

MANAGER-POL

Jadłospis
w dniach 22.01.2024-26.01.2024

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
22.01.2024 Poniedziałek	ZUPA: delikatna grochowa na wywarze mięsno – jarzynowym*** z ziemniakami II DANIE: makaron** w stylu orientalnym z kurczakiem i warzywami chińskimi w sosie słodko – kwaśnym kompot	300ml 300g 200ml
23.01.2024 Wtorek	ZUPA: pieczarkowa na wywarze drobiowo – jarzynowym z zieloną pietruszką II DANIE: kotlet mielony drobiowo – wieprzowy (70%/30%)* ***, ziemniaki gotowane, surówka ze świeżych tartych warzyw z cebulką, jabłkiem i białym sezamem***** kompot	300ml 100g,180g,100g 200ml
24.01.2024 Środa	ZUPA: barszcz czerwony ukraiński na wywarze drobiowo – jarzynowym z ziemniakami II DANIE: kurczak duszony z cukinią w sosie śmietanowym*, ryż gotowany kompot	300ml 200g,180g 200ml
25.01.2024 Czwartek	ZUPA: szpinakowa na wywarze drobiowo – jarzynowym z lanym ciastem*****/** II DANIE: sztuka mięsa w delikatnym sosie musztardowym*****/**, ziemniaki gotowane, surówka z kapusty białej i czerwonej z olejem z winogron kompot	300ml 100g,180g,100g 200ml
26.01.2024 Piątek	ZUPA: kaszubska ****pomidorowa na wywarze jarskim II DANIE: placki ziemniaczane*****/**, sos jogurtowy, surówka z wiórków świeżej marchewki kompot	300ml 2 szt, 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.