

MANAGER-POL

Jadłospis

w dniach 29.09.2025-03.10.2025

(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
29.09.2025 Poniedziałek	ŚNIADANIE: pieczywo** mieszane, masło 82%, polędwica sopocka**, mix sałat, herbata, mleko* do herbaty ZUPA: ziemniaczana na wywarze mięsno-jarzynowym II DANIE: makaron** „Carbonara” w delikatnym sosie śmietanowym*, różyczka gotowanego brokuła Kompot owocowy PODWIECZOREK: jogurt naturalny* z musli**, napój do podwieczorku*	70g,10g,50g,20g,200ml 30ml 250ml 250g 200ml 1 porcja
30.09.2025 Wtorek	ŚNIADANIE: pieczywo** mieszane, masło 82%, pasta do pieczywa własnej produkcji z warzyw i soczewicy, herbata ZUPA: rosół tradycyjny drobiowo-jarzynowy*** z makaronem**, marchewką gotowaną i zieloną pietruszką II DANIE: pieczeń wieprzowa w sosie własnym**, ziemniaki gotowane, marchewka gotowana Kompot owocowy PODWIECZOREK: świeży owoc, wafle ryżowe, napój do podwieczorku*	70g,10g,50g,200ml 250ml 70g+60ml,110g,70g 200ml 1 porcja
01.10.2025 Środa	ŚNIADANIE: bułeczka** maślana*, dżem z czarnej porzeczki, masło 82%*, herbata, zupa mleczna* z kaszą manną** ZUPA: ogórkowa na wywarze mięsno-jarzynowym***, zabelana śmietaną* z ziemniakami II DANIE: pyzy z mięsem okraszone cebulką, sałatka z parzonej kapusty czerwonej z jabłkiem i olejem z winogron Kompot owocowy PODWIECZOREK: wypiek własny**/*/*/*/*- babka piaskowa cytrynowo-czekoladowa, napój do podwieczorku*	1szt.,10g,20g,200ml,250ml 250ml 3szt.,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.
- Napój do podwieczorku- zamiennie – kompot owocowy, woda z cytryną, herbatka owocowa

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

02.10.2025 Czwartek	ŚNIADANIE: pieczywo** mieszane, masło 82%, szyneczka z indyka**, świeży pomidor, herbata ZUPA: jarzynowa z ziemniakami **/**** na wywarze jarskim z drobnym makaronem** II DANIE: gulasz drobiowy z kaszą jęczmienną**, kalafior gotowany Kompot owocowy PODWIECZOREK: ryż na mleku*, napój do podwieczorku*	70g,10g,50g,20g,200ml 250ml 70g,110g,70g 200ml 1 porcja
03.10.2025 Piątek	ŚNIADANIE: pieczywo** mieszane, masło 82%*, twarożek* z papryką i szczypiorkiem, herbata ZUPA: pomidorowa** z ryżem na wywarze drobiowo-jarzynowym II DANIE: filet rybny panierowany****/*****/**, ziemniaki, surówka z marchwi i selera*** Kompot owocowy PODWIECZOREK: kisiel owocowy z jogurtową* chmurką, napój do podwieczorku*	70g,10g,50g,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.
- Napój do podwieczorku- zamiennie – kompot owocowy, woda z cytryną, herbatka owocowa

