



MANAGER-POL



Jadłospis
w dniach 05.12.2022– 09.12.2022

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
05.12.2022 Poniedziałek	ŚNIADANIE: pieczywo mieszane pszenno-żytnie**, masło 82%*, pasta drobno mielona mięsna , rukola , herbata , mleko do herbaty* OBIAD: ZUPA: krupnik na wywarze drobiowo-jarzynowym *** z ziemniakami II DANIE: naleśniki */**/***** z musem jabłkowym Kompot wieloowocowy PODWIECZOREK: jogurt naturalny* , płatki kukurydziane	50g,10g, 20g, 200ml, 20ml 250ml 2szt,60ml 200ml 1 porcja
06.12.2022 Wtorek	ŚNIADANIE: pieczywo pszenne**/ chleb graham**, masło 82%*, paprykarz ****-własnej produkcji ,ogórek kiszony, herbata z cytryną OBIAD ZUPA: rosół na wywarze mięsno-warzwnym*** z makaronem**, zieloną pietruszką i marchewką II DANIE: sztuka mięsa w delikatnym sosie musztardowym*, ziemniaki gotowane, buraczki tarte kompot wieloowocowy PODWIECZOREK: wypiek własny- mikołajkowe muffinki*/**	50g,10g, 20g,5g, 200ml 250ml 70g,90g,70g 200ml 1 porcja
07.12.2022 Środa	ŚNIADANIE: pieczywo/wek pszeny**, masło 82%*,powidła śliwkowe, kakao*, herbata OBIAD ZUPA: dwukolorowy mix jarzynowy *** II DANIE: spaghetti** bolognese z mięsem mielonym oraz sosem bolońskim kompot wieloowocowy PODWIECZOREK: owoc, ciasteczka korzenne	50g,10g, 20g,200ml 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 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



08.12.2022 CZWARTEK	ŚNIADANIE: pieczywo mieszane pszenno-żytnie**, masło 82%*, szynka drobiowa , sałata masłowa, , herbata OBIAD ZUPA: barszcz czerwony na wywarze drobiowo-jarzynowym *** zabieleny śmietaną* II DANIE: potrawka z kurczaka, ryż gotowany kompot wieloowocowy PODWIECZOREK: galaretki owocowe ze śmietankową chmurką *	50g,10g,20g,10g,200ml 250ml 110g,120g 200ml 130g
09.12.2022 PIĄTEK	ŚNIADANIE: pieczywo mieszane pszenno-żytnie**, masło 82%*, pasta twarogowa* ze szczypiorkiem i rzodkiewką herbata OBIAD ZUPA: krem pomidorowy na wywarze warzywnym*** z grzankami** II DANIE: burgery rybne**/****, ziemniaki gotowane, surówka z marchewki z dodatkiem ananasa kompot wieloowocowy PODWIECZOREK: deser mleczno*-owocowy	50g,10g,30g,200ml 250ml 70g,90g,70g 200ml 1 szt

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.