

# MANAGER-POL

Jadłospis  
w dniach 13.11.2023– 17.11.2023

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
13.11.2023 Poniedziałek	<b>ZUPA:</b> delikatna fasolowa na wywarze mięsno – jarzynowym z ziemniakami i majerankiem <b>II DANIE:</b> spaghetti bolognese z sosem mięsno – pomidorowym na mięsie mielonym wieprzowo – drobiowym kompot	300ml 300g 200ml
14.11.2023 Wtorek	<b>ZUPA:</b> tradycyjny rosół drobiowo – warzywny *** z makaronem** rosołowym, gotowaną marchewką i zieloną pietruszką <b>II DANIE:</b> pieczone elementy z kurczaka w delikatnej zaprawie barbecue, ziemniaki gotowane, buraczki czerwone gotowane kompot	300ml 100g,180g,100g 200ml
15.11.2023 Środa	<b>ZUPA:</b> kalafiorowa na wywarze drobiowo – jarzynowym <b>II DANIE:</b> pyzy z mięsem i kraszoną cebulką, surówka z kapusty czerwonej kompot	300ml 4 szt. 200ml
16.11.2023 Czwartek	<b>ZUPA:</b> pieczarkowa na wywarze drobiowo – jarzynowym *** z makaronem** drobnym, zabieleną śmietaną* <b>II DANIE:</b> gulasz wieprzowy tradycyjny**, kasza jęczmienna** / gryczana, sałatka warzywna Kompot	300ml 100g,180g,100g 200ml
17.11.2023 Piątek	<b>ZUPA:</b> szpinakowa na wywarze drobiowo- jarzynowym*** z lanym ciastem */** <b>II DANIE:</b> filecik rybny**** smażony**/*****, ziemniaki gotowane, surówka z kapusty kiszzonej z cebulką, marchewką, tartą pietruszką i oliwą z winogron kompot	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, 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.