

MANAGER-POL



Jadłospis PRZEDSZKOLE OKRZEI
w dniach 03.11.2025-07.11.2025

(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
03.11.2025 Poniedziałek	ŚNIADANIE: pieczywo mieszane pszenno-żytnie**, masło 82%*, wędlina drobiowa - kurczak faszerowany, sałata lodowa, herbata, mleko do herbaty* ZUPA: delikatna grochowa na wywarze mięsno-jarzynowym *** z ziemniakami II DANIE: ryż gotowany z kurczakiem i warzywami Kompot wieloowocowy PODWIECZOREK: jogurt naturalny *, musli** z suszonymi owocami, napój do podwieczorku*	70g,10g,50g,20g,200ml 30ml 250ml 250g 200ml 1 porcja
04.11.2025 Wtorek	ŚNIADANIE: pieczywo pszenne**/ chleb graham**, masło 82%*, ser żółty*, pomidor, herbata z cytryną ZUPA: tradycyjny rosół na wywarze drobiowo-warzywnym *** z makaronem** pietruszką zieloną i marchewką II DANIE: sztuka mięsa duszona w delikatnym sosie musztardowym*****, ziemniaki gotowane, buraczki gotowane tarte Kompot wieloowocowy PODWIECZOREK: świeży owoc, chrupki kukurydziane, napój do podwieczorku*	70g,10g,50g,20g,200ml 250ml 70g+60ml,110g,70g 200ml 1 porcja
05.11.2025 Środa	ŚNIADANIE: pieczywo pszenne**/bułeczka maślana*/**, masło 82%*, dżem owocowy, zupa mleczna* z płatkami owsianymi**, herbata ZUPA: jarzynowa na wywarze warzywnym *** z kaszą manną** II DANIE: pierogi**/***** ruskie* okraszone cebulką, marchewka drobnostarta Kompot wieloowocowy PODWIECZOREK: wypiek własny*/** brownie z owocami, napój do podwieczorku*	70g/1szt.,10g,20g,200ml 250ml 3szt.,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, 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
- Napój do podwieczorku- zamiennie – kompot owocowy, woda z cytryną, herbatka owocowa
- Z przyczyn technicznych oraz logistycznych zastrzegamy sobie prawo do dokonywania drobnych zmian w jadłospisie



MANAGER-POL



06.11.2025 Czwartek	ŚNIADANIE: pieczywo mieszane pszenno-żytnie**, masło 82%, pasta z drobno mielona -własnej produkcji, świeże warzywko, herbata ZUPA: barszcz biały na wywarze mięsno-jarzynowym *** z ziemniaczkami II DANIE: gulasz wieprzowy z papryką i groszkiem zielonym, kasza gryczano-jęczmienna** Kompot wieloowocowy PODWIECZOREK: deser mleczny a'la Tiramisu*/**, napój do podwieczorku*	70g,10g,50g,20g,200ml 250ml 110g,110g 200ml 1 porcja
07.11.2025 Piątek	ŚNIADANIE: pieczywo mieszane pszenno-żytnie**, masło 82%*, twarożek* z dodatkiem zielonej cebulki i rzodkiewki, herbata ZUPA: pomidorowa na wywarze warzywnym *** z ryżem II DANIE: kęski rybne w panierce */**/****, ziemniaki gotowane, surówka drobnostarta z kapusty kiszanej i marchewki Kompot wieloowocowy PODWIECZOREK: kisiel owocowy z częstkami owoców, napój do podwieczorku*	70g,10g,50g,200ml 250ml 70g,110g,70g 200ml 1 porcja

ALERGENY

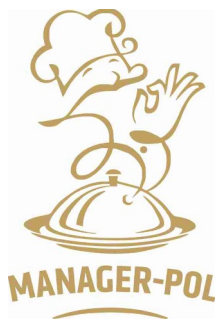
* mleko/nabiał	** gluten	*** seler	**** ryby	***** jaja kurze	***** gorczyca	***** orzechy	***** sezam	***** soja
								

