליקופין וגדוש בסיבים. וטמינים. מינרגאלים ותמון הנון בראשון.

תירס גרעינים מבושל

גרעיני התירס מבושלים בסיבמים המתרכזות כדי לשמור על הטעם המקוור ועל הטרכים שלהם. הגרעינים המתוקים מלאי ארגרגיה ומרכיבים מאד לחיים של הילדים.

אורז לבן ומלא מבושל עם גרגרי חומוס

שילוב של מתמחות וקטניות ואיכר מלכון מלא מנת האורז מבושלת אורז מלא עשיר בסיבים ומורז לבן ומעשירת בגרגרי חומוס רכים וחמים.

ימי קונספט חגיגיים

פעם בכמה זמן מתחשק לאכול שיגרה. בדיוק בשביל זה יצרנו את ימי החוויה. בימי החווה ילדיה בהים מתנות פופולריות שהם אוהבים לאכול מחוץ לבית, אבל עם הטוויסט שלנו:

הוכפים את המנה לבריאה ושמרים על טעמה הטוב

כל המנות שאנו מציעים מבושלות על ידינו ואנחנו מתחייבים שהכל נעשה תוך שמירה על הטכנולוגות שלנו. ללא טיגון, בשום! מרכיבים טריים בלבד. ללא שימוש באבקות או בחומרים משמרים.

ימי החוויה שוברים את שגרת היום והארוחות הרגילות, מעוררים תתרגשות ומכניסים ילדים שמחה.

יום חוויה צמחוני: פלאפל

פלאפל אפוי - עשוי מגרגרי חומוס, ירקות ותבלינים - זהוב מבחוץ, ירוק מבפנים. פיתי ובריא. לא ומאמינו שזה אפוי. הפלאפל מגוש בכיסי פיתות טריות. מלא ירקות קצוץ. מלפפונים ומתפוח בחיבוא. גם חומוס שאנו מייצרים אצלנו בתמבת כמוכן, אי אפשר פלאפל בלי צ'יפס קריספי מתפוחי אדמה טריים. אפי בתנור בטכניקה ייחודית.

יום חוויה: המבורגר

ההמבורגר שאנו מכינים, בטוח מבשר בשר בקר ובשר הודו אצלנו בתמבת המנה פוחתה בומחמות על ידי הוסף שלנו, אילן ניב. שעושה קסמים ומצלים לייצר קציצה עסיסית ומתוחה וטעימה ביותר. ההמבורגר נאפה בתנור חומוס ומגוון עם לחמניית המבורגר. פיסות עגבניות ומלפפון חמוץ. יותר טעים מההמבורגר של מסעדות.

יום חוויה: שווארמה הודו

רצאנות דקיקות וכהות של בשר הודו לא מעובד, אומר גם כן הלילה במרינדה ייחודית וסופר אם טעמיה. נתתי השווארמה נקצעים בצדיות ובהמשך נאפים בתנור. גם טעים וגם בריא. השווארמה מוגשת בכיסר המסורת עם פיתה. חומוס או טחינה שאנו מכינים אצלנו. סלט ירקות קצוץ ומלפפונים חמוצים קצאים ד.ק

פעם בכמה זמן מתחשק לאכול שיגרה. בדיוק בשביל זה יצרנו את ימי החוויה. בימי החווה ילדיה בהים מתנות פופולריות שהם אוהבים לאכול מחוץ לבית, אבל עם הטוויסט שלנו:

הוכפים את המנה לבריאה ושמרים על טעמה הטוב

כל המנות שאנו מציעים מבושלות על ידינו ואנחנו מתחייבים שהכל נעשה תוך שמירה על הטכנולוגות שלנו. ללא טיגון, בשום! מרכיבים טריים בלבד. ללא שימוש באבקות או בחומרים משמרים.

ימי החוויה שוברים את שגרת היום והארוחות הרגילות, מעוררים תתרגשות ומכניסים ילדים שמחה.

