

MANAGER-POL

Jadłospis
w dniach 17.09.2025-19.09.2025

SZKOŁA

(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
17.09.2025 Środa	OBIAD - ZUPA: kalafiorowa na wywarze drobiowo – jarzynowym*** z koperkiem zielonym, zabelana śmietaną* II DANIE: łazanki** z wędliną drobiową, kapustą kiszoną i pieczarkami Kompot owocowy	300ml 300g 200ml
18.09.2025 Czwartek	OBIAD - ZUPA: barszcz czerwony na wywarze jarzynowym*** zabelany śmietaną z ziemniakami II DANIE: indyk w sosie curry z warzywami, ryż Kompot owocowy	300ml 200g, 180g 200ml
19.09.2025 Piątek	ZUPA: pomidorowa na wywarze drobiowo – jarzynowym*** z drobnym makaronem **/***** II DANIE: jajko***** gotowane w sosie koperkowym*, ziemniaki gotowane, surówka z marchewki i selera*** 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

w dniach 22.09.2025-26.09.2025

SZKOŁA

(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
22.09.2025 Poniedziałek	OBIAD - ZUPA: delikatna zupa grochowa na wywarze mięsno – jarzynowym*** z ziemniakami i majerankiem II DANIE: makaron** spaghetti bolognese w sosie mięsno – pomidorowym Kompot wieloowocowy	300ml 300g 200ml
23.09.2025 Wtorek	OBIAD - ZUPA: marchewkowa z ryżem na wywarze drobiowo – jarzynowym z zieloną pietruszką II DANIE: kurczak pieczony w sosie własnym, ziemniaki gotowane, surówka ze świeżej kapusty pekińskiej z dodatkiem świeżej rukoli i ogórków z sosem vinegrette na bazie oliwy z oliwek Kompot owocowy	300ml 100g,180g,100g 200ml
24.09.2025 Środa	OBIAD - ZUPA: zupa „Minestrone” na wywarze drobiowym z kolorowymi warzywami i pomidorami Pellati II DANIE: ryż z jabłkiem, masłem* i cynamonem Kompot owocowy	300ml 300 g 200ml
25.09.2025 Czwartek	OBIAD: ZUPA: szpinakowa na wywarze jarzynowym z ziemniakami II DANIE: gulasz wieprzowy z pieczarkami , kasza jęczmienna**, sałatka z ogórków kiszonych z olejem rzepakowym 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

26.09.2025	OBIAD - ZUPA: krem wielowarzywny II DANIE: filet z mintaja**** panierowany**/***** z dodatkiem sezamu*****, ziemniaki, surówka z buraka z oliwą i sokiem z cytryny Kompot owocowy	300ml 100g180g,100g 200ml
Piątek		

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

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.