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, 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
- Napój do podwieczorku- zamiennie – kompot owocowy, woda z cytryną, herbatka owocowa
- Z przyczyn technicznych oraz logistycznych zastrzegamy sobie prawo do dokonywania drobnych zmian w jadłospisie

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 PRZEDSZKOLE OKRZEI
w dniach 10.11.2025– 14.11.2025

(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
10.11.2025 Poniedziałek	ŚNIADANIE: pieczywo mieszane pszenno-żytnie**, masło 82%*, szynka** drobiowa z warzywami, sałata zielona, herbata, mleko do herbaty* ZUPA: krupnik** na wywarze mięsno-jarzynowym*** II DANIE: buchty** na parze, sos jogurtowo-owocowy* Kompot wieloowocowy PODWIECZOREK: deser mleczny* a'la Panna Cotta z wiśnią, napój do podwieczorku*	70g,10g,50g,20g,200ml 250ml 2szt.,70g 200ml 1 porcja
11.11.2025 Wtorek	DZIEŃ WOLNY OD ZAJĘĆ	
12.11.2025 Środa	ŚNIADANIE: pieczywo**/wek pszenny**, masło 82%*, powidła śliwkowe, mleko na ciepło* + płatki kukurydziane**, herbata ZUPA: ogórkowa na wywarze mięsno-jarzynowym *** zabieleną śmietanką* II DANIE: spaghetti** bolognese w sosie mięsno-warzywnym z pulpą pomidorową z dodatkiem bazylii Kompot wieloowocowy PODWIECZOREK: wypiek własny*/** - ciasto szpinakowe, napój do podwieczorku*	70g,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, 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
- Napój do podwieczorku- zamiennie – kompot owocowy, woda z cytryną, herbatka owocowa
- Z przyczyn technicznych oraz logistycznych zastrzegamy sobie prawo do dokonywania drobnych zmian w jadłospisie



MANAGER-POL



13.11.2025 Czwartek	ŚNIADANIE: pieczywo mieszane pszenno-żytnie**, masło 82%*, szczypiorek, pa- rówki na ciepło**, herbata ZUPA: pieczarkowa na wywarze warzywnym *** z makaronem** II DANIE: kluski z nadzieniem mięsnym okraszone cebulką, kapusta drobnostarta czerwona z jabłkiem Kompot wieloowocowy PODWIECZOREK: serek waniliowy* z kawałkami gorzkiej czekolady, napój do podwieczorku*	70g,10g,50g,200ml 250ml 3szt.,70g 200ml 1 porcja
14.11.2025 Piątek	ŚNIADANIE: pieczywo mieszane pszenno-żytnie**, masło 82%*, pasta jajeczna*/***** z cebulką zieloną, herbata ZUPA: krem wielowarzywny na wywarze jarzynowym *** II DANIE: filet rybny z mintaja panierowany**/****/*****, ziemniaki gotowane, surówka z warzyw kiszonych z dodatkiem oleju winogronowego Kompot wieloowocowy PODWIECZOREK: budyń łaciaty na mleku* dwu-smakowy* z maliną, napój do podwieczorku*	70g,10g,50g,200ml 250ml 70g,110g,70g 200ml 1 porcja

ALERGENY

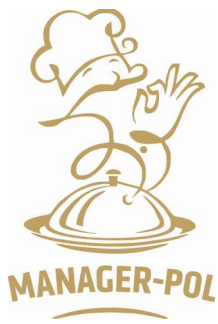
* mleko/nabiał	** gluten	*** seler	**** ryby	***** jaja kurze	***** gorczyca	***** orzechy	***** sezam	***** soja

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, 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
- Napój do podwieczorku- zamiennie – kompot owocowy, woda z cytryną, herbatka owocowa
- Z przyczyn technicznych oraz logistycznych zastrzegamy sobie prawo do dokonywania drobnych zmian w jadłospisie

