

MANAGER-POL

Jadłospis w dniach 18.09.2023-22.09.2023

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
18.09.2023 Poniedziałek	OBIAD - ZUPA: żurek **na wywarze mięsno – jarzynowym z ziemniakami i pieczarkami II DANIE: ryż z jabłkami i sosem jogurtowym* Kompot owocowy	300ml 300g 200ml
19.09.2023 Wtorek	OBIAD - ZUPA: zupa ryżowa na wywarze jarzynowym z zieloną pietruszką II DANIE: kurczak duszony w sosie własnym ziemniaki gotowane, surówka ze świeżej kapusty pekińskiej z dodatkiem pomidorów i ogórków z sosem vinegrette na bazie oliwy z oliwek Kompot owocowy	300ml 100g,180g,100g 200ml
20.09.2023 Środa	OBIAD - ZUPA: kalafiorowa na wywarze drobiowo – jarzynowym*** z koperkiem zielonym, zabieleną śmietaną* II DANIE: łazanki z duszonym mięsem drobiowym, kapustą kiszoną i warzywami Kompot owocowy	300ml 300g 200ml
21.09.2023 Czwartek	OBIAD - ZUPA: ziemniaczano – porowa na wywarze jarzynowym II DANIE: kotlet mielony tradycyjny**/*****, ziemniaki gotowane, marchewka duszona z groszkiem zielonym** Kompot owocowy	300ml 100g, 180g, 100g 200ml
22.09.2023 Piątek	ZUPA: pieczarkowa na wywarze drobiowo – jarzynowym*** z drobnym makaronem **/**** II DANIE: filet rybny**** panierowany**/*****, ziemniaki gotowane, surówka z kapust mieszanych 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, 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.