

MANAGER-POL

Jadłospis
w dniach 09.10.2023– 13.10.2023

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
09.10.2023 Poniedziałek	ZUPA: barszcz biały** na wywarze mięsno – jarzynowym z ziemniakami i białą kiełbaską smażoną** II DANIE: makaron** z białym serem*, masłem* i owocem granatu, herbata kompot	300ml 300g 200ml
10.10.2023 Wtorek	ZUPA: z fasolką szparagową na wywarze drobiowo – jarzynowym*** z kaszą jaglaną II DANIE: gołąbki bez zawijania z mięsem wieprzowo – drobiowym i ryżem, sos pomidorowy, ziemniaki kompot	300ml 1 szt. 200ml
11.10.2023 Środa	ZUPA: barszczyk czerwony czysty na własnym zakwasie buraczanym z ziemniakami i czerwoną fasolką II DANIE: risotto z z kurczakiem i warzywami kompot	300ml 300g 200ml
12.10.2023 Czwartek	ZUPA: jarzynowa ***na wywarze drobiowym z zacierką**/***** II DANIE: pyzy z mięsem okraszone cebulką, surówka wielowarzywna kompot	300ml 4 szt. 200ml
13.10.2023 Piątek	ZUPA: zupa pieczarkowa* na wywarze jarskim*** II DANIE: kotlet rybny**/*****, ziemniaczki gotowane , surówka z warzyw kiszonych z oliwą z oliwek kompot	300ml 100g,180g, 100g

ALERGENY

* mleko/nabiał	** gluten	*** seler	**** ryby	***** jaja kurze	***** 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.