

MANAGER-POL

JADŁOSPIS SZKOŁA

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	ZUPA: ogórkowa zabieleniana* na wywarze drobiowo - jarzynowym z ziemniakami II DANIE: knedle z owocami i masłem 82%* Kompot owocowy	300ml 4 szt. 200ml
01.04.2025 Wtorek	ZUPA: koperkowa na wywarze drobiowo - jarzynowym z kaszą manną** II DANIE: nuggetsy****/** drobiowe, ziemniaki, surówka „ Coleslaw” Kompot owocowy	300ml 100g,180g,100g 200ml
02.04.2025 Środa	ZUPA: barszcz biały** na wywarze drobiowo - jarzynowym z ziemniakami II DANIE: zapiekanka makaronowa** z mięsem wieprzowym mielonym, warzywami i serem żółtym* Kompot owocowy	300ml 300 g 200ml
03.04.2025 Czwartek	ZUPA: krem z zielonych warzyw na wywarze jarskim II DANIE: tradycyjny gulasz wieprzowy**, kasza , surówka wielowarzywna z oliwą z oliwek Kompot owocowy	300ml 100g,180g,100g 200ml
04.04.2025 Piątek	ZUPA: włoska zupa „ Minestrone” na wywarze jarzynowym z drobnym makaronem** II DANIE: burgery rybne****/** wysokogatunkowe, ziemniaczki gotowane, surówka z kapusty kiszanej z marchewką i oliwą z winogron 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.

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 SZKOŁA

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	ZUPA: krupnik** na wywarze jarzynowym z ziemniakami II DANIE: makaron** „pene” ze szpinakiem i kurczakiem Kompot owocowy	300ml 300g 200ml
08.04.2025 Wtorek	ZUPA: rosół drobiowo – warzywny z makaronem** II DANIE: kotlet mielony z mięsa mielonego drobiowo – wieprzowego (60%/40%)**/*****, ziemniaki, buraczki gotowane tarte Kompot owocowy	300ml 100g,180g,100g 200ml
09.04.2025 Środa	ZUPA: delikatna fasolowa z ziemniakami i pomidorami na wywarze drobiowo – jarzynowym II DANIE: potrawka z kurczaka z warzywami, ryż Kompot owocowy	300ml 200g, 180g 200ml
10.04.2025 Czwartek	ZUPA: barszcz czerwony zabieleny* na wywarze mięsno – jarzynowym z ziemniakami i jarzynką II DANIE: pyzy z mięsem okraszone cebulką, surówka z kapusty pekińskiej z kukurydzą i marchewką z olejem z winogron Kompot owocowy	300ml 4szt., 100g 200ml
11.04.2025 Piątek	ZUPA: pomidorowa na wywarze drobiowo – jarzynowym***, zabieleną* z ryżem II DANIE: filet rybny panierowany****/*****/**z dodatkiem czarnego sezamu*****, ziemniaki gotowane, surówka z warzyw kiszonych 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.

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 SZKOŁA

14.04.2025-16.04.2025

(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	ZUPA: ziemniaczana na wywarze mięsno – jarzynowym II DANIE: spaghetti** bolognese z mięsem mielonym wieprzowo – drobiowym (40%/60%) i pomidorami Pellati Kompot owocowy	300ml 300g 200ml
15.04.2025 Wtorek	ZUPA: z fasolki szparagowej na wywarze jarzynowym z grysikiem** II DANIE: pieczeń wieprzowa w sosie pieczeniowym,** ziemniaki gotowane , surówka z kapusty czerwonej z jabłkiem z olejem rzepakowym Kompot owocowy	300ml 100g,180g,100g 200ml
16.04.2025 Środa	ZUPA: żurek** na wywarze drobiowo – jarzynowym z ziemniakami II DANIE: risotto z warzywami i kurczakiem Kompot owocowy	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.

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 SZKOŁA

23.04.2025-25.04.2025

(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
23.04.2025 Środa	ZUPA: grysikowa** na wywarze jarzynowym z marchewką i pietruszką zieloną II DANIE: pulpety mięsne drobiowe w sosie pomidorowym, ziemniaki, surówka z kapusty białej z ogórkiem kiszonym, marchewką i sosem z oliwą i cytryną Kompot owocowy	300ml 100g,180g,100g 200ml
24.04.2025 Czwartek	ZUPA: z soczewicy na wywarze jarzynowym z ziemniakami II DANIE: wieprzowina duszona w sosie własnym**, kasza jęczmienna**, surówka z kapusty i pora z jabłkiem Kompot owocowy	300ml 100g,180g,100g 200ml
25.04.2025 Piątek	ZUPA: pieczarkowa na wywarze mięsno – jarzynowym zabieleną* śmietaną II DANIE: paluszki rybne****/**/*****, ziemniaki, surówka z kiszonych z cebulką i 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, 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.

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 SZKOŁA

28.04.2025-30.04.2025

(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
28.04.2025 Poniedziałek	ZUPA: wielowarzywna z dodatkiem kapusty włoskiej na wywarze mięsnym II DANIE: makaron** z białym serem* i masłem* Kompot owocowy	300ml 300g 200ml
29.04.2025 Wtorek	ZUPA: ryżowa na wywarze drobiowo-jarzynowym II DANIE: kotlet drobiowy**/*****, ziemniaki, surówka z kapusty białej z koperkiem i kukurydzą z sosem vinegrette Kompot owocowy	300ml 100g,180g,100g 200ml
30.04.2025 Środa	ZUPA: barszcz czerwony na wywarze drobiowo -jarzynowym zabieleny* II DANIE: wieprzowina w sosie orientalnym 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, 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