

# MANAGER-POL

## JADŁOSPIS PRZEDSZKOLE

31.03.2025-04.04.2025

( 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
31.03.2025 Poniedziałek	<b>ŚNIADANIE:</b> chleb mieszany**, masło 82%*, szynka drobiowa z kurczaka, rukola, herbata, mleko* do herbaty <b>ZUPA:</b> ogórkowa zabieleną* na wywarze drobiowo - jarzynowym z ziemniakami <b>II DANIE:</b> knedle z owocami i masłem 82%* Kompot owocowy <b>PODWIECZOREK:</b> deser „tiramisu” na białym serze* z kakao	50g,10g,15g ,200ml  250ml 3 szt. 200ml 1 porcja
01.04.2025 Wtorek	<b>ŚNIADANIE:</b> chleb mieszany**, masło 82%*, pasta mięsna drobiowa własnej produkcji z dodatkiem soczewicy z mixem świeżych zielonych liści szpinaku i roszponki, herbata <b>ZUPA:</b> koperkowa na wywarze drobiowo - jarzynowym z kaszą manną** <b>II DANIE:</b> nuggetsy*****/** drobiowe, ziemniaki, surówka „Coleslaw” Kompot owocowy <b>PODWIECZOREK:</b> świeży owoc	50g,10g, 20g, 200ml  250ml 70g,110g,70g 200ml 1 porcja
02.04.2025 Środa	<b>ŚNIADANIE:</b> chleb mieszany**, węg***/*, masło 82%*, dżem z czarnej porzeczki herbata, zupa mleczna* z płatkami ryżowymi <b>ZUPA:</b> barszcz biały** na wywarze drobiowo - jarzynowym z ziemniakami <b>II DANIE:</b> zapiekanka makaronowa** z mięsem wieprzowym mielonym, warzywami i serem żółtym* <b>PODWIECZOREK:</b> wypiek własny**/*****/* – cisto szpinakowe z owocami Kompot owocowy	50g, 10g, 20g,200ml  250ml 250 g 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

03.04.2025 Czwartek	<b>ŚNIADANIE:</b> pieczywo mieszane**, masło 82%*, polędwica wieprzowa**, sałata lodowa, herbata <b>ZUPA:</b> krem z zielonych warzyw na wywarze jarskim <b>II DANIE:</b> tradycyjny gulasz wieprzowy**, kasza, surówka wielowarzywna z oliwą z oliwek Kompot owocowy <b>PODWIECZOREK:</b> jogurt naturalny* z nasionami „ chia” i musem z przecieranych owoców	50g,10g,30g,8g,200ml 250ml 70g,110g,70g 200ml 1 porcja
04.04.2025 Piątek	<b>ŚNIADANIE:</b> pieczywo mieszane**, masło 82%*, ser żółty*, ogórek zielony, herbata <b>ZUPA:</b> włoska zupa „ Minestrone” na wywarze jarzynowym z drobnym makaronem** <b>II DANIE:</b> burgery rybne****/** wysokogatunkowe, ziemniaczki gotowane, surówka z kapusty kiszonej z marchewką i oliwą z winogron Kompot owocowy <b>PODWIECZOREK:</b> banan	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 PRZEDSZKOLE