MANAGER-POL

Jadłospis

w dniach 06.10.2025– 10.10.2025

(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
06.10.2025 Poniedziałek	ŚNIADANIE: pieczywo** mieszane, masło 82%*, polędwica drobiowa miodowa**, sałata lodowa, herbata ZUPA: krupniczek z kaszy jaglanej na wywarze drobiowo–jarzynowym z jarzynką II DANIE: makaron** z białym serem*, masłem* i owocem granatu, Kompot owocowy PODWIECZOREK: świeży owoc, chrupki kukurydziane, napój do podwieczorku*	70g,10g,50g,20g,200ml 250ml 250g 200ml 1 porcja
07.10.2025 Wtorek	ŚNIADANIE: pieczywo** mieszane, masło 82%*, pasta z mięsa drobiowego z warzywami, herbata ZUPA: kalafiorowa na wywarze drobiowo – jarzynowym *** z kaszą manną** II DANIE: gołąbki bez zawijania z mięsem wieprzowo–drobiowym i ryżem, sos pomidorowy**/*, ziemniaki Kompot owocowy PODWIECZOREK: deserek waniliowy*, napój do podwieczorku*	70g,10g,50g,200ml 250ml 1 szt.,60ml,110g 200ml 1 porcja
08.10.2025 Środa	ŚNIADANIE: wek pszenny** z masłem* 82%, powidła śliwkowe, herbata, zupa mleczna* z płatkami owsianymi** ZUPA: barszczyk czerwony czysty na własnym zakwasie buraczanym na wywarze drobiowo-jarzynowym z ziemniakami i czerwoną fasolką II DANIE: risotto z kurczakiem i warzywami Kompot owocowy PODWIECZOREK: wypiek własny**/*/****** - ciasto marchewkowe z cynamonem, napój do podwieczorku*	70g,10g,20g,200ml,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.
- Napój do podwieczorku- zamiennie – kompot owocowy, woda z cytryną, herbatka owocowa

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

09.10.2025 Czwartek	ŚNIADANIE: pieczywo** mieszane, masło 82%*, szynka** z kurczaka, ogórek zielony, herbata ZUPA: brokułowa na wywarze jarzynowym II DANIE: kurczak w sosie własnym z mieszanką warzyw sezonowych, kasza jęczmienna** Kompot owocowy PODWIECZOREK: jogurt* owocowy, napój do podwieczorku*	70g,10g,50g,20g,200ml 250ml 140g, 110g 200ml 1 porcja
10.10.2025 Piątek	ŚNIADANIE: pieczywo** mieszane, masło 82%*, pasta rybna*****/* z tartą rzodkiewką, herbata ZUPA: krem wielowarzywny na wywarze jarskim II DANIE: ryba**** duszona w sosie szpinakowym*, ziemniaczki gotowane Kompot owocowy PODWIECZOREK: serek homogenizowany*, napój do podwieczorku*	70g,10g,50g,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.
- Napój do podwieczorku- zamiennie – kompot owocowy, woda z cytryną, herbatka owocowa

MANAGER-POL

Jadłospis

w dniach 13.10.2025– 17.10.2025

(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
13.10.2025 Poniedziałek	ŚNIADANIE: pieczywo** mieszane, masło 82%*, polędwica z warzywami**, her- bata ZUPA: jarzynowa na wywarze drobiowym z ziemniakami II DANIE: makaron** „Bolognese” w sosie mięsno-warzywnym na mięsie dro- biowo–wieprzowym (70%/30%) z przecieranymi pomidorami Kompot owocowy PODWIECZOREK: deser mleczno*-owocowy, napój do podwieczorku*	70g,10g,50g,200ml 250ml 250g 200ml 1 porcja
14.10.2025 Wtorek	ŚNIADANIE: pieczywo** mieszane, masło 82%, pasta warzywna własnej produk- cji z dodatkiem mięsa drobiowego gotowanego w ziołach, herbata ZUPA: z fasolką szparagową na wywarze drobiowo–jarzynowym*** z kaszą ja- glań** II DANIE: „kurczę pieczone”, ziemniaki, duszona cukinia z marchewką lekko za- bielane* Kompot owocowy PODWIECZOREK: świeże jabłko, ciasteczka maślane**/*****, napój do podwie- czorku*	70g,10g,50g,200ml 250ml 70g,110g,70g 200ml 1 porcja
15.10.2025 Środa	ŚNIADANIE: pieczywo** mieszane, wek**/*, masło 82%*, biały serek* z mio- dem, herbata, kakao na mleku* ZUPA: włoska zupa „Minestrone” z miksem warzyw na wywarze drobiowym II DANIE: knedle z morelami i topionym masłem* Kompot owocowy PODWIECZOREK: wypiek własny**/*/****** - ciasto maślane z budyniem na mleku, napój do podwieczorku*	70g,10g,50g,200ml,200 ml 250ml 3szt. 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.
- Napój do podwieczorku- zamiennie – kompot owocowy, woda z cytryną, herbatka owocowa

