

MANAGER-POL

Jadłospis
w dniach 02.06.2025-06.06.2025

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
02.06.2025 Poniedziałek	ŚNIADANIE: pieczywo** mieszane, masło 82%, polędwica** z indyka, świeża rukola, herbata, mleko* do herbaty ZUPA: kapuśniak z kapust mieszanych na wywarze mięsno – jarzynowym z ziemniakami II DANIE: spaghetti** „ Bolognese” z mięsem wieprzowo – drobiowym z warzywami i pulpą pomidorową kompot PODWIECZOREK: jogurt naturalny*	50g,10g,15g ,200ml 250ml 250g 200ml 1 porcja
03.06.2025 Wtorek	ŚNIADANIE: pieczywo** mieszane, masło 82%, pasta do pieczywa własnej produkcji z warzyw korzeniowych (marchew, pietruszka, seler***) i soczewicy, herbata ZUPA: rosół tradycyjny drobiowo – jarzynowy*** z makaronem**, marchewką gotowaną i zieloną pietruszką II DANIE: pieczeń wieprzowa w sosie własnym**, ziemniaki gotowane, surówka „ Coleslaw”* kompot PODWIECZOREK: świeży owoc, chrupki kukurydziane	50g,10g, 20g, 200ml 250ml 70g,110g,70g 200ml 1 porcja
04.06.2025 Środa	ŚNIADANIE: pieczywo** mieszane, wek, masło 82%, ser biały* z miodem, herbata, zupa mleczna* z kaszą manną** ZUPA: fasolowa na wywarze drobiowo – jarzynowym*** II DANIE: risotto z kurczakiem i warzywami kompot PODWIECZOREK: wypiek własny**/*****/* - ciasto budyniowe z posypką i powidłami śliwkowymi	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, 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

05.06.2025 Czwartek	ŚNIADANIE: pieczywo** mieszane, masło 82%, szyneczka** gotowana, świeży pomidor, herbata ZUPA: z fasolki szparagowej na wywarze mięsno-warzywnym II DANIE: kasza jęczmienna** z gulaszem mięsnym i sałatką z ogórka kiszzonego kompot PODWIECZOREK: kisiel z jogurtową* chmurką	50g,10g,30g,8g,200ml 250ml 70g,110g,70g 200ml 1 porcja
06.06.2025 Piątek	ŚNIADANIE: pieczywo** mieszane, masło 82%, pasta jajeczna***** ze szczypiorkiem, herbata ZUPA: pomidorowa z ryżem na wywarze jarzynowym, zabelana śmietaną* II DANIE: paluszki rybne****/*****/**, ziemniaki, surówka „Dunajska” kompot PODWIECZOREK: deser mleczno* - owocowy na bazie białego serka* kremowego	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, 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 09.06.2025-13.06.2025

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
09.06.2025 Poniedziałek	ŚNIADANIE: pieczywo** mieszane, masło 82%, polędwica** z warzywami, sałata lodowa, herbata ZUPA: ogórkowa na wywarze mięsno – jarzynowym z ziemniakami II DANIE: ryż z jabłkiem, masłem* i jogurtem* kompot PODWIECZOREK: galaretka owocowa kolorowa	50g,10g,30g , 8g, ,200ml 250ml 250g 200ml 1 porcja
10.06.2025 Wtorek	ŚNIADANIE: pieczywo** mieszane, masło 82%, pasta z mięsa drobiowego gotowanego w bulionie warzywnym z warzywami – produkt własnej produkcji, herbata ZUPA: koperkowa na wywarze drobiowo – jarzynowym z kaszą manną** II DANIE: gołąbki bez zawijania z mięsem wieprzowo – drobiowym i ryżem, sos pomidorowy, ziemniaki kompot PODWIECZOREK: budyń waniliowy na mleku* z musem owocowym	50g,10g, 20g, 200ml 250ml 140g,110g 200ml 1 porcja
11.06.2025 Środa	ŚNIADANIE: rogalik**/* z dżemem, herbata, kakao na mleku* ZUPA: barszczyk czerwony zabieleny na wywarze mięsno – jarzynowym II DANIE: potrawka z kurczaka z warzywami, makaron** „kolanko” kompot PODWIECZOREK: wypiek**/*****/* własny – ciasto jogurtowe z owocami	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, 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

12.06.2025	ŚNIADANIE: pieczywo** mieszane, masło 82%, schab po grecku, ogórek zielony, herbata	50g,10g,30g,8g,200ml
Czwartek	ZUPA: pieczarkowa na wywarze drobiowo – jarzynowym, zabelana śmietaną* II DANIE: wieprzowina duszona z warzywami, makaron świderki kompot PODWIECZOREK: serek biały*	250ml 140g,110g 200ml 1 porcja
13.06.2025	ŚNIADANIE: pieczywo** mieszane, masło 82%, makrela**** w pomidorach z rzodkiewką, herbata	50g,10g,30g,200ml
Piątek	ZUPA: brokułowa na wywarze jarzynowym z grysiem** II DANIE: pierogi**/***** ruskie* okraszone cebulką, tarta marchewka kompot PODWIECZOREK: jogurt* z musli**	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, 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 16.06.2025-20.06.2025