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



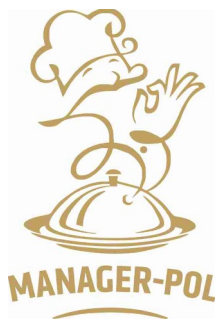
Jadłospis PRZEDSZKOLE OKRZEI
w dniach 17.11.2025– 21.11.2025

(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
17.11.2025 Poniedziałek	ŚNIADANIE: pieczywo mieszane pszenno-żytnie**, masło 82%*, polędwica ** sopocka, sałata rzymska, herbata , mleko do herbaty* ZUPA: barszcz czerwony na wywarze mięsno-jarzynowym *** z ziemniakami II DANIE: makaron** świderki z masłem* oraz serem białym*/** Kompot wieloowocowy PODWIECZOREK: świeży owoc, biszkopty**, napój do podwieczorku*	70g,10g,50g,20g,200ml 250ml 250g 200ml 1 porcja
18.11.2025 Wtorek	ŚNIADANIE: pieczywo pszenne**/ chleb graham**, masło 82%*, pasztet pieczo- ny – własnej produkcji **/*****, rukola, herbata z cytryną ZUPA: kalafiorowa na wywarze jarzynowym *** z kasza manną** i marchewką II DANIE: pulpety z mięsa drobiowo-wieprzowego duszone w sosie pomidoro- wym**/*****, ziemniaki gotowane, surówka z kapusty białej z dodatkiem natki pietruszki i oleju rzepakowego Kompot wieloowocowy PODWIECZOREK: jogurt* naturalny z pulpą mango*, napój do podwieczorku*	70g,10g,50g,20g,200ml 250ml 70g,110g,70g 200ml 1 porcja
19.11.2025 Środa	ŚNIADANIE: rogalik maślany*/**, masło 82%*, ser biały* z miodem, kakao na mleku*, herbata ZUPA: delikatna fasolowa z pomidorami na wywarze mięsnym II DANIE: indyk duszony w jarzynach, ryż gotowany Kompot wieloowocowy PODWIECZOREK: wypiek własny*/** - ciasto jogurtowe z jabłkami, napój do podwieczorku*	1p,10g,50g,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, 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
- Napój do podwieczorku- zamiennie – kompot owocowy, woda z cytryną, herbatka owocowa
- Z przyczyn technicznych oraz logistycznych zastrzegamy sobie prawo do dokonywania drobnych zmian w jadłospisie



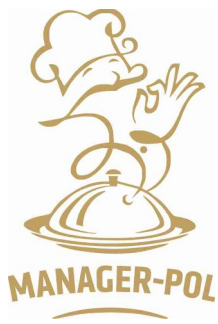
MANAGER-POL



20.11.2025 Czwartek	ŚNIADANIE: pieczywo mieszane pszenno-żytnie**, masło 82%*, ser żółty gouda*, pomidor/sałata zielona, herbata ZUPA: marchwiowa na wywarze drobiowo-jarzynowym *** II DANIE: łazanki** z kapust mieszanych białej i kiszanej z dodatkiem wędliny drobiowej i pieczarek Kompot wieloowocowy PODWIECZOREK: deser mleczny – własnej produkcji*, napój do podwieczorku*	70g,10g,50g,20g,200ml 250ml 250g 200ml 1 porcja
21.11.2025 Piątek	ŚNIADANIE: pieczywo mieszane pszenno-żytnie**, masło 82%*, pasta rybna****/* z pomidorami – własnej produkcji, herbata ZUPA: z cukinii na wywarze warzywnym *** II DANIE: filet rybny zapiekany z serem*/**/****/*****, ziemniaki gotowane, surówka wielowarzynna z oliwką z oliwek i natką pietruszki Kompot wieloowocowy PODWIECZOREK: serek waniliowy* z kawałkami gorzkiej czekolady i owocem, napój do podwieczorku*	70g,10g,50g,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, 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
- Napój do podwieczorku- zamiennie – kompot owocowy, woda z cytryną, herbatka owocowa
- Z przyczyn technicznych oraz logistycznych zastrzegamy sobie prawo do dokonywania drobnych zmian w jadłospisie



