

MANAGER-POL

Jadłospis
w dniach 15.01.2024-19.01.2024

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
15.01.2024 Poniedziałek	ZUPA: krupnik** na wywarze mięsny z jarzynką i ziemniakami i zieloną pietruszką II DANIE: knedle z owocami – truskawkami i morelami Kompot owocowy	300ml 4 szt 200ml
16.01.2024 Wtorek	ZUPA: bulion drobiowo – jarzynowy*** z makaronem muszelkowym** II DANIE: „kurczę pieczone”, ziemniaczki z tymiankiem, surówka z kapust mieszanych – pekińskiej i białej w sosie vinegrette kompot	300ml 100g,180g,100g 200ml
17.01.2024 Środa	ZUPA: „zalewajka”** na wywarze drobiowo – jarzynowym z ziemniakami i jarzynką*** II DANIE: leczo warzywne z mięsem wieprzowym od szynki i ryżem kompot	300ml 300g 200ml
18.01.2024 Czwartek	ZUPA: z fasolki szparagowej na wywarze drobiowo – jarzynowym z grysiem** II DANIE: klops mięsny *****/** z mięsa drobiowego z indyka z dodatkiem wieprzowiny (75%/25%) z sosem pieczarkowym*/**, kasza jęczmienna, buraczki czerwone gotowane kompot	300ml 100g,180g,100g 200ml
19.01.2024 Piątek	ZUPA: krem z zielonych warzyw na wywarze jarskim II DANIE: filet rybny ****smażony panierowany**/*/*****, ziemniaki gotowane, sałatka z warzyw kiszonych(kapusty, ogórków i marchewki) z oliwą z oliwek 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, 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.