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
16.06.2025	ŚNIADANIE: pieczywo** mieszane, masło 82%, polędwica** sopocka, sałata masłowa, herbata ZUPA: żurek** na wywarze mięsno – jarzynowym*** z ziemniakami II DANIE: zapiekanka makaronowa** z sosem bolońskim mięsno – pomidorowym i żółtym serem* kompot PODWIECZOREK: świeży owoc, wafle ryżowe	50g,10g,15g ,200ml 250ml 250g 200ml 1 porcja
17.06.2025	ŚNIADANIE: pieczywo** mieszane, masło 82%, pasta warzywna własnej produkcji z dodatkiem mięsa drobiowego gotowanego w ziołach, herbata ZUPA: grysikowa** na wywarze drobiowo – jarzynowym *** II DANIE: kotlet mielony**/*****, ziemniaki , buraczki kompot PODWIECZOREK: koktajl owocowo – jogurtowy* z dodatkiem owoców świeżych i mrożonych leśnych 70%	50g,10g, 20g, 200ml 250ml 70g,110g,70g 200ml 1 porcja
18.06.2025	ŚNIADANIE: pieczywo** mieszane, masło 82%, powidła śliwkowe, herbat, zupa mleczna* z płatkami jaglanymi ZUPA: delikatna grochowa na wywarze drobiowo- jarzynowym II DANIE: kurczak w delikatnym sosie curry z warzywami, ryż kompot PODWIECZOREK: wypiek**/*****/* własny – ciasto szpinakowe	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, 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

20.06.2025	ŚNIADANIE: pieczywo** mieszane, masło 82%, twarożek z tartą papryką, her- bata	50g,10g,30g,200ml
Piątek	ZUPA: botwinka na wywarze jarzynowym*** II DANIE: filet rybny ****smażony panierowany**/*/******, ziemniaki goto- wane, surówka z kapusty kiszonej, z marchewką, cebulką i oliwą z wingron kompot PODWIECZOREK: deser Tiramisu*/**	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.

MANAGER-POL

Jadłospis
w dniach 23.06.2025-27.06.2025

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
23.06.2025 Poniedziałek	ŚNIADANIE: pieczywo** mieszane, masło 82%, szynka drobiowa z pietruszką, ogórek zielony, herbata ZUPA: jarzynowa na wywarze mięsno – jarzynowym zabieleną śmietaną* II DANIE: knedle z morelami i masłem* kompot PODWIECZOREK: tarta marchewka z cytryną i jabłkiem	50g,10g,30g , 8g, ,200ml 250ml 3 szt. 200ml 1 porcja
24.06.2025 Wtorek	ŚNIADANIE: pieczywo** mieszane, masło 82%, pasta własnej produkcji z mięsa drobiowego i ciecierzycą, herbata ZUPA: porowa na wywarze drobiowo – jarzynowym ***z ryżem II DANIE: kurczak pieczony, ziemniaki, surówka z kapusty białej i pekińskiej z kurkumą kompot PODWIECZOREK: budyn na mleku* o smaku czekoladowym z kokosem	50g,10g, 20g, 200ml 250ml 70g,110g,70g 200ml 1 porcja
25.06.2025 Środa	ŚNIADANIE: wek i chleb, masło 82%, marmolada, kawa zbożowa na mleku* „Inka”, herbata ZUPA: barszcz ukraiński na wywarze drobiowo – jarzynowym*** II DANIE: makaron** spaghetti „ a la carbonara”* z brokułami kompot PODWIECZOREK: wypiek**/*****/* własny – babka cytrynowa	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, 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

26.06.2025	ŚNIADANIE: pieczywo** mieszane, masło 82%, ser żółty*, sałata lodowa, herbata	50g,10g,30g,8g,200ml
Czwartek	ZUPA: kalafiorowa z pietruszką zieloną na wywarze drobiowo – jarzynowym II DANIE: gulasz wieprzowy z sosem mięsnym** z dodatkiem pieczarek, kasza jęczmienna**/gryczana, surówka z ogórka kompot PODWIECZOREK: jogurt* z musem owocowym	250ml 70g,110g,70g 200ml 1 porcja
27.06.2025	ŚNIADANIE: pieczywo** mieszane, masło 82%, pasta rybna**** z pomidorami, herbata	50g,10g,30g,200ml
Piątek	ZUPA: pomidorowa na wywarze jarzynowym*** z makaronem**, zabieleną śmietaną* II DANIE: paella z warzywami i kawałkami ryby**** mintaj kompot PODWIECZOREK: świeży owoc	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.