

# MANAGER-POL

Jadłospis  
w dniach 02.12.2024-08.12.2024

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
02.12.2024 Poniedziałek	<b>ŚNIADANIE:</b> pieczywo mieszane**, masło *, polędwica wieprzowa**, roszponka, herbata <b>ZUPA:</b> kapuśniaczek z kapusty mieszanej na wywarze mięsno – jarzynowym*** z ziemniakami i kiełbaską <b>II DANIE:</b> knedle z owocami i masłem* Kompot PODWIECZOREK: jogurt naturalny* z musli	50g,10g,15g ,200ml 250ml 3 szt. 200ml 1 porcja
03.12.2024 Wtorek	<b>ŚNIADANIE:</b> pieczywo mieszane**, masło*, pasta z wędliny z papryką i świeżym szczypiorkiem- własnej produkcji, herbata <b>ZUPA:</b> grysikowa** na wywarze jarzynowym z zieleciną <b>II DANIE:</b> kotlet drobiowy**/*****/*, ziemniaczki gotowane, surówka colesław na bazie jogurtu* Kompot PODWIECZOREK: mandarynka, biszkopty**	50g,10g, 20g, 200ml 250ml 70g,110g,70g 200ml 1 porcja
04.12.2024 Środa	<b>ŚNIADANIE:</b> pieczywo pszenne**, chałka maślana*/**, masło *, powidło śliwkowe, herbata, kawa inka na mleku* <b>ZUPA:</b> delikatna grochowa na wywarze drobiowo – jarzynowym <b>II DANIE:</b> spaghetti w sosie mięsno-warzywnym „ bolognese” z pulpą pomidorową Kompot PODWIECZOREK: wypiek własny*/** - drożdżówka z budyniem	50g, 10g, 20g,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, 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

05.12.2024 Czwartek	<b>ŚNIADANIE:</b> pieczywo**, masło *, szyneczka konserwowa drobiowa **, sałata lodowa, herbata <b>ZUPA:</b> krem z zielonych wywarze drobiowo-jarzynowym*** <b>II DANIE:</b> wieprzowina w delikatnym sosie pieczeniowym z dodatkiem pieczarek, kasza jęczmienna**, surówka z kapusty czerwonej z dodatkiem oleju rzepakowego Kompot <b>PODWIECZOREK:</b> mus owocowy	50g,10g,30g,8g,200 ml 250ml 70g,110g,70g 200ml 1 porcja
06.12.2024 Piątek MIKOŁAJKI	<b>ŚNIADANIE:</b> pieczywo mieszane**, w tym razowe**, masło *, pasta jajeczno*****-serowa *z cebulką zieloną- własnej produkcji, herbata <b>ZUPA:</b> pomidorowa na wywarze warzywnym*** z makaronem**, zabieleną śmietaną* <b>II DANIE:</b> burgery rybne**/*****, ziemniaki, surówka z kapusty kiszonej z marchewką i koperkiem oraz olejem winogronowym Kompot <b>PODWIECZOREK:</b> budyń waniliowy*	50g,10g,30g,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, 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

Jadłospis  
w dniach 09.12.2024– 15.12.2024

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
09.12.2024 Poniedziałek	<b>ŚNIADANIE:</b> pieczywo mieszane pszenno – żytnie**, masło *, polędwica miodowa**, mix warzyw, herbata <b>ZUPA:</b> krupnik z kaszy jęczmiennej** wywarze mięsno-jarzynowym z ziemniakami, majerankiem i zieloną pietruszką <b>II DANIE:</b> zimowy ryż z jabłkiem, masłem, jogurtem* i cynamonem Kompot <b>PODWIECZOREK:</b> smoothie warzywno-owocowe	50g,10g,30g , 8g ,200ml 250ml 250 g 200ml 1 porcja
10.12.2024 Wtorek	<b>ŚNIADANIE:</b> pieczywo pszenno – żytnie** i razowe**, masło ,* pasta warzywna z dodatkiem mięsa drobiowego, herbata <b>ZUPA:</b> rosół drobiowo – jarzynowy z makaronem**, i siekaną zielenią <b>II DANIE:</b> rumszyk z cebulką, ziemniaki gotowane, surówka z kapusty białej z dodatkiem kukurydzy Kompot <b>PODWIECZOREK:</b> „ jogurtowiec”* - deser mleczny z galaretką	50g,10g, 20g, 200ml 250ml 70g,110g,70g 200ml 1 porcja
11.12.2024 Środa	<b>ŚNIADANIE:</b> pieczywo** - chleb pszenno – żytni**, wek pszenny**, masło *, ser biały* z miodem, herbata, zupa mleczna z płatkami owsianym*/** <b>ZUPA:</b> jarzynowa*** na wywarze jarskim z ziemniakami <b>II DANIE:</b> łazanki z kapust mieszanych, pieczarkami i wędliną drobiową Kompot <b>PODWIECZOREK:</b> wypiek własny – ciasto czekoladowe */**	50g, 10g, 20g,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

