

# MANAGER-POL

Jadłospis  
w dniach 23.10.2023– 27.10.2023

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
23.10.2023 Poniedziałek	ZUPA: żurek** śląski na wywarze mięsno – jarzynowym z ziemniakami i kiełbasą** II DANIE: ryż z jabłkami i jogurtem* KOMPOT OWOCOWY	300ml 300g 200ml
24.10.2023 Wtorek	ZUPA: rosół drobiowo – jarzynowy ***z makaronem** muszelki, gotowaną marchewką i zieloną pietruszką II DANIE: kotlet schabowy tradycyjny**/*/***, ziemniaki gotowane, marchewka KOMPOT OWOCOWY	300ml 100g,180g,100g 200ml
25.10.2023 Środa	ZUPA: porowa na wywarze drobiowo – jarzynowym***z kaszą II DANIE: makaron** świderki z kurczakiem, warzywami i sosem curry KOMPOT OWOCOWY	300ml 300g 200ml
26.10.2023 Czwartek	ZUPA: warzywna jesienna z ziemniakami II DANIE: pieczeń mięsna z sosem mięsnym**, kasza jęczmienna**/gryczana, buraczki czerwone gotowane KOMPOT OWOCOWY	300ml 100g,180g,100g 200ml
27.10.2023 Piątek	ZUPA: kaszubska pomidorowa na wywarze jarzynowym*** II DANIE: jajko***** sadzone , ziemniaki gotowane, surówka z marchwii KOMPOT OWOCOWY	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, ulepszaczy 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.