

MANAGER-POL

Jadłospis
w dniach 07.01.2025-10.01.2025

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
07.01.2025 Wtorek	ŚNIADANIE: pieczywo** mieszane, masło 82%*, szynka drobiowa**, sałata lodowa herbata ZUPA: jarzynowa na wywarze drobiowo – jarzynowym*** zabieleną śmietaną* II DANIE: makaron** z białym serem* KOMPOT OWOCOWY PODWIECZOREK: świeży owoc	50g,10g, 20g, 200ml 250ml 250g 200ml 1 porcja
08.01.2025 Środa	ŚNIADANIE: pieczywo** mieszane, masło 82%*, pasta z mieszanego mięsa drobiowego pieczonego z dodatkiem ciecierzycy i cebulki zielonej herbata ZUPA: grysikowa** z zieleniną na wywarze drobiowo – jarzynowym II DANIE: kotlet mielony**/***** z mięsa drobiowo – wieprzowego (65%/35%), ziemniaki , sałatka z buraka z białym sezamem***** i oliwą z oliwek KOMPOT OWOCOWY PODWIECZOREK: wypiek własny – ciasto marchewkowe z polewą cytrynową	50g, 10g, 20g,200ml 250ml 70g,110g, 70g 200ml 1 porcja

09.01.2025 Czwartek	ŚNIADANIE: pieczywo mieszane**/wek, masło 82%*, powidła śliwkowe, herbata, zupa mleczna* z płatkami jęczmiennymi** ZUPA: ogórkowa z ziemniakami na wywarze mięsno – jarzynowym, zabieleną śmietaną* II DANIE: potrawka z kurczaka, ryż KOMPOT OWOCOWY PODWIECZOREK: owoc, biszkopty*	50g,10g,30g,8g,200ml 250ml 140g, 110g 200ml 1 porcja
10.01.2025 Piątek	ŚNIADANIE: pieczywo mieszane – pszenno – żytnie** i razowe**, masło 82%*, pasta jajeczno***** - serowa* ze szczypiorkiem, herbata	50g,10g,30g,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

ZUPA: pomidorowa na wywarze drobiowo – jarzynowym z drobnym makaronem**, zabieleną śmietaną*	250ml
II DANIE: filet rybny**** panierowany**/*****, ziemniaki, surówka z kapusty kiszonej z marchewką i olejem z winogron	70g,110g,70g
KOMPOT OWOCOWY	200ml
PODWIECZOREK: budyń czekoladowy na mleku*	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 13.01.2025-17.01.2025

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
13.01.2025 Poniedziałek	ŚNIADANIE: pieczywo mieszane pszenno – żytnie**, masło 82%*, polędwica** z warzywami, ogórek zielony, herbata ZUPA: ziemniaczana na mięsie z zieleniną i pieczoną kiełbaską** II DANIE: spaghetti** bolognese z mięsem drobiowo – wieprzowym i pomidorami Pellati KOMPOT OWOCOWY PODWIECZOREK: jogurt* naturalny z musli**	50g,10g,30g , 8g ,200ml 250ml 250g 200ml 1 porcja
14.01.2025 Wtorek	ŚNIADANIE: pieczywo pszenno – żytnie** i razowe**, masło 82%*, pasta do pieczenia własnej produkcji z mięsa drobiowego z tartą papryką i rzodkiewką, herbata ZUPA: ryżowa z zieleniną na wywarze drobiowo – jarzynowym II DANIE: kotlet schabowy panierowany**/*****, ziemniaki, surówka „Coleslaw”* z tartą marchewką KOMPOT OWOCOWY PODWIECZOREK: banan	50g,10g, 20g, 200ml 250ml 70g,110g,70g 200ml 1 porcja
15.01.2025 Środa	ŚNIADANIE: bułeczka maślana**/*, masło 82%*, herbata, twarożek* z miodem kakao na mleku* ZUPA: delikatna fasolowa na wywarze drobiowo – jarzynowym z ziemniakami II DANIE: kluski z mięsem okraszone cebulką, surówka z kapust mieszanych z olejem rzepakowym i sokiem z mandarynek KOMPOT OWOCOWY PODWIECZOREK: wypiek – ciasto drożdżowe z kruszonką	50g, 10g, 20g,200ml, 250ml 3 szt., 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

16.01.2025 Czwartek	ŚNIADANIE: pieczywo mieszane pszenno – żytnie**, masło 82%*, pieczeń rzymska, ogórek kiszony, herbata ZUPA: barszcz czerwony na wywarze drobiowo – jarzynowym z ziemniakami, zabieleny śmietaną* II DANIE: gulasz wieprzowy**, kasza jęczmienna**, surówka z warzyw kiszonych z olejem z winogron KOMPOT OWOCOWY PODWIECZOREK: deser mleczno*-owocowy	50g,10g,30g,8g,200ml 250ml 70g, 110g, 70g 200ml 1 porcja
17.01.2025 Piątek	ŚNIADANIE: pieczywo**, masło 82%*, pasta rybna**** z pomidorami , herbata ZUPA: -kaszubska-rybna**** na wywarze jarzynowym II DANIE: jajko***** sadzone, ziemniaki, surówka z tartej marchewki z ananosem KOMPOT OWOCOWY PODWIECZOREK: kisiel truskawkowy	50g,10g,30g,200ml 250ml 1szt, 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 20.01.2025-24.01.2025

