



MANAGER-POL



Jadłospis
w dniach 17.01.2022– 21.01.2022

SZKOŁA

(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	OBIAD: ZUPA: szpinakowa na wywarze drobiowo-jarzynowym** z lanym ciastem** II DANIE: ryż zapiekany z jabłkiem , masłem 82%*i cynamonem kompot wieloowocowy PODWIECZOREK: deser mleczny na bazie jogurtu naturalnego*-własnej produkcji	300ML 300G 200ml 130g
18.01.2022 Wtorek	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	300ML 100G/180G/100G 200ml 130g
19.01.2022 Środa	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	300ML 300G 200ml 130g
20.01.2022 CZWARTEK	OBIAD: ZUPA: ziemniaczana na wywarze warzywnym*** z majerankiem II DANIE: łazanki** – z kapustą białą oraz dodatkiem kapusty kiszonej drobno siekanej , pieczarkami oraz z kawałkami kurczaka duszonego kompot z owoców sezonowych PODWIECZOREK: wypiek własny- ptyś z budyniem*/**	300ML 300G 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



21.01.2022	OBIAD: ZUPA: pieczarkowa na wywarze warzywnym*** z drobnym makaronem**	300G
PIĄTEK	II DANIE: kotlet rybny*/**/****/***** własnej produkcji , ziemniaki gotowane , buraki tarte kompot z owoców sezonowych	100G/180G/100G 200ml
	PODWIECZOREK: mandarynka, ciasteczka maślane**	1szt

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.