

# MANAGER-POL

Jadłospis  
w dniach 20.11.2023– 24.11.2023

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
20.11.2023 Poniedziałek	<b>ZUPA:</b> żurek śląski** na wywarze mięsnym z ziemniakami <b>II DANIE:</b> chilli con carne z ryżem z mięsem mielonym w sosie pomidorowym z fasolą, kukurydzą i świeżą kolendrą kompot	300ml 300g 200ml
21.11.2023 Wtorek	<b>ZUPA:</b> grysikowa** na wywarze drobiowo – jarzynowym <b>II DANIE:</b> tradycyjny kotlet mielony z mięsa wieprzowo – drobiowego**/*****, ziemniaki gotowane, surówka z białej kapusty z marchewką i oliwą z winogron kompot	300ml 100g,180g,100g 200ml
22.11.2023 Środa	<b>ZUPA:</b> barszcz czerwony ukraiński z jarzynką***, ziemniakami i białą fasolą <b>II DANIE:</b> makaron** ze szpinakiem i indykiem w sosie kremowym*, kompot	300ml 300g 200ml
23.11.2023 Czwartek	<b>ZUPA:</b> krem brokułowy na wywarze drobiowym z tostem** serowym* <b>II DANIE:</b> pieczona wieprzowina w sosie własnym**, ziemniaki, surówka z kapust mieszanych z sosem jogurtowym * kompot	300ml 10g,180g,100g 200ml
24.11.2023 Piątek	<b>ZUPA:</b> włoska Minestrone*** na wywarze drobiowym z pulpecikami rybnymi****/**/***** <b>II DANIE:</b> makaron** z białym serem* i masłem 82%* kompot	300ml 300g 200ml

## ALERGENY

*	**	***	****	*****	*****	*****	*****	*****
<b>mleko/nabiał</b>	<b>gluten</b>	<b>seler</b>	<b>ryby</b>	<b>jaja kurze</b>	<b>gorczyca</b>	<b>orzechy</b>	<b>sezam</b>	<b>soja</b>
								
<b>Pozostałe alergeny z listy 13 podstawowych alergenów, czyli: skorupiaki, mięczaki, łubin, dwutlenek siarki nie są zawarte w oferowanych przez nas produktach ani daniach.</b>								

- 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.