

PRZEDSIĘBIORSTWO MARKETINGOWO – USŁUGOWE
„MANAGER – POL”
41-800 ZABRZE, PLAC WARSZAWSKI 5
„AMBASADOR RESORT”
DZIERŻNO, NA GROBLI 2
TEL: 508-135-083;
517-147-666; 506-174-870

JADŁOSPIS 04.08.2025 –29.08.2025

PRZEDSZKOLE

DATA	MENU PODSTAWOWE
04.08.2025 PONIEDZIAŁEK	ŚNIADANIE: pieczywo**, masło 82%*, kiełbasa szynkowa**, rukola, herbata ZUPA: krupnik** na wywarze mięsno – jarzynowym*** z ziemniakami i zieloną pietruszką II DANIE: racuchy**/*/****** z jabłkiem KOMPOT OWOCOWY PODWIECZOREK: budyń czekoladowy na mleku*
05.08.2025 WTOREK	ŚNIADANIE: pieczywo**, masło 82%*, pasta mięsna własnej produkcji – z mięsa drobiowego z dodatkiem mięsa wieprzowego od szynki (70%/30%) z rzodkiewką i szczypiorkiem, herbata, ZUPA: ryżowa na wywarze drobiowo – jarzynowym z zielenią II DANIE: kotlet drobiowy panierowany**/*/****** , ziemniaki, sałatka „ coleslaw” KOMPOT OWOCOWY PODWIECZOREK: świeży owoc
06.08.2025 ŚRODA	ŚNIADANIE: wek z masłem*, powidła śliwkowe, herbata, mleko*, płatki śniadaniowe kukurydżiane ZUPA: kalafiorowa na wywarze mięsno - jarzynowym II DANIE: indyk w jarzynach, ryż gotowany KOMPOT OWOCOWY PODWIECZOREK: wypiek własny**/******/* - ciasto marchewkowe z cynamonem
07.08.2025 CZWARTEK	ŚNIADANIE: pieczywo** mieszane, masło*, 82%, szynka z kurczaka gotowana**, ogórek zielony, herbata, ZUPA: ziemniaczana na wywarze drobiowo – jarzynowym*** z zielenią II DANIE: gulasz wieprzowy, kasza jęczmienna**/gryczana, surówka wielowarzywna KOMPOT OWOCOWY

	PODWIECZOREK: jogurt* naturalny z musli**
08.08.2025 PIĄTEK	ŚNIADANIE: pieczywo** mieszane – chleb tradycyjny i razowy, masło 82%*, pasta rybna**** z pomidorami, herbata, ZUPA: pomidorowa tradycyjna na wywarze drobiowo - jarzynowym z makaronem rosołowym**, zabieleną śmietaną* II DANIE: jajko***** gotowane, sos koperkowy*/**, ziemniaki, surówka z marchewki KOMPOT OWOCOWY PODWIECZOREK: kaszka manna** na mleku*
11.08.2025 PONIEDZIAŁEK	ŚNIADANIE: pieczywo** mieszane pszenno – żytnie, masło 82%*, polędwica** z indyka, sałata rzymska, rzodkiewka herbata ZUPA: jarzynowa*** na wywarze mięsnym z ziemniakami II DANIE: naleśniki**/*****/* z białym serem* KOMPOT OWOCOWY PODWIECZOREK: świeży owoc
12.08.2025 WTOREK	ŚNIADANIE: pieczywo** mieszane jasne i ciemne, masło 82%*, pasta mięsno-warzywna własnej produkcji, herbata ZUPA: bulion na wywarze drobiowo – jarzynowym*** z drobnym makaronem** II DANIE: kotlet mielony**/*****/* z mięsa drobiowego – z kurczaka i indyka, ziemniaki, buraczki gotowane KOMPOT OWOCOWY PODWIECZOREK: deser „panacotta”*
13.08.2025 ŚRODA	ŚNIADANIE: rogalik maślany**/* z masłem*, masło 82%*, dżem z czarnej porzeczki, kakao na mleku*, herbata ZUPA: delikatny żurek** na wywarze drobiowo – jarzynowym II DANIE: kurczak duszony z brokułami, ryż KOMPOT OWOCOWY PODWIECZOREK: wypiek własny**/*/* – brownie z owocami
14.08.2025 CZWARTEK	ŚNIADANIE: pieczywo** mieszane pszenno – żytnie, masło 82%*, polędwica sopocka**, ser żółty*, pomidor, herbata ZUPA: barszcz czerwony zabieleny* na wywarze drobiowym II DANIE: kluski z mięsem okraszone cebulką, sałatka z parzonej kapusty czerwonej KOMPOT OWOCOWY PODWIECZOREK: deser jogurtowy*
15.08.2025 PIĄTEK	ŚNIADANIE: pieczywo** mieszane pszenno – żytnie, masło 82%*, twarożek* z papryką, herbata ZUPA: z fasolki szparagowej na wywarze drobiowo – jarzynowym II DANIE: paluszki rybne****/**, ziemniaki, surówka z kapusty kiszzonej i marchewki z olejem z winogron KOMPOT OWOCOWY PODWIECZOREK: banan
18.08.2025 PONIEDZIAŁEK	ŚNIADANIE: pieczywo** mieszane pszenno – żytnie, masło 82%*, pieczeń rzymska, mix sałat, herbata ZUPA: delikatna grochowa na wywarze jarzynowym z ziemniakami II DANIE: pierogi **/*****z owocami i białym serem* z masłem*