MANAGER-POL



Jadłospis PRZEDSZKOLE OKRZEI
w dniach 24.11.2025– 28.11.2025

(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
24.11.2025 Poniedziałek	ŚNIADANIE: pieczywo mieszane pszenno-żytnie**, masło 82%*, szynka** konserwowa, herbata, mleko do herbaty* ZUPA: delikatny kapuśniak na wywarze mięsno-jarzynowym *** z ziemniakami II DANIE: naleśniki z serem białym */**/***** Kompot wieloowocowy PODWIECZOREK: świeży owoc, napój do podwieczorku*	70g,10g,50g,200ml,30ml 250ml 2szt. 200ml 1 porcja
25.11.2025 Wtorek	ŚNIADANIE: pieczywo pszenne**/ chleb graham**, masło 82%*, pieczeń rzymska**/*****, sałata zielona, herbata z cytryną ZUPA: z fasolki szparagowej mieszanej żółtej i zielonej na wywarze warzywnym *** II DANIE: kotlet drobiowy panierowany**/*****, ziemniaki puree, surówka z kapust mieszanych z dodatkiem oleju rzepakowego Kompot wieloowocowy PODWIECZOREK: budyń czekoladowy z dodatkiem jogurtu* i owocem, napój do podwieczorku*	70g,10g,50g,20g,200ml 250ml 70g,110g,70g 200ml 1 porcja
26.11.2025 Środa	ŚNIADANIE: pieczywo/ wek pszenny*/**, masło 82%*, marmolada owocowa, kawa zbożowa na mleku*, herbata ZUPA: ziemniaczana na wywarze drobiowo-warzywnym*** z pietruszką zieloną II DANIE: leczo warzywne z papryką i pomidorami z dodatkiem kiełbasy** i mięsa drobiowego, ryż gotowany Kompot wieloowocowy PODWIECZOREK: wypiek własny*/**/*****- ciasto marchewkowe z polewą cytrynową, napój do podwieczorku*	70g,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, 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
- Napój do podwieczorku- zamiennie – kompot owocowy, woda z cytryną, herbatka owocowa
- Z przyczyn technicznych oraz logistycznych zastrzegamy sobie prawo do dokonywania drobnych zmian w jadłospisie



MANAGER-POL



27.11.2025 Czwartek	ŚNIADANIE: pieczywo mieszane pszenno-żytnie**, masło 82%*, pasta z wędliny wysoko gatunkowej, świeże warzywko, herbata ZUPA: szpinakowa na wywarze mięsno-warzywnym *** II DANIE: szarpana wieprzowina w delikatnym sosie curry, kasza jęczmienna**, ogórek kiszony Kompot wieloowocowy PODWIECZOREK: deser mleczny – własnej produkcji* z owocem, napój do podwieczorku*	70g,10g,50g,20g,200ml 250ml 70g,110g,70g 200ml 1 porcja
28.11.2025 Piątek	ŚNIADANIE: pieczywo mieszane pszenno-żytnie**, masło 82%*, jajko gotowane***** 1/2szt, ogórek zielony, herbata ZUPA: pomidorowa na wywarze warzywnym *** z makaronem** zabieleną śmietanką* II DANIE: paluszki rybne panierowane**/****/*****, puree ziemniaczane, surówka z marchwi i selera z dodatkiem jogurtu* Kompot wieloowocowy PODWIECZOREK: deser owocowy, napój do podwieczorku*	70g,10g,20g,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, 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
- Napój do podwieczorku- zamiennie – kompot owocowy, woda z cytryną, herbatka owocowa
- Z przyczyn technicznych oraz logistycznych zastrzegamy sobie prawo do dokonywania drobnych zmian w jadłospisie