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
20.01.2025 Poniedziałek	ŚNIADANIE: pieczywo mieszane pszenno – żytnie**, masło 82%*, szynka gotowana**, pomidor, herbata ZUPA: krupnik** na wywarze mięsno-jarzynowym z ziemniakami II DANIE: knedle z owocami i masłem* KOMPOT OWOCOWY PODWIECZOREK: galaretka z jogurtową* chmurką	50g,10g,30g , 8g ,200ml 250ml 3 szt. 200ml 1 porcja
21.01.2025 Wtorek	ŚNIADANIE: pieczywo pszenno – żytnie** i razowe**, masło 82%*, pasta do pieczenia własnej produkcji warzywno-mięsna, herbata ZUPA: brokułowa na wywarze jarzynowym II DANIE: kotlet drobiowy **/*****, ziemniaki, surówka wielowarzynna KOMPOT OWOCOWY PODWIECZOREK: budyń waniliowy na mleku* z musem owocowym	50g,10g, 20g, 200ml 250ml 70g,110g,70g 200ml 1 porcja
22.01.2025 Środa	ŚNIADANIE: pieczywo** - chleb pszenno – żytni**, wek pszenny**, masło 82%*, marmolada owocowa, herbata ,zupa mleczna *z płatkami owsianym** ZUPA: delikatna grochowa na wywarze mięsno - drobiowym II DANIE: zapiekanka makaronowa** z mięsem wieprzowym, sosem pomidorowym i serem żółtym* KOMPOT OWOCOWY PODWIECZOREK: wypiek własny – ciasto „Murzynek” 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, 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

23.01.2025 Czwartek	ŚNIADANIE: pieczywo mieszane pszenno – żytnie**, masło 82%*, kiełbasa szynkowa**, świeże warzywa, herbata ZUPA: kapuśniak na wywarze drobiowo – jarzynowym*** z ziemniakami II DANIE: wieprzowina w delikatnym sosie curry z warzywami, ryż KOMPOT OWOCOWY PODWIECZOREK: „tiramisu” na serku białym*	50g,10g,30g,8g,200ml 250ml 140g, 110g 200ml 1 porcja
24.01.2025 Piątek	ŚNIADANIE: pieczywo**, masło 82%*, ser biały* z tartą papryką i szczypiorkiem, herbata ZUPA: -pomidorowa na wywarze drobiowo – jarzynowym z drobnym z ryżem II DANIE: mintaj**** panierowany**/* z dodatkiem płatów kukurydzianych, ziemniaki, surówka z ogórka kiszzonego z oliwą z oliwek KOMPOT OWOCOWY PODWIECZOREK: budyń na mleku*	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 27.01.2025-31.01.2025

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
27.01.2025 Poniedziałek	ŚNIADANIE: pieczywo mieszane pszenno – żytnie**, masło 82%*, szynka z kurczaka, ogórek zielony, herbata ZUPA: barszcz biały** na wywarze drobiowo - z ziemniakami i zieloną II DANIE: ryż zapiekany z jabłkiem, masłem* i jogurtem* KOMPOT OWOCOWY PODWIECZOREK: galaretka owocowa	50g,10g,30g , 8g ,200ml 250ml 250g 200ml 1 porcja
28.01.2025 Wtorek	ŚNIADANIE: pieczywo pszenno – żytnie** i razowe**, masło 82%*, pasta z ciecierzycy, herbata ZUPA: kalafiorowa na wywarze jarzynowym z zieloną II DANIE: pieczeń wieprzowa w sosie mięsnym własnym**, ziemniaki, surówka z kapusty czerwonej KOMPOT OWOCOWY PODWIECZOREK: deser mleczno*-owocowy	50g,10g, 20g, 200ml 250ml 70g,110g,70g 200ml 1 porcja
29.01.2025 Środa	ŚNIADANIE: pieczywo** - chleb pszenno – żytni**, wek pszenny**, masło 82%*, dżem brzoskwiowy, herbata, zupa mleczna*, płatki śniadaniowe ZUPA: barszcz ukraiński na wywarze mięsno - warzywnym II DANIE: risotto z kurczakiem i warzywami KOMPOT OWOCOWY PODWIECZOREK: wypiek – ciasto jogurtowe z owocami	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

<p>30.01.2025</p> <p>Czwartek</p>	<p>ŚNIADANIE: pieczywo mieszane pszenno – żytnie**, masło 82%*, szyneczka drobiowa konserwowa, świeży pomidor, herbata</p> <p>ZUPA: pieczarkowa wywarze drobiowo – jarzynowym***, zabelana śmietaną*</p> <p>II DANIE: gulasz z indyka*, makaron**, ogórki kiszzone w sosie azjatyckim**</p> <p>KOMPOT OWOCOWY</p> <p>PODWIECZOREK: serek sraciatella</p>	<p>50g,10g,30g,8g,200ml</p> <p>250ml</p> <p>70g,110g,70g</p> <p>200ml</p> <p>1 porcja</p>
<p>31.01.2025</p> <p>Piątek</p>	<p>ŚNIADANIE: pieczywo**, masło 82%*, ser żółty, sałata rzymska, herbata</p> <p>ZUPA:-krem pomidorowy na wywarze jarzynowym</p> <p>II DANIE: paluszki rybne****/**/*, ziemniaki gotowane, surówka z kapust mieszanych</p> <p>KOMPOT OWOCOWY</p> <p>PODWIECZOREK: owoc, ciasteczka maślane**/*****</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.