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

16.10.2025 Czwartek	ŚNIADANIE: pieczywo** mieszane, masło 82%*, kiełbasa szynkowa**, rukola, herbata ZUPA: ziemniaczana na wywarze drobiowo – jarzynowym z zieleniną II DANIE: potrawka z kurczakiem i warzywami, ryż Kompot owocowy PODWIECZOREK: jogurt* naturalny z ziarnami „chia”, napój do podwieczorku*	70g,10g,50g,20g,200ml 250ml 110g,110g 200ml 1 porcja
17.10.2025 Piątek	ŚNIADANIE: pieczywo** mieszane, masło 82%*, pasta serowa* – jajeczna***** herbata ZUPA: krem z białych warzyw na wywarze drobiowo – jarzynowym*** II DANIE: filecik rybny**** duszony z brokułami, ziemniaki gotowane Kompot owocowy PODWIECZOREK: budyń na mleku*, napój do podwieczorku*	70g,10g,50g,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.
- Napój do podwieczorku- zamiennie – kompot owocowy, woda z cytryną, herbatka owocowa

MANAGER-POL

Jadłospis

w dniach 20.10.2025– 24.10.2025

(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
20.10.2025 Poniedziałek	ŚNIADANIE: pieczywo** mieszane, masło 82%*, szynka gotowana*, sałata rzymska, herbata ZUPA: jesienna jarzynowa na wywarze jarskim z ziemniakami II DANIE: ryż na mleku* z jesiennymi jabłkami i cynamonem Kompot owocowy PODWIECZOREK: jogurt naturalny* z musli** i suszonymi owocami, napój do podwieczorku*	70g,10g,50g,25g,200ml 250ml 250g 200ml 1 porcja
21.10.2025 Wtorek	ŚNIADANIE: pieczywo** mieszane, masło 82%*, ser żółty*, pomidor, herbata ZUPA: rosół drobiowo – jarzynowy ***z makaronem** muszelki, gotowaną marchewką i zieloną pietruszką II DANIE: kotlet mielony****/**, ziemniaki gotowane, buraczki czerwone gotowane Kompot owocowy PODWIECZOREK: świeży owoc, wafle**/*****/* ryżowe, napój do podwieczorku*	50g,10g,30g,15g,200ml 250ml 70g,110g,70g 200ml 1 porcja
22.10.2025 Środa	ŚNIADANIE: rogalik**/*, masło 82%*, marmolada owocowa, herbata, mleko*, płatki kukurydziane ZUPA: krem z cukinii na wywarze drobiowo – jarzynowym II DANIE: makaron** łazanki** z włoszczyzną i mięsem drobiowym Kompot owocowy PODWIECZOREK: wypiek własny**/*/***** - jesienne ciasto z jabłkami, napój do podwieczorku*	1szt.,10g,20g,200ml,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.
- Napój do podwieczorku- zamiennie – kompot owocowy, woda z cytryną, herbatka owocowa

