

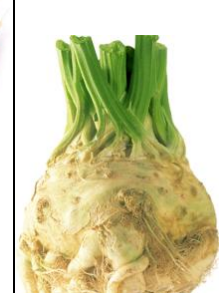
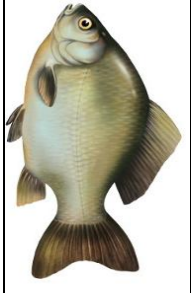
MANAGER-POL

JADŁOSPIS SZKOŁA

05.05.2025-09.05.2025

(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
05.05.2025 Poniedziałek	ZUPA: fasolowa_na wywarze drobiowo - jarzynowym z ziemniakami II DANIE: ryż zapiekany z jabłkiem i masłem* Kompot owocowy	300ml 300g 200ml
06.05.2025 Wtorek	ZUPA: rosół tradycyjny z marchewką i pietruszką II DANIE: kurczak pieczony, ziemniaki, surówka „ Coleslaw” Kompot owocowy	300ml 100g,180g,100g 200ml
07.05.2025 Środa	ZUPA: ogórkowa na wywarze drobiowo - jarzynowym z ziemniakami, zabieleną śmietaną* II DANIE: spaghetti** w sosie mięsno-warzywno – pomidorowym Kompot owocowy	300ml 300g 200ml
08.05.2025 Czwartek	ZUPA: jarzynowa na wywarze drobiowym II DANIE: tradycyjny gulasz wieprzowy**, kasza jęczmienna**/gryczana, surówka z ogórka kiszzonego z oliwą z oliwek Kompot owocowy	300ml 100g,180g,100g 200ml
09.05.2025 Piątek	ZUPA: pomidorowa z ryżem na wywarze jarzynowym II DANIE: filet rybny*****/**, ziemniaki gotowane, surówka z kapust mieszanych z olejem 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, 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 SZKOŁA

12.05.2025-16.05.2025

(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
12.05.2025 Poniedziałek	ZUPA: zupa włoska „ Minestrone” II DANIE: knedle z owocami i masłem* Kompot owocowy	300ml 4 szt. 200ml
13.05.2025 Wtorek	ZUPA: grysikowa** na wywarze drobiowo – warzywnym z jarzynką II DANIE: kotlet mielony tradycyjny**/***** z mięsa mielonego drobiowo – wieprzowego (60%/40%)**/*****, ziemniaki, buraczki gotowane tarte Kompot owocowy	300ml 100g,180g,100g 200ml
14.05.2025 Środa	ZUPA: ziemniaczana na wywarze drobiowo – jarzynowym z majerankiem II DANIE: indyk w jarzynach, ryż Kompot owocowy	300ml 200g,180g 200ml
15.05.2025 Czwartek	ZUPA: barszcz ukraiński na wywarze mięsno – jarzynowym z ziemniakami II DANIE: łazanki** z kapusty kiszonej i białej z pieczarkami i kiełbaską** Kompot owocowy	300ml 300g 200ml
16.05.2025 Piątek	ZUPA: pieczarkowa na wywarze drobiowo – jarzynowym*** z makaronem** II DANIE: figurki rybne*****/**/*****, 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, 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.

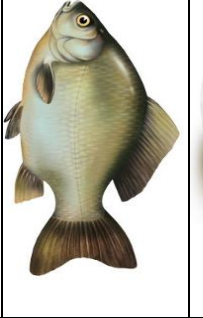
MANAGER-POL

JADŁOSPIS SZKOŁA

19.05.2025-23.05.2025

(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
19.05.2025 Poniedziałek	ZUPA: żurek** na wywarze mięsno – jarzynowym z wędliną** II DANIE: makaron** z masłem* i białym serem* Kompot owocowy	300ml 300g 200ml
20.05.2025 Wtorek	ZUPA: ryżowa na wywarze jarzynowym z koperkiem II DANIE: schab w ziołach w sosie własnym**, ziemniaki gotowane , surówka wielowarzywna Kompot owocowy	300ml 100g,180g,100g 200ml
21.05.2025 Środa	ZUPA: krupnik** na wywarze drobiowo – jarzynowym z ziemniakami i zieloną pietruszką II DANIE: kurczak w sosie słodko - kwaśnym, ryż Kompot owocowy	300ml 200g,180g 200ml
22.05.2025 Czwartek	ZUPA: kalafiorowa na wywarze drobiowym z ryżem i pietruszką zieloną II DANIE: pyzy z mięsem okraszone cebulką, surówka z kapusty czerwonej z jabłkiem Kompot owocowy	300ml 4 szt., 100g 200ml
23.05.2025 Piątek	ZUPA: kaszubska (rybna*****) z kaszą <u>jaglana</u> II DANIE: jajko***** gotowane, sos koperkowy*/**, ziemniaki, surówka z marchwi z sokiem z cytryny Kompot owocowy	300ml 1 szt.g, 50ml,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.

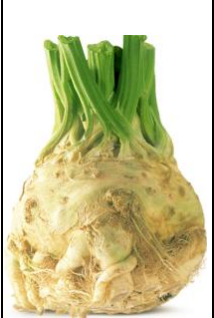
MANAGER-POL

JADŁOSPIS SZKOŁA

26.05.2025-30.05.2025

(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
26.05.2025 Poniedziałek	ZUPA: grochowa z ziemniakami na wywarze jarskim II DANIE: leczo wielowarzywne, ryż Kompot owocowy	300ml 200g,180g 200ml
27.05.2025 Wtorek	ZUPA: jarzynowa z brokułami na wywarze mięsno - jarzynowym z kaszą manną** II DANIE: pulpet mięsny**/***** w sosie pomidorowym*, ziemniaki, surówka wielowarzywna Kompot owocowy	300ml 100g,180g,100g 200ml
28.05.2025 Środa	ZUPA: szpinakowa na wywarze jarzynowym II DANIE: naleśniki**/* z serem* i nadzieniem morelowym Kompot owocowy	300ml 2 szt. 200ml
29.05.2025 Czwartek	ZUPA: barszcz biały** na wywarze jarzynowym z ziemniakami II DANIE: wieprzowina duszona w sosie własnym**, makaron** świderki, surówka z kapusty białej z sosem vinegrette na bazie oleju rzepakowego Kompot owocowy	300ml 100g,180g,100g 200ml
30.05.2025 Piątek	ZUPA: pomidorowa na wywarze jarzynowym z makaronem** II DANIE: burger rybny****/**, ziemniaki, surówka z warzyw kiszonych 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, 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

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.