07.04.2025-11.04.2025

( 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
07.04.2025 Poniedziałek	<b>ŚNIADANIE:</b> pieczywo mieszane** - chleb tradycyjny pszenno – żytni, chleb razowy, masło 82%*, kiełbasa szynkowa, sałata masłowa, herbata <b>ZUPA:</b> krupnik** na wywarze jarzynowym z ziemniakami <b>II DANIE:</b> makaron** „ pene” ze szpinakiem i kurczakiem Kompot owocowy <b>PODWIECZOREK:</b> kisiel z owocami	50g,10g, 20g, 200ml  250ml 250g 200ml 1 porcja
08.04.2025 Wtorek	<b>ŚNIADANIE:</b> pieczywo mieszane** - chleb pszenno – żytni i chleb ze słonecznikiem, masło 82%*, pasta mięsna z mięsa z indyka i szynki wieprzowej ( 0,75% / 0,25%) drobno mielona własnej produkcji z papryką i ogórkiem, herbata <b>ZUPA:</b> rosół drobiowo – warzywny z makaronem** <b>II DANIE:</b> kotlet mielony z mięsa mielonego drobiowo – wieprzowego ( 60%/40%)**/*****, ziemniaki, buraczki gotowane tarte Kompot owocowy <b>PODWIECZOREK:</b> jabłko, chrupki kukurydziane	50g,10g, 20g, 200ml  250ml 70g,110g,70g 200ml 1 porcja
09.04.2025 Środa	<b>ŚNIADANIE:</b> rogalik** z masłem*, powidła śliwkowe, herbata, kakao na mleku* <b>ZUPA:</b> delikatna fasolowa z ziemniakami i pomidorami na wywarze drobiowo – jarzynowym <b>II DANIE:</b> potrawka z kurczaka z warzywami, ryż Kompot owocowy <b>PODWIECZOREK:</b> wypiek własny**/*****/* - ciasto marchewkowe z cynamonem	50g, 10g, 20g,200ml  250ml 140g, 110g 200ml 1 porcja

### ALERGENY

* mleko/nabiał	** gluten	*** seler	**** ryby	***** jaja kurze	***** gorczyca	***** orzechy	***** sezam	***** soja
								
<b>Pozostałe alergeny z listy 13 podstawowych alergenów, czyli: skorupiaki, mięczaki, łubin, dwutlenek siarki nie są zawarte w oferowanych przez nas produktach ani daniach.</b>								

- 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](mailto:managerpol@o2.pl)

# MANAGER-POL

<p><b>10.04.2025</b> <b>Czwartek</b></p>	<p><b>ŚNIADANIE:</b> chleb mieszany**, masło 82%*, polędwica z warzywami, sałata masłowa, herbata  <b>ZUPA:</b> barszcz czerwony zabieleny* na wywarze mięsno – jarzynowym z ziemniakami i jarzynką  <b>II DANIE:</b> pyzy z mięsem okraszone cebulką, surówka z kapusty pekińskiej z kukurydzą i marchewką z olejem z winogron                  Kompot owocowy  <b>PODWIECZOREK:</b> deser waniliowo-czekoladowy na białym serku*</p>	<p>50g,10g,30g,8g,200ml  250ml 3szt., 70g 200ml 1 porcja</p>
<p><b>11.04.2025</b> <b>Piątek</b></p>	<p><b>ŚNIADANIE:</b> pieczywo mieszane, masło 82%*, twarożek* z ziołami i zielonymi tartymi oliwkami, herbata  <b>ZUPA:</b> pomidorowa na wywarze drobiowo – jarzynowym***, zabieleną śmietaną* z ryżem  <b>II DANIE:</b> filet rybny panierowany****/*****/**z dodatkiem czarnego sezamu*****, ziemniaki gotowane, surówka z warzyw kiszonych                  Kompot owocowy  <b>PODWIECZOREK:</b> jogurt naturalny* z mussem czekoladowym</p>	<p>50g,10g,30g,200ml  250ml 70g,110g, 70g  200ml 1 porcja</p>

<b>ALERGENY</b>								
* <b>mleko/nabiał</b>	** <b>gluten</b>	*** <b>seler</b>	**** <b>ryby</b>	***** <b>jaja kurcze</b>	***** <b>gorczyca</b>	***** <b>orzechy</b>	***** <b>sezam</b>	***** <b>soja</b>
								
<b>Pozostałe alergeny z listy 13 podstawowych alergenów, czyli: skorupiaki, mięczaki, łubin, dwutlenek siarki nie są zawarte w oferowanych przez nas produktach ani daniach.</b>								