12.12.2024 Czwartek	<b>ŚNIADANIE:</b> pieczywo mieszane pszenno – żytnie**, masło 82%*, szyneczka wieprzowa gotowana**, ogórek zielony, herbata <b>ZUPA:</b> z fasoli szparagowej na wywarze drobiowo – jarzynowym*** <b>II DANIE:</b> gulasz wieprzowy, kasza jęczmienna**/gryczana, surówka z ogórka kiszzonego z dodatkiem oliwy z oliwek Kompot PODWIECZOREK: deser mleczny*	50g,10g,30g,8g,200ml  250ml 70g,110g,70g 200ml 1 porcja
13.12.2024 Piątek	<b>ŚNIADANIE:</b> pieczywo**, masło *, ser żółty*, świeże warzywo, herbata <b>ZUPA:</b> koperkowa na bulionie wielowarzywnym <b>II DANIE:</b> paluszki rybne, ziemniaki gotowane, , surówka z marchwi z dodatkiem pietruszki i oleju rzepakowego Kompot PODWIECZOREK: jabłko, chrupki kukurydziane	50g,10g,30g,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, 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

Jadłospis  
w dniach 16.12.2024-22.12.2024

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
16.12.2024 Poniedziałek	<b>ŚNIADANIE:</b> pieczywo**, masło *, szynka z pietruszką, ogórek , herbata, <b>ZUPA:</b> ogórkowa na wywarze mięsno – jarzynowym <b>II DANIE:</b> makaron** ala „ carbonara”w sosie śmietanowo-ziółowym * Kompot <b>PODWIECZOREK:</b> kisiel owocowy	50g,10g,15g ,200ml 250ml 250g 200ml 1 porcja
17.12.2024 Wtorek	<b>ŚNIADANIE:</b> pieczywo**, masło *, polędwica z warzywami, herbata <b>ZUPA:</b> bulion drobiowy z ryżem, marchewką i pietruszką zieloną <b>II DANIE:</b> kurczak pieczony, ziemniaki, buraczki gotowane Kompot <b>PODWIECZOREK:</b> serek homogenizowany*	50g,10g, 20g, 200ml 250ml 70g, 110g, 70g 200ml 1 porcja
18.12.2024 Środa	<b>ŚNIADANIE:</b> pieczywo**, masło *, dżem z ciemnych owoców, herbata, płatki kukurydziane**, mleko* <b>ZUPA:</b> żurek na wywarze drobiowo – jarzynowym z ziemniaczkami <b>II DANIE:</b> indyk w jarzynach, ryż gotowany Kompot <b>PODWIECZOREK:</b> wypiek własny – piernik świąteczny */**	50g, 10g, 20g,200ml 250ml 140g, 110g, 200ml 1 porcja
19.12.2024 Czwartek	<b>ŚNIADANIE:</b> pieczywo**, masło*, pasta wieprzowa drobno mielona, tarte warzywa, herbata <b>ZUPA:</b> brokułowa na wywarze drobiowo – jarzynowym <b>II DANIE:</b> pyzy z mięsem okraszone cebulką, surówka wielowarzynna Kompot <b>PODWIECZOREK:</b> świeży owoc	50g,10g,30g,8g,200ml 250ml 3szt., 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, 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.

