

MANAGER-POL

Jadłospis
w dniach 30.09.2024– 04.10.2024

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
30.09.2024 Poniedziałek	ŚNIADANIE: pieczywo** mieszane, masło 82%, polędwica sopocka**, świeża ru- kola, herbata, mleko* do herbaty ZUPA: delikatna fasolowa z fasoli „Jaś” na wywarze mięsno – jarzynowym*** z ziemniakami II DANIE: spaghetti** „Carbonara” w sosie śmietanowym* , różyczka gotowa- nego brokuła kompot PODWIECZOREK: jogurt naturalny*, płatki kukurydziane	50g,10g,15g ,200ml 250ml 250g 200ml 1 porcja
01.10.2024 Wtorek	ŚNIADANIE: pieczywo** mieszane, masło 82%, pasta do pieczywa własnej pro- dukcji z warzyw i soczewicy, herbata ZUPA: rosół tradycyjny drobiowo – jarzynowy*** z makaronem**, II DANIE: pieczeń wieprzowa w sosie własnym**, ziemniaki gotowane, surówka z kapusty białej z marchewką i olejem z winogron kompot PODWIECZOREK: jabłko świeże, wafle ryżowe	50g,10g, 20g, 200ml 250ml 70g + 50 ml, 110g,70g 200ml 1 porcja
02.10.2024 Środa	ŚNIADANIE: zupa mleczna* z kaszą manną**, pieczywo** mieszane, dżem z czarnej porzeczki, masło 82%, herbata ZUPA: ogórkowa na wywarze drobiowo – jarzynowym*** zabieleną śmietaną* II DANIE: pyzy z mięsem okraszone cebulką kompot PODWIECZOREK: wypiek własny – owoce w biszkopcie**/*****/**	200ml, 50g, 10g, 20g,200ml 250ml 3 szt. 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

<p>03.10.2024</p> <p>Czwartek</p>	<p>ŚNIADANIE: pieczywo** mieszane, masło 82%, szyneczka z indyka**, świeży pomidor, herbata</p> <p>ZUPA: jarzynowa z ziemniakami **/****</p> <p>II DANIE: kasza jęczmienna** z gulaszem mięsny i sałatką z ogórka kiszzonego kompot</p> <p>PODWIECZOREK: mus jabłkowo – marchewkowy</p>	<p>50g,10g,30g,8g,200ml</p> <p>250ml</p> <p>70g,110g,70g</p> <p>200ml</p> <p>1 porcja</p>
<p>04.10.2024</p> <p>Piątek</p>	<p>ŚNIADANIE: pieczywo** mieszane, masło 82%, twarożek* ze szczypiorkiem, herbata</p> <p>ZUPA: grysikowa** z warzywami jesiennymi</p> <p>II DANIE: filet rybny panierowany****/*****/**, ziemniaki, surówka z kapusty kiszzonej z cebulką i marchewką kompot</p> <p>PODWIECZOREK: batoniki musli</p>	<p>50g,10g,30g,200ml</p> <p>250ml</p> <p>70g,110g,70g</p> <p>200ml</p> <p>1 porcja</p>

