

MANAGER-POL

Jadłospis
w dniach 02.10.2023– 06.10.2023

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
02.10.2023 Poniedziałek	ZUPA: pomidorowa na wywarze mięsno – jarzynowym*** z ryżem, zabieleną śmietaną* II DANIE: spaghetti** „Carbonara” w sosie śmietanowym* , różyczka gotowanego brokuła kompot	300ml 300g 200ml
03.10.2023 Wtorek	ZUPA: rosół tradycyjny drobiowo – jarzynowy*** z makaronem**, II DANIE: pieczeń wieprzowa w sosie własnym**, ziemniaki gotowane, surówka z kapusty białej z marchewką i olejem z winogron kompot	300ml 100g,180g,100g 200ml
04.10.2023 Środa	ZUPA: ogórkowa na wywarze drobiowo – jarzynowym*** zabieleną śmietaną* II DANIE: ryż z kurczakiem w sosie słodko - kwaśnym z dodatkiem warzyw orientalnych kompot	300ml 300g 200ml
05.10.2023 Czwartek	ZUPA: jarzynowa z ziemniakami **/**** II DANIE: kasza jęczmienna** z gulaszem mięsnym i sałatką z ogórka kiszzonego kompot	300ml 100g,180g,100g 200ml
06.10.2023 Piątek	ZUPA: grysikowa** z warzywami jesiennymi II DANIE: burger rybny****/*****/**, ziemniaki, surówka z kapusty kiszzonej z cebulką i marchewką kompot	300ml 100g,180g,100g 200ml

ALERGENY

* mleko/nabiał	** gluten	*** seler	**** ryby	***** jaja kurcze	***** gorczyca	***** orzechy	***** sezam	***** soja
								
Pozostałe alergeny z listy 13 podstawowych alergenów, czyli: skorupiaki, mięczaki, lubin, 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.