



MANAGER-POL



Jadłospis nr 9
w dniach 26.10.2020– 30.10.2020

SZKOŁY

(na potrzeby odbiorców, w siedzibie firmy dostępne są szczegółowe rozpiski towarowe i produkcyjne z wyszczególnieniem jakościowym i ilościowym wszystkich produktów użytych do przygotowania potraw)

Data	Menu	Gramatura
26.10.2020 Poniedziałek	OBIAD: Zupa – jarzynowa*** na wywarze drobiowym z ziemniakami II danie: Makaron wstążki w sosie a la "carbonara"* z pieczonym kurczakiem***, parowanym zielonym groszkiem, zieloną pietruszką i świeżą bazylią kompot z owoców leśnych	300 ml 300g, 200ml
27.10.2020 Wtorek	OBIAD: Zupa – brokułowa na wywarze jarskim*** z kasza manną** II danie: Pieczeń ze schabu w sosie własnym**, ziemniaki, surówka z kapusty białej z ogórkiem kiszonym, tartą marchewką i sosem vinegrette na bazie oliwy z oliwek kompot z owoców mieszanych	300 ml 100g, 60ml, 180g, 100g 200 ml
28.10.2020 Środa	OBIAD: Zupa – porowa na wywarze drobiowo - jarzynowym*** zabieleną śmietaną* II danie: Kasza z warzywami (fasolką szparagową, cukinią i papryką) i duszonym indykiem (kaszotto z warzywami i indykiem) kompot owocowy	300ml 300g, 200ml
29.10.2020 Czwartek	OBIAD: Zupa – "włoska pomidorowa" nie zabieleną na wywarze jarzynowym z groszkiem ptysiowym** II danie: Filet rybny**** z miruny panierowany, ziemniaki, surówka z kapusty kiszonej z tartym selerem*** i świeżą zieloną cebulką kompot z moreli	300ml 100g, 180g. , 100g, 200ml
30.10.2020 PIĄTEK	OBIAD: ZUPA: dyniowa_ na wywarze jarzynowym*** z delikatną nutą imbiru i cynamonu z kaszą jaglaną II DANIE: Jajko gotowane****, sos koperkowy*/**, ryż, surówka z tartej świeżej marchewki z sokiem cytrynowym Kompot owocowy	300ml 1 szt, 70ml, 180g, 100g

ALERGENY

*	**	***	****	*****	*****	*****	*****	*****
mleko/nabiał	gluten	seler	ryby	jaja kurze	gorczyca	orzechy	sezam	soja
								
Pozostałe alergeny z listy 13 podstawowych alergenów, czyli: skorupiaki, mięczaki, łubin, dwutlenek siarki nie są zawarte w oferowanych przez nas produktach ani daniach.								

- Jadłospis skomponowany jest zgodnie z zapotrzebowaniem kalorycznym i energetycznym dla grupy wiekowej 3-5; 6-13 lat. 14-16 lat a podana waga jest uśredniona aby spełniała zapotrzebowania energetyczne uczniów szkolnych w różnym wieku
- Dania wytwarzamy z zawsze świeżych i pełnowartościowych produktów.
- Do przyprawiania potraw używa się: soli (w ilości dozwolonej), cukru (w ilości dozwolonej), pieprzu naturalnego, papryki mielonej, czosnku świeżego i mielonego, oraz ziół świeżych i suszonych.
- Do przygotowania dań nie używa się barwników, konserwantów, ulepszaczy smaku, i wszelkich innych dodatków nie dozwolonych w żywieniu grupy wiekowej 3-5 lat; 6-13 lat, 14-16 lat
- Jadłospisy są sporządzane przy konsultacji dietetyka klinicznego
- Jadłospis jest sporządzony zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z 26 lipca 2016.

Przedsiębiorstwo Marketingowo-Usługowe „Manager-Pol”, 41-800 Zabrze, Pl. Warszawski 5, NIP 648-000-32-59

Tel: 501-179-907, 506-174-870, 517-147-666 @: managerpol@o2.pl



MANAGER-POL



200 ml

ALERGENY

* mleko/nabiał	** gluten	*** seler	**** ryby	***** jaja kurze	***** gorczyca	***** orzechy	***** sezam	***** soja
								
Pozostałe alergeny z listy 13 podstawowych alergenów, czyli: skorupiaki, mięczaki, łubin, dwutlenek siarki nie są zawarte w oferowanych przez nas produktach ani daniach.								

- Jadłospis skomponowany jest zgodnie z zapotrzebowaniem kalorycznym i energetycznym dla grupy wiekowej 3-5; 6-13 la. 14-16 lat a podana waga jest uśredniona aby spełniała zapotrzebowania energetyczne uczniów szkolnych w różnym wieku
- Dania wytwarzamy z zawsze świeżych i pełnowartościowych produktów.
- Do przyprawiania potraw używa się: soli (w ilości dozwolonej), cukru (w ilości dozwolonej), pieprzu naturalnego, papryki mielonej, czosnku świeżego i mielonego, oraz ziół świeżych i suszonych.
- Do przygotowania dań nie używa się barwników, konserwantów, ulepszaczy smaku, i wszelkich innych dodatków nie dozwolonych w żywieniu grupy wiekowej 3-5 lat; 6-13 lat, 14-16 lat
- Jadłospisy są sporządzane przy konsultacji dietetyka klinicznego
- Jadłospis jest sporządzony zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z 26 lipca 2016.