



MANAGER-POL



Jadłospis
w dniach 17.01.2022– 21.01.2022

PRZEDSZKOLE

(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
17.01.2022 Poniedziałek	ŚNIADANIE: pieczywo mieszane pszenno-żytnie**, masło 82%*, polędwica z warzywami**, herbata, mleko do herbaty* OBIAD: ZUPA: szpinakowa na wywarze drobiowo-jarzynowym** z lanym ciastem** II DANIE: ryż zapiekany z jabłkiem, masłem 82%* i cynamonem kompot wielowocowy PODWIECZOREK: deser mleczny na bazie jogurtu naturalnego*-własnej produkcji	50g, 10g, 20g, 200ml, 20g 250ml 250g 200ml 1 porcja
18.01.2022 Wtorek	ŚNIADANIE: pieczywo pszenne**/ chleb graham**, masło 82%*, pasta warzywno-mięsna z warzyw gotowanych*** z dodatkiem duszonego kurczaka*/**, herbata z cytryną OBIAD: ZUPA: ryżowa na wywarze warzywnym*** z marchewką i pietruszką zieloną II DANIE: pieczeń wieprzowa w sosie własnym**, ziemniaki gotowane, surówka wielowarzywna ze świeżych warzyw z dodatkiem koperku i oliwy z oliwek kompot z jabłek i wiśni PODWIECZOREK: budyń czekoladowy *- własnej produkcji	50g, 10g, 20g, 200ml 250ml 70g, 110g, 70g 200ml 1 porcja
19.01.2022 Środa	ŚNIADANIE: pieczywo/wek pszenne**, masło 82%*, serek biały* z dodatkiem miodu, kakao* herbata OBIAD: ZUPA: zimowa jarzynowa na wywarze mięsno-jarzynowym*** z ziemniakami i koperkiem zielonym II DANIE: kasotto- z kaszą jęczmienno*-gryczaną z fasolką szparagową, kukurydzą, groszkiem zielonym oraz duszoną wieprzowiną kompot z czarnej porzeczki PODWIECZOREK: kisiel owocowy- własnej produkcji	50g, 10g, 20g, 150ml 200ml 250ml 250g 200ml 1 porcja

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 0-3., 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.



MANAGER-POL



20.01.2022 CZWARTEK	ŚNIADANIE: pieczywo mieszane pszenno-żytnie**, masło 82%, szyneczka drobiowa wysokogatunkowa z indyka, sałata zielona, herbata OBIAD: ZUPA: ziemniaczana na wywarze warzywnym*** z majerankiem II DANIE: łazanki** – z kapustą białą oraz dodatkiem kapusty kiszzonej drobno siekanej , pieczarkami oraz z kawałkami kurczaka duszonego kompot z owoców sezonowych PODWIECZOREK: wypiek własny- ptyś z budyniem*/**	50g,10g,20g,10g,200ml 250ml 250g 200ml 1 porcja
21.01.2022 PIĄTEK	ŚNIADANIE: pieczywo mieszane pszenno-żytnie**, masło 82%, pasta jajeczna*/***** z cebulką zieloną – własnej produkcji, herbata/kawa inka na mleku* OBIAD: ZUPA: pieczarkowa na wywarze warzywnym*** z drobnym makaronem** II DANIE: kotlet rybny*/**/****/***** własnej produkcji , ziemniaki gotowane , buraki tarte kompot z owoców sezonowych PODWIECZOREK: mandarynka, ciasteczka maślane**	50g,10g, 20g, 100ml/100ml 250ml 70g,110g,70g 200ml 1porcja

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 0-3.,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.



MANAGER-POL



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 0-3.,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.