



MANAGER-POL



Jadłospis
w dniach 21.02.2022– 25.02.2022

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
21.02.2022 Poniedziałek	ŚNIADANIE: pieczywo mieszane pszenno-żytnie**, masło 82%*,szynka wysokogatunkowa, sałata masłowa, herbata , mleko do herbaty* OBIAD: ZUPA: krupnik na wywarze mięsno-jarzynowym*** z ziemniakami II DANIE: Makaron spaghetti** w sosie śmietanowo*- ziołowym z dodatkiem wędliny kompot z czereśni i jabłek PODWIECZOREK: świeży owoc, wafle ryżowe	50g,10g, 30g, 5g ,200ml 250ml 250g 200ml 1pocja
22.02.2022 Wtorek	ŚNIADANIE: pieczywo pszenne**/ chleb graham**, masło 82%*, pasta mięsno-warzywna*/*** z warzyw gotowanych oraz mięsa drobiowego gotowanego , herbata z cytryną OBIAD: ZUPA: szpinakowa na wywarze warzywnym*** z lanym ciastem** II DANIE: pieczeń rzymska**/*****,ziemniaki gotowane, surówka „colesław”* kompot z czarnej porzeczki PODWIECZOREK: galaretka owocowa- własnej produkcji	50g,10g, 30g, 200ml 250ml 70g, 110g, 70g 200ml 130g
23.02.2022 Środa	ŚNIADANIE: pieczywo pszenne/wek pszenny**, masło 82%*, zupa mleczna z kaszą manną*/**, marmolada owocowa, herbata OBIAD: ZUPA: ogórkowa na wywarze drobiowo-jarzynowym*** zabieleną śmietaną* II DANIE: knedle z owocami polane masłem* kompot z agrestu PODWIECZOREK deser czekoladowy*	20g,10g,150ml ,20g, 200ml 250ml 3szt, 70ml 200ml 130g

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.



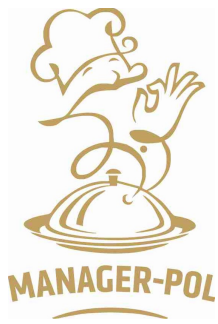
MANAGER-POL



24.02.2022 CZWARTEK	ŚNIADANIE: pieczywo mieszane**, masło 82%*, jajko gotowane*****, pomidor, herbata OBIAD: ZUPA: ziemniaczana na wywarze warzywnym*** z zieleniną II DANIE: gulasz wieprzowo-drobiowy**, kasza jęczmienna**, buraczki gotowane kompot z owoców mieszanych PODWIECZOREK: wypiek własny- PĄCZEK**	50g, 10g, 50g, 5g, 200ml 250ml 80g, 110g, 70g 200ml 1 porcja
25.02.2022 PIĄTEK	ŚNIADANIE: pieczywo mieszane pszenno-żytnie**, masło 82%*, ser żółty*, rukola, herbata OBIAD: ZUPA: pomidorowa na wywarze warzywnym*** z ryżem II DANIE: filet rybny**** panierowany z dodatkiem płatków kukurydżianych**, ziemniaki gotowane, surówka z warzyw kiszonych z dodatkiem marchewki oraz oliwy z oliwek kompot z rabarbaru PODWIECZOREK: banan	50g, 10g, 20g, 5g, 200ml 250ml 70g, 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, 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.