Przedsiębiorstwo Marketingowo - Usługowe „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](mailto:managerpol@o2.pl)

# MANAGER-POL

<b>20.12.2024</b>	<b>ŚNIADANIE:</b> pieczywo**, masło 82%*, twarożek* ze szczypiorkiem i rzodkiewką, herbata <b>ZUPA:</b> barszcz świąteczny na wywarze mięsno-warzywnym z uszkami <b>II DANIE:</b> filet rybny**** smażony**/*****, ziemniaki gotowane, kapusta z grochem Kompot <b>PODWIECZOREK:</b> jogurt naturalny* z musem	50g,10g,30g,200ml 250ml 70g,110g,70g 200ml 1 porcja
<b>Piątek</b>		

## ALERGENY

* mleko/nabiał	** gluten	*** seler	**** ryby	***** jaja kurze	***** gorczyca	***** orzechy	***** sezam	***** soja
								
<b>Pozostałe alergeny z listy 13 podstawowych alergenów, czyli: skorupiaki, mięczaki, łubin, dwutlenek siarki nie są zawarte w oferowanych przez nas produktach ani daniach.</b>								

- 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

Jadłospis  
w dniach 23.12.2024-29.12.2024  
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
23.12.2024 Poniedziałek	ŚNIADANIE: pieczywo**, masło *, szynka z kurczaka**, pomidor, herbata ZUPA: wielowarzywna „Minestrone” II DANIE: racuchy z jabłkiem Kompot PODWIECZOREK: świeży owoc	50g,10g,30g , 8g ,200ml  250ml 2 szt. 200ml 1 porcja
24.12.2024 WIGILIA Wtorek	ŚNIADANIE: pieczywo**, masło *, jajecznica*****, serek topiony*, herbata ZUPA: krem pieczarkowy na wywarze drobiowym z grzankami II DANIE: pierogi ruskie okraszone cebulką** kompot PODWIECZOREK: muffina świąteczna*/**	50g,10g, 20g, 200ml 250ml 4 szt.  200ml 1 porcja
27.12.2024 Piątek	ŚNIADANIE: pieczywo mieszane**, w tym razowe**, masło 82%*, pasta rybna****, herbata ZUPA: pomidorowa na wywarze jarskim z zacierką II DANIE: jajko gotowane*****, sos koperkowy, ziemniaki, surówka z marchewki Kompot PODWIECZOREK: kisiel z jogurtową chmurką	50g,10g,30g,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, 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

Jadłospis  
w dniach 30.12.2024-05.01.2025  
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
30.12.2024 Poniedziałek	<b>ŚNIADANIE:</b> pieczywo mieszane**, masło *, kiełbasa szynkowa, świeże warzywo, herbata <b>ZUPA:</b> delikatna fasolowa na wywarze mięsno-warzywnym*** <b>II DANIE:</b> makaron penne** ze szpinakiem i kurczakiem kompot <b>PODWIECZOREK:</b> „ Tiramisu”*/**	50g,10g,30g , 8g ,200ml 250ml 250g 200ml 1 porcja
31.12.2024 SYLWESTER Wtorek 	<b>ŚNIADANIE:</b> pieczywo mieszane**, masło*, pasta drobiowa* z soczewicą i tarta papryką, herbata <b>ZUPA:</b> krupnik warzywny z ziemniaczkami i majerankiem <b>II DANIE:</b> kluski leniwe z białym serem i masłem*/***** Kompot <b>PODWIECZOREK:</b> świeży owoc	50g,10g, 20g, 200ml 250ml 250g 200ml 1 porcja
02.01.2025 Czwartek	<b>ŚNIADANIE:</b> pieczywo**, masło *, ser gouda*, sałata masłowa, pomidor, herbata <b>ZUPA:</b> ogórkowa na wywarze mięsno- jarzynowym*** <b>II DANIE:</b> risotto z warzywami i mięsem wieprzowym Kompot <b>PODWIECZOREK:</b> kisiel cytrynowy z kleksem śmietany*	50g,10g,30g,8g,200ml 250ml 250g 200ml 1 porcja
03.01.2025 Piątek	<b>ŚNIADANIE:</b> pieczywo mieszane**, w tym razowe**, masło *, pasta jajeczna***** z zieloną cebulką, herbata <b>ZUPA:</b> pieczarkowa na wywarze jarzynowym*** z makaronem**, zabieleną śmietaną* <b>II DANIE:</b> paluszki rybne**/*****, ziemniaki, surówka z warzyw kiszonych z dodatkiem koperku, Kompot <b>PODWIECZOREK:</b> jogurt owocowy*	50g,10g,30g,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, 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.