	KOMPOT OWOCOWY PODWIECZOREK: deser jogurtowy* z musem z mango
19.08.2025 WTOREK	ŚNIADANIE: chleb tradycyjny** i razowy**, masło 82%*, pasta z wędliny** z dodatkiem ciecierzycy i tartych świeżych warzyw, herbata ZUPA: grysikowa** na wywarze mięsno- jarzynowym II DANIE: pieczeń wieprzowa w sosie własnym**, ziemniaki, kapusta wielowarzynna KOMPOT OWOCOWY PODWIECZOREK: świeży owoc
20.08.2025 ŚRODA	ŚNIADANIE: chleb tradycyjny** i wek pszenny**/*, masło 82%*, ser twarogowy* z miodem , herbata, zupa mleczna z płatkami owsianymi ZUPA: z cukinii na wywarze drobiowo – jarzynowym II DANIE: zapiekanka makaronowa** z mięsem wieprzowym, warzywami i serem żółtym* KOMPOT OWOCOWY PODWIECZOREK: wypiek własny**/*****/* – ciasto szpinakowe
21.08.2025 CZWARTEK	ŚNIADANIE: chleb tradycyjny**, masło 82%*, polędwica z warzywami**, sałata masłowa, herbata ZUPA: szpinakowa na wywarze drobiowo – jarzynowym II DANIE: łazanki** z kapustą, jarzynką i mięsem drobiowym KOMPOT OWOCOWY PODWIECZOREK: deser owocowo-mleczny*
22.08.2025 PIĄTEK	ŚNIADANIE: chleb tradycyjny** i razowy**, ser żółty*, pomidor, ogórek zielony, herbata ZUPA: krem pomidorowy na wywarze jarzynowym II DANIE: filet rybny****panierowany**/*, ziemniaki, surówka z warzyw kiszonych z oliwą z oliwek KOMPOT OWOCOWY PODWIECZOREK: „Tiramisu”*/**
25.08.2025 PONIEDZIAŁEK	ŚNIADANIE: pieczywo** mieszane pszenno – żytnie, masło 82%*, pieczeń wiedeńska, sałata lodowa, herbata ZUPA: barszcz ukraiński na wywarze drobiowo – jarzynowym II DANIE: ryż z jabłkiem, masłem* i jogurtem naturalnym* KOMPOT OWOCOWY PODWIECZOREK: bułeczka maślana*/**
26.08.2025 WTOREK	ŚNIADANIE: chleb tradycyjny** i razowy**, masło 82%*, pasta serowa* z tartymi warzywami, herbata ZUPA: bulion warzywny z makaronem**, marchewką gotowaną i zieloną pietruszką II DANIE: pulpety z mięsa wieprzowo – drobiowego (30%/70%) w sosie pomidorowym*/**, ziemniaki, surówka z kapusty białej z koperkiem KOMPOT OWOCOWY PODWIECZOREK: koktajl owocowy

27.08.2025 ŚRODA	ŚNIADANIE: chleb i węg z masłem*, marmolada, , herbata, zupa mleczna z kaszą manną ZUPA: fasolowa z pulpą pomidorową na wywarze jarzynowym II DANIE: makaron** z kurczakiem i szpinakiem KOMPOT OWOCOWY PODWIECZOREK: wypiek własny**/*/**** – ciasto jogurtowe z owocami
28.08.2025 CZWARTEK	ŚNIADANIE: chleb** z masłem* i zieloną cebulką, parówki** drobiowe wysokogatunkowe na ciepło, ketchup , herbata ZUPA: pomidorowa z ryżem na wywarze jarzynowym II DANIE: wieprzowina w sosie własnym z dodatkiem pieczarek, kasza jęczmienna**, surówka z ze świeżych warzyw z oliwą z oliwek KOMPOT OWOCOWY PODWIECZOREK: „ Straciatella”*
29.08.2025 PIĄTEK	ŚNIADANIE: chleb tradycyjny** i razowy**, masło 82%*, ser śniadaniowy* naturalny z tartą rzodkiewką, herbata ZUPA: ogórkowa na wywarze drobiowo – jarzynowym II DANIE: pierogi **/*****/* ruskie* okraszone cebulką , surówka wielowarzynna KOMPOT OWOCOWY PODWIECZOREK: kisiel ze śmietanową* chmurką

*Z przyczyn technicznych oraz logistycznych zastrzegamy sobie prawo do dokonywania drobnych zmian w jadłospisie

Gramatura:

ZUPA – 250 ml

Mięso/ ryba – 70 g

Ziemniaki / ryż/ kasza / makaron – 100 g

Surówka/sałotka – 70 g

Danie jednogarnkowe – 250 g

Pewne propozycje menu mogą być podane nie na wagę lecz na sztuki, których ilość wynikać będzie z wielkości jednostkowych części dania i kaloryczności całego posiłku.

Podobnie jak podane widełki gramaturowe poszczególnych części obiadu związane są z całościową kalorycznością dania.

- kaloryczność całego obiadu: - 600 - 800 kcal

W sytuacjach szczególnych, nie przewidzianych przez nas wcześniej może zdarzyć się konieczność nagłej zmiany jadłospisu, o czym będziecie Państwo poinformowani, jeśli nastąpi taka konieczność

ALERGENY:

- * - białko krowie
- ** - gluten
- *** - seler
- **** - ryby
- ***** - jajko kurze
- ***** - soja
- ***** - gorczyca
- ***** - sezam

Powyższe alergeny pojawiają się w naszych potrawach najczęściej, i pojawiły się w w/w jadłospisie.