

# MANAGER-POL

Jadłospis  
w dniach 02.12.2024-08.12.2024

SZKOŁA

( 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>ZUPA:</b> kapuśniaczek z kapusty mieszanej na wywarze mięsno – jarzynowym*** z ziemniakami i kiełbaską <b>II DANIE:</b> knedle z owocami i masłem* Kompot	300ml 4 szt. 200ml
03.12.2024 Wtorek	<b>ZUPA:</b> grysikowa** na wywarze jarzynowym z zieleniną <b>II DANIE:</b> kotlet drobiowy**/*****/*, ziemniaczki gotowane, surówka colesław na bazie jogurtu* Kompot	300ml 100g,180g,100g 200ml
04.12.2024 Środa	<b>ZUPA:</b> delikatna grochowa na wywarze drobiowo – jarzynowym <b>II DANIE:</b> spaghetti w sosie mięsno-warzywnym „ bolognese” z pulpą pomidorową Kompot	300ml 300g 200ml
05.12.2024 Czwartek	<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	300ml 100g,180g,100g 200ml

## 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

06.12.2024	<b>ZUPA:</b> pomidorowa na wywarze warzywnym*** z makaronem**, zabelana śmietaną* <b>II DANIE:</b> burgery rybne**/****, ziemniaki, surówka z kapusty kiszonej z marchewką i koperkiem oraz olejem winogronowym Kompot	300ml  100g,180g,100g 200ml
------------	--	--------------------------------------

## ALERGENY

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

- 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

SZKOŁA

( 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>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	300ml 300 g 200ml
10.12.2024 Wtorek	<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	300ml 100g,180g,100g 200ml
11.12.2024 Środa	<b>ZUPA:</b> jarzynowa*** na wywarze jarskim z ziemniakami <b>II DANIE:</b> łazanki z kapust mieszanych, pieczarkami i wędliną drobiową Kompot	300ml 300g 200ml
12.12.2024 Czwartek	<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	300ml 100g,180g,100g 200ml
13.12.2024 Piątek	<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	300ml 100g,180g,100g 200ml

## 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

Jadłospis  
w dniach 16.12.2024-22.12.2024  
SZKOŁA

( 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	ZUPA: ogórkowa na wywarze mięsno – jarzynowym II DANIE: makaron** ala „ carbonara”w sosie śmietanowo-ziółowym * Kompot	300ml 300g 200ml
17.12.2024 Wtorek	ZUPA: bulion drobiowy z ryżem, marchewką i pietruszką zieloną II DANIE: kurczak pieczony, ziemniaki, buraczki gotowane Kompot	300ml 100g, 180g, 100g 200ml
18.12.2024 Środa	ZUPA: żurek na wywarze drobiowo – jarzynowym z ziemniaczkami II DANIE: indyk w jarzynach, ryż gotowany Kompot	300ml 200g, 180g, 200ml
19.12.2024 Czwartek	ZUPA: brokułowa na wywarze drobiowo – jarzynowym II DANIE: pyzy z mięsem okraszone cebulką, surówka wielowarzywna Kompot	300ml 4szt., 100g 200ml

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

<p><b>20.12.2024</b></p> <p><b>Piątek</b></p>	<p><b>ZUPA:</b> barszcz świąteczny na wywarze mięsno-warzywnym z uszkami</p> <p><b>II DANIE:</b> filet rybny**** smażony**/*****, ziemniaki gotowane, kapusta z grochem</p> <p>Kompot</p>	<p>300ml</p> <p>100g,180g,100g</p> <p>200ml</p>
---	---	---

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

- 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

ALERGENY								
<b>*</b> <b>mleko/nabiał</b>	<b>**</b> <b>gluten</b>	<b>***</b> <b>seler</b>	<b>****</b> <b>ryby</b>	<b>*****</b> <b>jaja kurze</b>	<b>*****</b> <b>gorczyca</b>	<b>*****</b> <b>orzechy</b>	<b>*****</b> <b>sezam</b>	<b>*****</b> <b>soja</b>
								
<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.