

MANAGER-POL

Jadłospis
w dniach 23.05.2022– 27.05.2022
PRZEDSZKOLA

(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
23.05.2022 Poniedziałek	ŚNIADANIE: pieczywo mieszane pszenno-żytnie**, masło 82%*, polędwica z warzywami, herbata OBIAD: ZUPA: ziemniaczana na wywarze mięsno-jarzynowym*** z zieleciną II DANIE: makaron** w sosie słodko-kwaśnym z warzywami orientalnymi z dodatkiem indyka kompot owocowy PODWIECZOREK: świeży owoc, ciasteczka maślane**	50g,10g, 20g, 200ml 250ml 250g 200ml 1porcja
24.05.2022 Wtorek	ŚNIADANIE: pieczywo pszenne/ graham**, masło 82%*, pasta mięsna*/** z tartą rzodkiewką i szczypiorkiem- własnej produkcji, herbata z cytryną OBIAD: ZUPA: z fasolki szparagowej na wywarze jarskim*** z ryżem II DANIE: kotlet mielony**/*****, ziemniaki gotowane, surówka drobnostarta „colesław” kompot z owoców mieszanych PODWIECZOREK: jogurt*	50g,10g,20g,200ml 250ml 70g,110g,70g 200ml 1 porcja
25.05.2022 Środa	ŚNIADANIE: pieczywo/wek pszenny**,masło 82%*, mleko na gorąco*+ płatki kukurydziane**, twarożek na słodko z miodem, herbata OBIAD ZUPA: barszcz czerwony na wywarze drobiowo-warzywnym*** zabieleną śmietaną* II DANIE: potrawka z kurczaka z warzywami , ryż gotowany kompot wieloowocowy PODWIECZOREK: wypiek własny*/**	50g,10g,150ml, 20g,200ml 250ml 90g,110g 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

26.05.2022 CZWARTEK	ŚNIADANIE: pieczywo pszenne**, masło 82%*, szynka drobiowa, ogórek zielony , herbata OBIAD: ZUPA: rosół drobiowy *** na wywarze mięsno-warzywnym*** z drobnym makaronem** II DANIE: paluszki rybne**/****/*****, ziemniaki gotowane, surówka drobnostarta z kapusty kiszonej z dodatkiem marchewki i oliwy z oliwek kompot z owoców mieszanych PODWIECZOREK: kisiel owocowy	50g,10g,20g,5g,200ml 250ml 70g,110g,70g 200ml 1porcja/130g
27.05.2022 PIĄTEK	ŚNIADANIE: pieczywo mieszane pszenno-żytnie**, masło 82%*, ser żółty*, pomidor, mleko do herbaty* OBIAD: ZUPA: jarzynowa na wywarze warzywnym*** z zacierką** II DANIE: knedle ze śliwką i masłem* kompot z rabarbaru PODWIECZOREK: banan	50g,10g, 20g, 200ml,20ml 250ml 3szt 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.