יום חוויה צמחוני: פלאפל

פלאפל אפוי - עשוי מגרגרי חומוס, ירקות ותבלינים - זהוב מבחוץ, ירוק מבפנים. פיתי ובריא. לא ומאמינו שזה אפוי. הפלאפל מגוש בכיסי פיתות טריות. מלא ירקות קצוץ. מלפפונים ומתפוח בחיבוא. גם חומוס שאנו מייצרים אצלנו בתמבת כמוכן, אי אפשר פלאפל בלי צ'יפס קריספי מתפוחי אדמה טריים. אפי בתנור בטכניקה ייחודית.

יום חוויה: המבורגר

ההמבורגר שאנו מכינים, בטוח מבשר בשר בקר ובשר הודו אצלנו בתמבת המנה פוחתה בומחמות על ידי הוסף שלנו, אילן ניב. שעושה קסמים ומצלים לייצר קציצה עסיסית ומתוחה וטעימה ביותר. ההמבורגר נאפה בתנור חומוס ומגוון עם לחמניית המבורגר. פיסות עגבניות ומלפפון חמוץ. יותר טעים מההמבורגר של מסעדות.

יום חוויה: שווארמה הודו

רצאנות דקיקות וכהות של בשר הודו לא מעובד, אומר גם כן הלילה במרינדה ייחודית וסופר אם טעמיה. נתתי השווארמה נקצעים בצדיות ובהמשך נאפים בתנור. גם טעים וגם בריא. השווארמה מוגשת בכיסר המסורת עם פיתה. חומוס או טחינה שאנו מכינים אצלנו. סלט ירקות קצוץ ומלפפונים חמוצים קצאים ד.ק

רכיבים: מים, בצל, חומוס, תפוחי אדמה, מלח, פלפל שחור
אלרגנים: גלוטן וחיטה

Nutritional Values	100גר
ערכים תזונתיים	
אנרגיה (קלוריות)	127
Energy (Kcal)	
חלבונים (גרם)	7.1
Proteins (g)	
Carbohydrates (g)	18.1
מתוכם סוכרים (גרם)	3.8
Sugars (g)	
Total Fats (g)	1.6
מ"ר רוויים (גרם)	0.2
Sat. Fat (g)	
מתוכם חומצת שומן טראנס (גרם)	<0.5
Trans Fat (g)	
מתוכם כולסטרול (מ"ג)	<2.5
Cholesterol (mg)	
נתרן (מ"ג)	563
Sodium (mg)	

רכיבים: בשר בקר, בשר הודו, בטטות, מלח, פלפל שחור, פלפל אדום, פירורי לחם, מלח, מלח מבוקלים, מלח, פלפל שחור
אלרגנים: גלוטן , סלרי

Nutritional Values	100גר
ערכים תזונתיים	
אנרגיה (קלוריות)	162
חלבונים (גרם)	20.5
Proteins (g)	
Carbohydrates (g)	1.3
מתוכם סוכרים (גרם)	
Sugars (g)	
Total Fats (g)	8
מ"ר רוויים (גרם)	
Sat. Fat (g)	1.3
מתוכם חומצת שומן טראנס (גרם)	<0.5
Trans Fat (g)	
מתוכם כולסטרול (מ"ג)	79
Cholesterol (mg)	
נתרן (מ"ג)	259
Sodium (mg)	

רכיבים: בשר בקר, בשר הודו, שמן קנולה, פפריקה מתוקה, כמון, מלח, פלפל שחור
אלרגנים: גלוטן , סלרי

Nutritional Values	100גר
ערכים תזונתיים	
אנרגיה (קלוריות)	243
חלבונים (גרם)	
Proteins (g)	
Carbohydrates (g)	
מתוכם סוכרים (גרם)	
Sugars (g)	
Total Fats (g)	
מ"ר רוויים (גרם)	
Sat. Fat (g)	
מתוכם חומצת שומן טראנס (גרם)	
Trans Fat (g)	
מתוכם כולסטרול (מ"ג)	
Cholesterol (mg)	
נתרן (מ"ג)	
Sodium (mg)	