



MANAGER-POL



Jadłospis

w dniach 06.03.2023– 10.03.2023

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
06.03.2023 Poniedziałek	ŚNIADANIE: pieczywo mieszane pszenno-żytnie**, masło 82%*, polędwica z warzywami , herbata , mleko do herbaty* OBIAD: ZUPA: jarzynowa na wywarze mięsno-jarzynowym *** z ziemniakami II DANIE: makaron** z masłem* i białym serem* Kompot wieloowocowy PODWIECZOREK: świeży owoc	50g, 10g, 30g, 10g, 200ml 200ml 250g 200ml 1 porcja
07.03.2023 Wtorek	ŚNIADANIE: pieczywo pszenne**/ chleb graham**, masło 82%*, pasta mięsna drobno mielona**, ogórek kiszony, herbata z cytryną OBIAD: ZUPA: grysikowa ** na wywarze warzywnym *** z marchewką oraz pietruszką zieloną II DANIE: kurczak pieczony, ziemniaki gotowane, surówka drobno starta „coleslaw” kompot wieloowocowy PODWIECZOREK: deser mleczny*	50g, 10g, 30g, 10g, 200ml 200ml 70g, 110g, 70g, 200ml 1 porcja
08.03.2023 Środa	ŚNIADANIE: pieczywo/wek pszenny**, masło 82%*, dżem z czarnej porzeczki, kakao na mleku*, herbata OBIAD: ZUPA: barszcz czerwony na wywarze drobiowo-jarzynowym *** zabieleny śmietaną* II DANIE: indyk w jarzynach, ryż gotowany kompot wieloowocowy PODWIECZOREK: wypiek własny*/**	50g, 10g, 30g, 10g, 200ml 200ml 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.

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



09.03.2023 Czwartek	ŚNIADANIE: pieczywo mieszane pszenno-żytnie**, masło 82%,szynka drobiowa, rukola , herbata OBIAD: ZUPA: brokułowa na wywarze mięsno-jarzynowym *** II DANIE: pulpet mięsny w sosie pomidorowym**, ziemniaki gotowane, surówka drobno starta z kapusty białej z dodatkiem koperku oraz oliwy z oliwek kompot wieloowocowy PODWIECZOREK: jogurt naturalny*	50g, 10g, 30g, 10g, 200ml 200ml 70g+ 60ml,110g, 70g, 200ml 1 porcja
10.03.2023 Piątek	ŚNIADANIE: pieczywo mieszane pszenno-żytnie**, masło 82%, twarożek* z tartą rzodkiewką, herbata OBIAD: ZUPA: kaszubska **** na wywarze warzywnym *** z kasza jaglaną II DANIE: pierogi ukraińskie**, surówka wielowarzywna z sosem winegret kompot wieloowocowy PODWIECZOREK: banan	50g, 10g, 30g, 10g, 200ml 200ml 4szt,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.

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



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.