

# MANAGER-POL

Jadłospis  
w dniach 04.12.2023– 08.12.2023

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
04.12.2023 Poniedziałek	<b>ZUPA:</b> fasolowa z kolorowej fasoli na mięsie i wywarze jarzynowym z ziemniakami, majerankiem i zieloną pietruszką <b>II DANIE:</b> knedle z owocami i masłem kompot	300ml 4 szt. 200ml
05.12.2023 Wtorek	<b>ZUPA:</b> rosół drobiowo – jarzynowy z makaronem**, marchewką i siekaną zieleciną <b>II DANIE:</b> kotleciki drobiowe *****/**/*, ziemniaki gotowane, surówka z buraka i białym sezamem kompot	300ml 100g,180g,100g 200ml
06.12.2023 Środa	<b>ZUPA:</b> jarzynowa*** na wywarze drobiowym z ziemniakami <b>II DANIE:</b> spaghetti a la Carbonara z kurczakiem w sosie śmietanowym*, paski świeżej marchewki kompot	300ml 300g 200ml
07.12.2023 Czwartek	<b>ZUPA:</b> ogórkowa na wywarze drobiowo – jarzynowym***, zabelana śmietaną* <b>II DANIE:</b> pulpety **/*****mięsne w sosie pomidorowym, ryż, surówka z kapusty białej z marchewką i jabłkiem z oliwą z oliwek Kompot	300ml 100g,180g,100g 200ml
08.12.2023 Piątek	<b>ZUPA:</b> rybna**** na bulionie wielowarzywnym z jarzynką*** <b>II DANIE:</b> jajko***** gotowane w sosie koperkowym, ziemniaki gotowane, surówka z marchwi 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.