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

23.10.2025 Czwartek	ŚNIADANIE: pieczywo** mieszane, masło 82%*, polędwica z indyka**, sałata roszponka, tarta rzodkiewka, herbata ZUPA: pomidorowo- paprykowa na wywarze drobiowo – jarzynowym II DANIE: zapiekanka makaronowa** z mięsem drobiowo-wieprzowym z warzywami, pulpa pomidorową i żółtym serem * Kompot owocowy PODWIECZOREK: deserek* waniliowo-czekoladowy, napój do podwieczorku*	70g,10g,50g,20g,200ml 250ml 250g 200ml 1 porcja
24.10.2025 Piątek	ŚNIADANIE: pieczywo** mieszane, masło 82%*, pasta rybna***** z cebulką zieloną, herbata ZUPA: kaszubska**** pomidorowa na wywarze jarzynowym*** II DANIE: jajko***** sadzone, ziemniaki gotowane, marchewka gotowana z groszkiem Kompot owocowy PODWIECZOREK: mus owocowy, ciasteczka maślane**/*, napój do podwieczorku*	70g,10g,50g,200ml 250ml 1 szt.,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.
- Napój do podwieczorku- zamiennie – kompot owocowy, woda z cytryną, herbatka owocowa

MANAGER-POL

Jadłospis

w dniach 27.10.2025– 31.10.2025

(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
27.10.2025 Poniedziałek	ŚNIADANIE: pieczywo** mieszane, masło 82%*, parówki** na ciepło, sałata, herbata, mleko* do herbaty ZUPA: zupa z zielonym groszkiem na wywarze mięsno–jarzynowym z ziemniakami II DANIE: kaszotto** z kurczakiem i warzywami Kompot owocowy PODWIECZOREK: świeży owoc, chrupki kukurydziane, napój do podwieczorku*	70g,10g,1szt.,30g,200ml,20ml 250ml 250g 200ml 1 porcja
28.10.2025 Wtorek	ŚNIADANIE: pieczywo** mieszane, masło 82%*, pasta do pieczywa własnej produkcji z warzyw i mięsa gotowanego, herbata ZUPA: marchwiowa z grysikiem** na wywarze jarzynowym II DANIE: pulpety w sosie pomidorowym**, ziemniaki, surówka wielowarzynna Kompot owocowy PODWIECZOREK: serek* homogenizowany, napój do podwieczorku*	50g,10g,50g,200ml 250ml 70g,110g,70g 250ml 1 porcja
29.10.2025 Środa	ŚNIADANIE: pieczywo** mieszane, wek**, serek* śniadaniowy, masło 82%*, herbata, zupa mleczna* z płatkami jęczmiennymi** ZUPA: jarzynowa** z ziemniakami* na wywarze drobiowym II DANIE: kurczak w sosie pomidorowym, ryż Kompot owocowy PODWIECZOREK: wypiek własny**/*****/* - ciasto dyniowe z cynamonem, napój do podwieczorku*	70g,10g,30g,200ml, 250ml 110g,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.
- Napój do podwieczorku- zamiennie – kompot owocowy, woda z cytryną, herbatka owocowa

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

30.10.2025 Czwartek	ŚNIADANIE: pieczywo** mieszane, masło 82%*, polędwica wieprzowa**, świeży ogórek zielony, herbata ZUPA: szpinakowa na wywarze drobiowo- jarzynowym z lanym ciastem */** II DANIE: leczo warzywne z pomidorów, papryki i cukinii, ziemniaki gotowane Kompot owocowy PODWIECZOREK: deser „Panna Cotta”*, napój do podwieczorku*	70g,10g,50g,20g,200ml 250ml 250g 200ml 1 porcja
31.10.2025 HALLOWEEN / MENU DYNIOWE Piątek	ŚNIADANIE: pieczywo** mieszane, masło 82%*, pasta warzywno-serowa*, herbata ZUPA: dyniowa na wywarze jarzynowym z makaronem**, zabieleną śmietaną* II DANIE: makaron** z sosem kremowo* – dyniowym z kawałkami ryby**** w paprykowej zalewie Kompot owocowy PODWIECZOREK: kisiel z dynią i pomarańczą, napój do podwieczorku*	70g,10g,50g,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.
- Napój do podwieczorku- zamiennie – kompot owocowy, woda z cytryną, herbatka owocowa