

MANAGER-POL

Jadłospis
w dniach 11.09.2023-15.09.2023

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
11.09.2023 Poniedziałek	OBIAD – ZUPA: krupnik** z kaszy jęczmiennej** na wywarze mięsno – jarzynowym*** z ziemniakami II DANIE: makaron**/***** ze szpinakiem w śmietanie*, surówka z marchewki kompot owocowy	300ml 300g 200ml
12.09.2023 Wtorek	OBIAD – ZUPA: bulion jarzynowy*** z lanym ciastem****/** i zieloną pietruszką II DANIE: pieczeń ze schabu w sosie własnym**, ziemniaki gotowane, surówka Coleslaw* na bazie białej kapusty z tartą marchewką Kompot owocowy	300ml 100g, 180g, 100g 200ml
13.09.2023 Środa	OBIAD – ZUPA: z cukinii z ziemniakami i marchewką z kaszą jaglaną II DANIE: leczko warzywne z pomidorów, papryki, cukinii z ryżem Kompot owocowy	300ml 300g 200ml
14.09.2023 Czwartek	OBIAD – ZUPA: barszczyk czerwony „Ukraiński” na wywarze drobiowo – jarzynowym*** z jarzynką i ziemniakami, zabielały śmietaną* II DANIE: gulasz wieprzowy, kasza jęczmienna / gryczana, surówka „dunajska” z mieszanych warzyw kiszonych z dodatkiem oliwy z oliwek Kompot owocowy	300ml 300g 200ml
15.09.2023 Piątek	OBIAD – ZUPA: brokułowa na wywarze drobiowo – jarzynowym II DANIE: buchtys** z sosem owocowym na maślanec* Kompot owocowy	300ml 2 szt. , 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, ulepszczy 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.