- 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 PRZEDSZKOLE

14.04.2025-18.04.2025

( 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
14.04.2025 Poniedziałek	<b>ŚNIADANIE:</b> chleb mieszany**, masło 82%*, szynka gotowana**, mix sałat zielonych , herbata, mleko* do herbaty <b>ZUPA:</b> ziemniaczana na wywarze mięsno – jarzynowym <b>II DANIE:</b> spaghetti** bolognese z mięsem mielonym wieprzowo – drobiowym ( 40%/60%) i pomidorami Pellati Kompot owocowy <b>PODWIECZOREK:</b> serek* homogenizowany	50g,10g,15g ,200ml  250ml 250g 200ml 1 porcja
15.04.2025 Wtorek	<b>ŚNIADANIE:</b> chleb mieszany**, masło 82%*, pasta drobiowa ( 100%)własnej produkcji z soczewicą, herbata <b>ZUPA:</b> z fasolki szparagowej na wywarze jarzynowym z grysiem** <b>II DANIE:</b> pieczeń wieprzowa w sosie pieczeniowym,** ziemniaki gotowane , surówka z kapusty czerwonej z jabłkiem z olejem rzepakowym Kompot owocowy <b>PODWIECZOREK:</b> świeży owoc, wafle ryżowe	50g,10g, 20g, 200ml  250ml 70g,110g,70g 200ml  1 porcja
16.04.2025 Środa	<b>ŚNIADANIE:</b> chleb mieszany**, wek**, masło*, twarożek* z miodem, herbata zupa mleczna* z kaszką manną** <b>ZUPA:</b> żurek** na wywarze drobiowo – jarzynowym z ziemniakami <b>II DANIE:</b> risotto z warzywami i kurczakiem Kompot owocowy <b>PODWIECZOREK:</b> wypiek własny**/*****/* – babeczka wielkanocna	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.

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](mailto:managerpol@o2.pl)

# MANAGER-POL

17.04.2025 Czwartek	<b>ŚNIADANIE:</b> chleb mieszany**, masło 82%*, filet z indyka faszerowany, sałata zielona, herbata <b>ZUPA:</b> kalafiorowa na wywarze drobiowym z ryżem i pietruszką zieloną <b>II DANIE:</b> naleśniki**/*****/* z nadzieniem owocowym Kompot owocowy <b>PODWIECZOREK:</b> deserek mleczno*-owocowy	50g,10g,30g,8g,200ml  250ml 2 szt. 200ml 1 porcja
18.04.2025 WIELKI PIĄTEK Piątek	<b>ŚNIADANIE:</b> chleb mieszany**, masło 82%*, pasta rybna*/**** z tartymi warzywami, herbata <b>ZUPA:</b> brokułowa na wywarze jarzynowym <b>II DANIE:</b> pierog**/*****/*i ukraińskie, tarta świeża marchewka Kompot owocowy <b>PODWIECZOREK:</b> deser „ panna cotta”*	50g,10g,30g,200ml  250ml 4 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

## JADŁOSPIS PRZEDSZKOLE

22.04.2025-25.04.2025

( 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
22.04.2025 Wtorek	<b>ŚNIADANIE:</b> chleb mieszany**, masło 82%*, jajecznicza na maśle, ogórek zielony, herbata <b>ZUPA:</b> delikatny kapuśniak na wywarze mięsno - jarzynowym z ziemniakami <b>II DANIE:</b> racuchy**/*/****** z jabłkami Kompot owocowy <b>PODWIECZOREK:</b> świeży owoc	50g,10g, 20g, 200ml 250ml 2 szt. 200ml 1 porcja
23.04.2025 Środa	<b>ŚNIADANIE:</b> chleb mieszany**, masło 82%*, polędwica sopocka, świeże warzywo, herbata <b>ZUPA:</b> grysikowa** na wywarze jarzynowym z marchewką i pietruszką zieloną <b>II DANIE:</b> pulpety mięsne drobiowe w sosie pomidorowym, ziemniaki, surówka z kapusty białej z ogórkiem kiszonym, marchewką i sosem z oliwą i cytryną Kompot owocowy <b>PODWIECZOREK:</b> wypiek własny**/*/****** - babka piaskowa cytrynowa	50g, 10g, 20g,200ml, 200 ml 250ml 70g,110g,70g 200ml 1 porcja
24.04.2025 Czwartek	<b>ŚNIADANIE:</b> pieczywo mieszane** , masło, pasta warzywno-mięsna na mięsie gotowanym z indyka , herbata <b>ZUPA:</b> z soczewicy na wywarze jarzynowym z ziemniakami <b>II DANIE:</b> wieprzowina duszona w sosie własnym**, kasza jęczmienna**, surówka z kapusty i pora z jabłkiem Kompot owocowy <b>PODWIECZOREK:</b> ryż na mleku* z cynamonem	50g,10g,30g,8g,200ml 250ml 70g,110g,70g 200ml 1 porcja
25.04.2025 Piątek	<b>ŚNIADANIE:</b> chleb mieszany**, masło 82%*, pasta serowa* ze szczypiorkiem, herbata <b>ZUPA:</b> pieczarkowa na wywarze mięsno – jarzynowym zabieleną* śmietaną <b>II DANIE:</b> paluszki rybne****/*/****** , ziemniaki, surówka z kiszonych z cebulką i oliwą z oliwek Kompot owocowy <b>PODWIECZOREK:</b> banan	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, 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, 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 PRZEDSZKOLE