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 07.10.2024– 11.10.2024

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
07.10.2024 Poniedziałek	ŚNIADANIE: pieczywo** mieszane, masło 82%, polędwica drobiowa miodowa**, sałata lodowa, herbata ZUPA: delikatny kapuśniaczek na wywarze mięsno – jarzynowym z ziemniakami II DANIE: makaron** z białym serem*, masłem* i owocem granatu, kompot PODWIECZOREK: świeży owoc, chrupki kukurydziane	50g,10g,30g , 8g ,200ml 250ml 250g 200ml 1 porcja
08.10.2024 Wtorek	ŚNIADANIE: pieczywo** mieszane, masło 82%, pasta z mięsa drobiowego gotowanego w bulionie warzywnym z warzywami – produkt własnej produkcji, herbata ZUPA: z fasolką szparagową na wywarze drobiowo – jarzynowym*** z kaszą jaglaną II DANIE: gołąbki bez zawijania z mięsem wieprzowo – drobiowym i ryżem, sos pomidorowy, ziemniaki kompot PODWIECZOREK: budyń waniliowy na mleku*	50g,10g, 20g, 200ml 250ml 1 szt., 50ml,110g 200ml 1 porcja
09.10.2024 Środa	ŚNIADANIE: wek pszenny** z masłem* 82%, powidła śliwkowe, kakao na mleku* ZUPA: barszczyk czerwony czysty na własnym zakwasie buraczanym z ziemniakami i czerwoną fasolką II DANIE: risotto z z kurczakiem i warzywami kompot PODWIECZOREK: wypiek własny – brownie na mleku* z wiśniami	50g, 10g, 20g,200ml, 250ml 250g 200ml 1 porcja

ALERGENY

* mleko/nabiał	** gluten	*** seler	**** ryby	***** jaja kurcze	***** gorczyca	***** orzechy	***** sezam	***** soja
								
Pozostałe alergeny z listy 13 podstawowych alergenów, czyli: skorupiaki, mięczaki, lubin, 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

10.10.2024 Czwartek	ŚNIADANIE: pieczywo** mieszane, masło 82%, szynka z kurczaka**, ogórek zielony, herbata ZUPA: jarzynowa ***na wywarze drobiowym z ziemniakami II DANIE: wieprzowina w sosie pieczarkowym, kasza jęczmienna** surówka wie- lowarzywna kompot PODWIECZOREK: jogurt owocowy	50g,10g,30g,8g,200ml 250ml 70g, 50ml,110g,70g 200ml 1 porcja
11.10.2024 Piątek	ŚNIADANIE: pieczywo** mieszane, masło 82%, pasta jrybna***** z tartą rzod- kiewką, herbata ZUPA: zupa pomidorowa na wywarze jarskim*** II DANIE: paluszki rybne**/*****, ziemniaczki gotowane , surówka z warzyw ki- szonych z oliwą z oliwek kompot PODWIECZOREK: serek homogenizowany*	50g,10g,30g,200ml 250ml 70g,110g, 70g 200ml 1 porcja

ALERGENY								
*	**	***	****	*****	*****	*****	*****	*****
mleko/nabiał	gluten	seler	ryby	jaja kurcze	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 14.10.2024– 25.10.2024

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
14.10.2024 Poniedziałek	ŚNIADANIE: pieczywo** mieszane, masło 82%, polędwica a warzywami**, herbata ZUPA: barszcz biały** na wywarze mięsno – jarzynowym*** z ziemniakami II DANIE: zapiekanka makaronowa** z sosem bolońskim mięsno – pomidorowym i żółtym serem* KOMPOT OWOCOWY PODWIECZOREK: świeże jabłko, ciasteczka maślane**	50g,10g,15g ,200ml 250ml 250g 200ml 1 porcja
15.10.2024 Wtorek	ŚNIADANIE: pieczywo** mieszane, masło 82%, pasta warzywna własnej produkcji z dodatkiem mięsa drobiowego gotowanego w ziołach, herbata ZUPA: brokułowa na wywarze drobiowo – jarzynowym *** z ryżem* II DANIE: kurczę pieczone, ziemniaki , surówka z kapusty białej z sosem koperkowym na bazie oliwy z oliwek KOMPOT OWOCOWY PODWIECZOREK: koktajl owocowo – jogurtowy* z dodatkiem owoców świeżych i mrożonych leśnych 70%	50g,10g, 20g, 200ml 250ml 70g,110g,70g 200ml 1 porcja
16.10.2024 Środa	ŚNIADANIE: zupa mleczna* z płatkami ryżowymi, pieczywo** mieszane, masło 82%, biały serek* z miodem, herbata ZUPA: szpinakowa na wywarze drobiowo- jarzynowym z lanym ciastem */** II DANIE: ryż z kurczakiem w sosie słodko – kwaśnym z dodatkiem warzyw orientalnych KOMPOT OWOCOWY PODWIECZOREK: ciasto drożdżowe*/** z budyniem na mleku*	200ml, 50g, 10g, 20g,200ml 250ml 250g 200ml 1 porcja

