

MANAGER-POL

Jadłospis
w dniach 07.01.2025-10.01.2025

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
07.01.2025 Wtorek	ZUPA: jarzynowa na wywarze drobiowo – jarzynowym*** zabieleną śmietaną* II DANIE: makaron** z białym serem* KOMPOT OWOCOWY	300ml 300g 200ml
08.01.2025 Środa	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	300ml 100g,180g, 100g 200ml

09.01.2025 Czwartek	ZUPA: ogórkowa z ziemniakami na wywarze mięsno – jarzynowym, zabieleną śmietaną* II DANIE: potrawka z kurczaka, ryż KOMPOT OWOCOWY	300ml 200g, 180g 200ml
10.01.2025 Piątek	ZUPA: pomidorowa na wywarze drobiowo – jarzynowym z drobnym makaronem**, zabieleną śmietaną* II DANIE: filet rybny**** panierowany**/*****, ziemniaki, surówka z kapusty kiszonej z marchewką i olejem z winogron 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, 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 13.01.2025-17.01.2025

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
13.01.2025 Poniedziałek	ZUPA: ziemniaczana na mięsie z zieleciną i pieczoną kiełbaską** II DANIE: spaghetti** bolognese z mięsem drobiowo – wieprzowym i pomidorami Pellati KOMPOT OWOCOWY	300ml 300g 200ml
14.01.2025 Wtorek	ZUPA: ryżowa z zieleciną na wywarze drobiowo – jarzynowym II DANIE: kotlet schabowy panierowany**/*****, ziemniaki, surówka „Coleslaw” z tartą marchewką KOMPOT OWOCOWY	300ml 100g,180g,100g 200ml
15.01.2025 Środa	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	300ml 4 szt., 100g 200ml
16.01.2025 Czwartek	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	300ml 100g, 180g, 100g 200ml
17.01.2025 Piątek	ZUPA:-kaszubska-rybna**** na wywarze jarzynowym II DANIE: jajko***** sadzone, ziemniaki, surówka z tartej marchewki z anansem KOMPOT OWOCOWY	300ml 1szt, 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 20.01.2025-24.01.2025

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
20.01.2025 Poniedziałek	ZUPA: krupnik** na wywarze mięsno-jarzynowym z ziemniakami II DANIE: knedle z owocami i masłem* KOMPOT OWOCOWY	300ml 4 szt. 200ml
21.01.2025 Wtorek	ZUPA: brokułowa na wywarze jarzynowym II DANIE: kotlet drobiowy **/*****, ziemniaki, surówka wielowarzynna KOMPOT OWOCOWY	300ml 100g,180g,100g 200ml
22.01.2025 Środa	ZUPA: delikatna grochowa na wywarze mięsno - drobiowym II DANIE: zapiekanka makaronowa** z mięsem wieprzowym, sosem pomidorowym i serem żółtym* KOMPOT OWOCOWY	300ml 300g 200ml
23.01.2025 Czwartek	ZUPA: kapuśniak na wywarze drobiowo – jarzynowym*** z ziemniakami II DANIE: wieprzowina w delikatnym sosie curry z warzywami, ryż KOMPOT OWOCOWY	300ml 200g, 180g 200ml

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

24.01.2025		
Piątek	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	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

Jadłospis
w dniach 27.01.2025-31.01.2025

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
27.01.2025 Poniedziałek	ZUPA: barszcz biały** na wywarze drobiowo - z ziemniakami i zielenią II DANIE: ryż zapiekany z jabłkiem, masłem* i jogurtem* KOMPOT OWOCOWY	300ml 300g 200ml
28.01.2025 Wtorek	ZUPA: kalafiorowa na wywarze jarzynowym z zielenią II DANIE: pieczeń wieprzowa w sosie mięsny własnym**, ziemniaki, surówka z kapusty czerwonej KOMPOT OWOCOWY	300ml 100g,180g,100g 200ml
29.01.2025 Środa	ZUPA: barszcz ukraiński na wywarze mięsno - warzywnym II DANIE: risotto z kurczakiem i warzywami KOMPOT OWOCOWY	300ml 300g 200ml
30.01.2025 Czwartek	ZUPA: pieczarkowa wywarze drobiowo – jarzynowym*** , zabieleną śmietaną* II DANIE: gulasz z indyka*, makaron**, ogórki kiszzone w sosie azjatyckim** KOMPOT OWOCOWY	300ml 100g,180g,100g 200ml
31.01.2025 Piątek	ZUPA:-krem pomidorowy na wywarze jarzynowym II DANIE: paluszki rybne****/**/*, ziemniaki gotowane, surówka z kapust mieszanych KOMPOT OWOCOWY	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, 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

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.