28.04.2025-02.05.2025

( 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
28.04.2025 Poniedziałek	<b>ŚNIADANIE:</b> chleb mieszany**, masło 82%*, szynka konserwowa**, sałata lodowa, herbata, mleko* do herbaty <b>ZUPA:</b> wielowarzywna z dodatkiem kapusty włoskiej na wywarze mięsnym <b>II DANIE:</b> makaron** z białym serem* i masłem* Kompot owocowy <b>PODWIECZOREK:</b> deser czekoladowy na mleku*	50g,10g,15g ,200ml 250ml 250g 200ml 1 porcja
29.04.2025 Wtorek	<b>ŚNIADANIE:</b> chleb mieszany**, masło 82%*, ser żółty*, pomidor, herbata, <b>ZUPA:</b> ryżowa na wywarze drobiowo-jarzynowym <b>II DANIE:</b> kotlet drobiowy**/*****, ziemniaki, surówka z kapusty białej z koperkiem i kukurydzą z sosem vinegrette Kompot owocowy <b>PODWIECZOREK:</b> jabłko	50g,10g, 20g, 200ml 250ml 70g,110g,70g 200ml 1 porcja
30.04.2025 Środa	<b>ŚNIADANIE:</b> bułeczka**, masło 82%*, twarożek* z miodem, herbata, mleko*, płatki kukurydziane <b>ZUPA:</b> barszcz czerwony na wywarze drobiowo -jarzynowym zabieleny* <b>II DANIE:</b> wieprzowina w sosie orientalnym z warzywami, ryż Kompot owocowy <b>PODWIECZOREK:</b> wypiek własny**/*****/* - brownie z czarną porzeczką	50g, 10g, 20g,200ml 250ml 140g,110g 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.

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](mailto:managerpol@o2.pl)



# MANAGER-POL

<p><b>02.05.2025</b></p> <p><b>Piątek</b></p>	<p><b>ŚNIADANIE:</b> chleb mieszany**, masło 82%*, pasta rybna**** z pomidorami, herbata</p> <p><b>ZUPA:</b> jarzynowa na wywarze warzywnym</p> <p><b>II DANIE:</b> jajko***** sadzone, ziemniaki, fasolka szparagowa z masłem* i bułką tartą**</p> <p>Kompot owocowy</p> <p><b>PODWIECZOREK:</b> kanapka** z masłem* i szyneczką drobiową</p>	<p>50g,10g,30g,200ml</p> <p>250ml</p> <p>1 szt.,110g,70g</p> <p>200ml</p> <p>1 porcja</p>
---	--	---

<b>ALERGENY</b>								
* <b>mleko/nabiał</b>	** <b>gluten</b>	*** <b>seler</b>	**** <b>ryby</b>	***** <b>jaja kurcze</b>	***** <b>gorczyca</b>	***** <b>orzechy</b>	***** <b>sezam</b>	***** <b>soja</b>
								
<b>Pozostałe alergeny z listy 13 podstawowych alergenów, czyli: skorupiaki, mięczaki, łubin, dwutlenek siarki nie są zawarte w oferowanych przez nas produktach ani daniach.</b>								

- 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.