

MANAGER-POL

Jadłospis
w dniach 25.07.2022– 29.07.2022

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
25.07.2022 Poniedziałek	ŚNIADANIE: pieczywo mieszane pszenno-żytnie**, masło 82%*, szynka drobiowa, rukola , herbata/bawarka* OBIAD ZUPA: szpinakowa na wywarze mięsno-jarzynowym** z ziemniakami II DANIE: knedle z owocami polane masłem* kompot owocowy PODWIECZOREK: jabłko	50g,10g, 30g, 10g 100ml,100ml 250ml 3szt,60ml 200ml 1porcja
26.07.2022 Wtorek	ŚNIADANIE: pieczywo pszenne**/ chleb graham**, masło 82%*, pasta mięsno-warzywna z warzyw gotowanych oraz mięsa drobiowego gotowanego*, herbata z cytryną OBIAD: ZUPA: ryżowa na wywarze warzywnym*** z koperkiem II DANIE: kotlet mielony**/*****, ziemniaki, marchewka na gęsto ** kompot z czarnej porzeczki PODWIECZOREK: jogurt*	50g,10g, 30g, 250ml 250ml 70g, 110g, 70g 200ml 1 porcja
27.07.2022 Środa	ŚNIADANIE: pieczywo /wek pszenne **, masło 82%*, mleko * + płatki kukurydziane**, marmolada owocowa, herbata OBIAD: ZUPA: barszcz czerwony na wywarze drobiowo-warzywnym*** z ziemniakami II DANIE: potrawka z kurczaka z warzywami , ryż gotowany kompot wieloowocowy PODWIECZOREK: wypiek własny */**	50g,10g,,200ml , 30g, 200ml 250ml 110g,120g 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 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.

Przedsiębiorstwo Marketingowo-Uslugowe „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

28.07.2022 CZWARTEK	ŚNIADANIE: pieczywo mieszane**, masło 82%*, pasta jajeczna***** ze szczypiorkiem, herbata owocowa OBIAD: ZUPA: kalafiorowa na wywarze jarskim*** z kaszą manną** II DANIE: tradycyjny gulasz wieprzowy, makaron świderki**, surówka ze świeżych warzyw z sosem vinegret kompot z owoców mieszanych PODWIECZOREK: budyń na mleku* – własnej produkcji	50g, 10g, 20g, 200ml 250ml 70g, 110g, 70g 200ml 1 porcja/130g
27.07.2022 PIĄTEK	ŚNIADANIE: pieczywo mieszane pszenno-żytnie**, masło 82%*, pasta rybna z makreli **** własnej produkcji, herbata OBIAD: ZUPA: pomidorowa na wywarze drobiowo-warzywnym*** z makaronem** II DANIE: jajko sadzone****, ziemniaki gotowane, fasolka szparagowa z masłem* kompot z rabarbaru PODWIECZOREK: serek homogenizowany*	50g, 10g, 30g, 200ml 250ml 1 szt., 110g, 70g 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 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, ulepszczy 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.