

# MANAGER-POL

Jadłospis  
w dniach 11.12.2023– 15.12.2023

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
11.12.2023 Poniedziałek	<b>ZUPA:</b> krupnik z kaszy jęczmiennej** na wywarze mięsno – jarzynowym z ziemniakami i zieloną pietruszką <b>II DANIE:</b> zimowy ryż z jabłkami, masłem* i cynamonem kompot	300ml 300g 200ml
12.12.2023 Wtorek	<b>ZUPA:</b> z fasoli szparagowej na wywarze drobiowo – jarzynowym z grysikiem** <b>II DANIE:</b> gołąbki bez zawijania z kapustą, mięsem drobiowo – wieprzowym i ryżem, sos pomidorowy**, ziemniaki gotowane kompot	300ml 100g,100ml,180g 200ml
13.12.2023 Środa	<b>ZUPA:</b> barszcz czerwony na wywarze drobiowo – jarzynowym zabieleny*, z ziemniakami <b>II DANIE:</b> filet z kurczaka duszony w sosie, makaron pene**, surówka z tartej marchewki kompot	300ml 100g, 180g, 100g 200ml
14.12.2023 Czwartek	<b>ZUPA:</b> pomidorowa na wywarze drobiowo – jarzynowym z makaronem** <b>I DANIE:</b> wieprzowina w sosie curry, kasza jęczmienna*/ gryczana, surówka z kapusty i ogórka z sosem z olejem z winogron kompot	300ml 100g,180g,100g 200ml
15.12.2023 Piątek	<b>ZUPA:</b> pieczarkowa na wywarze drobiowo- jarzynowym*** zabieleną śmietaną* <b>I DANIE:</b> filecik rybny**** smażony**/*****, ziemniaki gotowane, surówka z kapusty kiszzonej z jabłkiem, marchewką, zieloną pietruszką i olejem rzepakowym kompot	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, 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.