

MANAGER-POL

Jadłospis
w dniach 30.09.2024– 04.10.2024

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
30.09.2024 Poniedziałek	ZUPA: delikatna fasolowa z fasoli „Jaś” na wywarze mięsno – jarzynowym*** z ziemniakami II DANIE: spaghetti** „Carbonara” w sosie śmietanowym* , różyczka gotowanego brokuła kompot	300ml 300g 200ml
01.10.2024 Wtorek	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	300ml 100g + 50 ml, 180g,100g 200ml
02.10.2024 Środa	ZUPA: ogórkowa na wywarze drobiowo – jarzynowym*** zabieleną śmietaną* II DANIE: pyzy z mięsem okraszone cebulką kompot	300ml 4 szt. 200ml
03.10.2024 Czwartek	ZUPA: jarzynowa z ziemniakami **/**** II DANIE: kasza jęczmienna** z gulaszem mięsnym i sałatką z ogórka kiszzonego kompot	300ml 100g,180g,100g 200ml
04.10.2024 Piątek	ZUPA: grysikowa** z warzywami jesiennymi II DANIE: filet rybny panierowany****/*****/**, ziemniaki, surówka z kapusty kiszzonej z cebulką i marchewką kompot	300ml 100g,180g,100g 200ml

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 07.10.2024– 11.10.2024

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
07.10.2024 Poniedziałek	ZUPA: delikatny kapuśniaczek na wywarze mięsno – jarzynowym z ziemniakami II DANIE: makaron** z białym serem*, masłem* i owocem granatu, kompot	300ml 300g 200ml
08.10.2024 Wtorek	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	300ml 1 szt., 50ml,180g 200ml
09.10.2024 Środa	ZUPA: barszczyk czerwony czysty na własnym zakwasie buraczanym z ziemniakami i czerwoną fasolką II DANIE: risotto z kurczakiem i warzywami kompot	300ml 300g 200ml
10.10.2024 Czwartek	ZUPA: jarzynowa ***na wywarze drobiowym z ziemniakami II DANIE: wieprzowina w sosie pieczarkowym, kasza jęczmienna** surówka wielowarzywna kompot	300ml 100g, 50ml,180g,100g 200ml
11.10.2024 Piątek	ZUPA: zupa pomidorowa na wywarze jarskim*** II DANIE: paluszki rybne**/*****, ziemniaczki gotowane , surówka z warzyw kiszonych z oliwą z oliwek kompot	300ml 100g,180g, 100g 200ml

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

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
14.10.2024 Poniedziałek	ZUPA: barszcz biały** na wywarze mięsno – jarzynowym*** z ziemniakami II DANIE: zapiekanka makaronowa** z sosem bolońskim mięsno – pomidorowym i żółtym serem* KOMPOT OWOCOWY	300ml 300g 200ml
15.10.2024 Wtorek	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	300ml 100g,180g,100g 200ml
16.10.2024 Środa	ZUPA: szpinakowa na wywarze drobiowo- jarzynowym z lanym ciastem */** II DANIE: ryż z kurczakiem w sosie słodko – kwaśnym z dodatkiem warzyw orientalnych KOMPOT OWOCOWY	300ml 300g 200ml
17.10.2024 Czwartek	ZUPA: krem z białych warzyw na wywarze jarzynowym z zieloną pietruszką II DANIE: knedle z morelami i topionym masłem* KOMPOT OWOCOWY	300ml 4 szt. 200ml
18.10.2024 Piątek	ZUPA: z zielonych warzyw na wywarze drobiowo – jarzynowym*** II DANIE: filet rybny ****smażony panierowany**/*/*****, ziemniaki gotowane, surówka z kapusty kiszanej, z marchewką, cebulką i oliwą z wingron KOMPOT OWOCOWY	300ml 100g,180g,100g 200ml

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.

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

Jadłospis
w dniach 21.10.2024– 25.10.2024

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
21.10.2024 Poniedziałek	ZUPA: żurek** śląski na wywarze mięsno – jarzynowym z ziemniakami i kiełbaską** II DANIE: ryż na mleku* z jabłkami i cynamonem KOMPOT OWOCOWY	300ml 300g 200ml
22.10.2024 Wtorek	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	300ml 100g,180g,100g 200ml
23.10.2024 Środa	ZUPA: pieczarkowa na wywarze drobiowo – jarzynowym***zabielana śmietaną II DANIE: makaron** świderki z kurczakiem, warzywami i sosem curry KOMPOT OWOCOWY	300ml 300g 200ml
24.10.2024 Czwartek	ZUPA: warzywna jesienna z ziemniakami II DANIE: pieczeń mięsna z sosem mięsnym**, kasza jęczmienna**/gryczana, surówka z kapust mieszanych – białej i czerwonej z olejem z winogron KOMPOT OWOCOWY	300ml 100g,180g,100g 200ml
25.10.2024 Piątek	ZUPA: kaszubska**** pomidorowa na wywarze jarzynowym*** II DANIE: jajko***** sadzone , ziemniaki gotowane, surówka z marchwii z sosem z cytryny KOMPOT OWOCOWY	300ml 1 szt.,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

Jadłospis
w dniach 28.10.2024– 31.10.2024

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
28.10.2024 Poniedziałek	ZUPA: ziemniaczana na wywarze mięsno – jarzynowym z zieleniną II DANIE: makaron pene** ze szpinakiem i kurczakiem kompot	300ml 300g 200ml
29.10.2024 Wtorek	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	300ml 100g , 180g,10g 200ml
30.10.2024 Środa	ZUPA: krupnik** na wywarze drobiowo – jarzynowym*** z ziemniakami * II DANIE: indyk duszony w jarzynach, ryż kompot	300ml 200g,180g 200ml
31.10.2024 Czwartek	ZUPA: dyniowa na wywarze jarzynowym II DANIE: łazanki** z kiełbaską drobiową, kapustą kiszoną i warzywami kompot	300ml 300g 200ml

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.