ALERGENY

* mleko/nabiał	** gluten	*** seler	**** ryby	***** jaja kurcze	***** 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

<p>17.10.2024</p> <p>Czwartek</p>	<p>ŚNIADANIE: pieczywo** mieszane, masło 82%, szynka z kurczaka**, sałata rzymska, herbata</p> <p>ZUPA: krem z białych warzyw na wywarze jarzynowym z zieloną pietruszką</p> <p>II DANIE: knedle z morelami i topionym masłem*</p> <p>KOMPOT OWOCOWY</p> <p>PODWIECZOREK: deser mleczny na jogurcie* naturalnym z ziarnami chia i mango</p>	<p>50g,10g,30g,8g,200ml</p> <p>250ml</p> <p>3 szt.</p> <p>200ml</p> <p>1 porcja</p>
<p>18.10.2024</p> <p>Piątek</p>	<p>ŚNIADANIE: pieczywo** mieszane, masło 82%, pasta serowo – jajeczna herbata</p> <p>ZUPA: z zielonych warzyw na wywarze drobiowo – jarzynowym***</p> <p>II DANIE: filet rybny ****smażony panierowany**/*/*****, ziemniaki gotowane, surówka z kapusty kiszanej, z marchewką, cebulką i oliwą z wingron</p> <p>KOMPOT OWOCOWY</p> <p>PODWIECZOREK: świeży banan</p>	<p>50g,10g,30g,200ml</p> <p>250ml</p> <p>70g,110g,70g</p> <p>200ml</p> <p>1 porcja</p>

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 21.10.2024– 25.10.2024

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
21.10.2024 Poniedziałek	ŚNIADANIE: pieczywo** mieszane, masło 82%, polędwica wieprzowa**, rukola, herbata ZUPA: żurek** śląski na wywarze mięsno – jarzynowym z ziemniakami i kiełbasą** II DANIE: ryż na mleku* z jabłkami i cynamonem KOMPOT OWOCOWY PODWIECZOREK: jogurt naturalny* z musli** i suszonymi owocami	50g,10g,30g , 8g ,200ml 250ml 250g 200ml 1 porcja
22.10.2024 Wtorek	ŚNIADANIE: pieczywo** mieszane, masło 82%, ser żółty*, pomidor, herbata ZUPA: rosół drobiowo – jarzynowy ***z makaronem** muszelki, gotowaną marchewką i zieloną pietruszką II DANIE: kotlet drobiowy tradycyjny**/*/***, ziemniaki gotowane, buraczki gotowane tarte z chrzanem KOMPOT OWOCOWY PODWIECZOREK: świeży owoc, wafle**/****/*	50g,10g, 20g, 200ml 250ml 70g,110g,70g 200ml 1 porcja
23.10.2024 Środa	ŚNIADANIE: pieczywo** mieszane, masło 82%, marmolada owocowa, kawa inka na mleku*, herbata ZUPA: pieczarkowa na wywarze drobiowo – jarzynowym***zabielana śmietaną II DANIE: makaron** świderki z kurczakiem, warzywami i sosem curry KOMPOT OWOCOWY PODWIECZOREK: drożdżówka*/** na cieście drożdżowym mlecznym* z serem*	50g, 10g, 20g,200ml, 200 ml 250ml 250g 200ml 1 porcja

ALERGENY								
* mleko/nabiał	** gluten	*** seler	**** ryby	***** jaja kurcze	***** 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

