

# MANAGER-POL

## Jadłospis

w dniach 25.09.2023-29.09.2023

### 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
25.09.2023 Poniedziałek	<b>OBIAD - ZUPA:</b> delikatna zupa grochowa na wywarze mięsno – jarzynowym*** z ziemniakami i majerankiem <b>II DANIE:</b> spaghetti bolognese w sosie mięsno – pomidorowym Kompot wieloowocowy	300ml 300g 200ml
26.09.2023 Wtorek	<b>OBIAD - ZUPA:</b> marchewkowa z ryżem i zieloną pietruszką <b>II DANIE:</b> pulpet mięsny z mięsa drobiowo – wieprzowego w sosie koperkowym, ziemniaki gotowane, buraczki czerwone gotowane Kompot owocowy	300ml 100g,180g,100g 200ml
27.09.2023 Środa	<b>OBIAD - ZUPA:</b> zupa jarzynowa na wywarze drobiowym z zielenią <b>II DANIE:</b> knedle** z owocami i masłem* Kompot owocowy	300ml 4 szt. 200ml
28.09.2023 Czwartek	<b>OBIAD: ZUPA:</b> brokułowa na wywarze drobiowo – jarzynowym z kaszą manną <b>II DANIE:</b> gulasz drobiowy z warzywami, kasza jęczmienna**, ogórek kiszony Kompot owocowy	300ml 300 g 200ml
29.09.2023 Piątek	<b>OBIAD - ZUPA:</b> zupa szpinakowa na wywarze jarzynowym*** z kaszą jaglaną <b>II DANIE:</b> ryż z warzywami i duszoną rybką w delikatnym sosie curry Kompot owocowy	300ml 300g 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.