24.10.2024 Czwartek	<p>ŚNIADANIE: pieczywo** mieszane, masło 82%, szyneczka z indyka**, sałata roszponka, herbata</p> <p>ZUPA: warzywna jesienna z ziemniakami</p> <p>II DANIE: pieczeń mięsna z sosem mięsnym**, kasza jęczmienna**/gryczana, surówka z kapust mieszanych – białej i czerwonej z olejem z winogron</p> <p>KOMPOT OWOCOWY</p> <p>PODWIECZOREK: deserek własnej produkcji mleczno* – owocowy na bazie białego sera* z owocami sezonowymi</p>	<p>50g,10g,30g,8g,200ml</p> <p>250ml</p> <p>70g,110g,70g</p> <p>200ml</p> <p>1 porcja</p>
25.10.2024 Piątek	<p>ŚNIADANIE: pieczywo** mieszane, masło 82%, pasta rybno – jajeczna*****/*****/* z cebulką zieloną, herbata</p> <p>ZUPA: kaszubska**** pomidorowa na wywarze jarzynowym***</p> <p>II DANIE: jajko***** sadzone , ziemniaki gotowane, surówka z marchwii z sosem z cytryny</p> <p>KOMPOT OWOCOWY</p> <p>PODWIECZOREK: kisiel owocowy z brzoskwinia</p>	<p>50g,10g,30g,200ml</p> <p>250ml</p> <p>1 szt.,110g, 70g</p> <p>200ml</p> <p>1 porcja</p>

ALERGENY								
* mleko/nabiał	** gluten	*** seler	**** ryby	***** jaja kurcze	***** 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 28.10.2024– 31.10.2024

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
28.10.2024 Poniedziałek	ŚNIADANIE: pieczywo** mieszane, masło 82%, szynka drobiowa z warzywami**,herbata, mleko* do herbaty ZUPA: ziemniaczana na wywarze mięsno – jarzynowym z zieleniną II DANIE: makaron pene** ze szpinakiem i kurczakiem kompot PODWIECZOREK: deserek „Tiramisu” na białym serku*	50g,10g,15g ,200ml 250ml 250g 200ml 1 porcja
29.10.2024 Wtorek	ŚNIADANIE: pieczywo** mieszane, masło 82%, pasta do pieczywa własnej produkcji z warzyw i mięsa gotowanego, herbata ZUPA: kalafiorowa na wywarze drobiowo – jarzynowym z kaszą manną** i pietruszką zieloną II DANIE: kotlet mielony z mięsa drobiowo – wieprzowego (70%/30%)**, ziemniaki gotowane, buraczki tarte kompot PODWIECZOREK: owoc	50g,10g, 20g, 200ml 250ml 70g , 110g,70g 200ml 1 porcja
30.10.2024 Środa	ŚNIADANIE: mleko*, płatki kukurydziane, pieczywo** mieszane, twarożek%, masło 82%, herbata ZUPA: krupnik** na wywarze drobiowo – jarzynowym*** z ziemniakami * II DANIE: indyk duszony w jarzynach, ryż kompot PODWIECZOREK: wypiek własny – jesienne ciasto z jabłkami **/*****/*	200ml, 50g, 10g, 20g,200ml 250ml 140g,110g 200ml 1 porcja

ALERGENY

* mleko/nabiał	** gluten	*** seler	**** ryby	***** jaja kurcze	***** 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

31.10.2024	ŚNIADANIE: pieczywo** mieszane, masło 82%, polędwica wieprzowa**, świeży ogórek zielony, herbata	50g,10g,30g,8g,200ml
Czwartek	ZUPA: dyniowa na wywarze jarzynowym	250ml
	II DANIE: łazanki** z kiełbaską drobiową, kapustą kiszoną i warzywami kompot	250g
	PODWIECZOREK: kisiel owocowy z jogurtową chmurką*	200ml 1 porcja

ALERGENY								
* mleko/nabiał	** gluten	*** seler	**** ryby	***** jaja kurcze	***** 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.