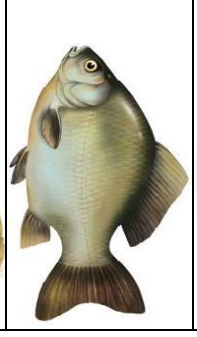
# MANAGER-POL

**Jadłospis**
**w dniach 02.01.2024-05.01.2024**

**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 |
|---|---|---|
| **02.01.2024**<br><br>**Wtorek** | **ZUPA:** żurek na wywarze drobiowo - jarzynowym z ziemniakami<br>**II DANIE**: makaron** ze szpinakiem delikatnie podlany sosem śmietanowym*<br>Kompot owocowy | 300ml<br>300g<br>200ml |
| **03.01.2024**<br><br>**Środa** | **ZUPA:** rosół drobiowo – jarzynowy z makaronem**<br>**II DANIE:** gulasz wieprzowy, kasza jęczmienna** i gryczana, surówka z białej kapusty i ogórka kiszonego z olejem rzepakowym<br>Kompot owocowy | 300ml<br>100g, 180g, 100g<br>200ml |
| **04.01.2024**<br><br>**Czwartek** | **ZUPA:** jarzynowa na wywarze drobiowym z ryżem<br>**II DANIE:** filet rybny****/******/** smażony metodą beztłuszczową, ziemniaki gotowane, surówka z kapusty kiszonej z jabłkiem, zieloną pietruszką i oliwą z oliwek<br>Kompot owocowy | 300ml<br>100g,180g,100g<br>200ml |
| **05.01.2024**<br><br>**Piątek** | **ZUPA:** pomidorowa na wywarze jarzynowo - drobiowym zabielana śmietaną *<br>**II DANIE:** ryż z jabłkami prażonymi i masełkiem 82%*<br>Kompot owocowy | 300ml<br>300g<br>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.

**Przedsiębiorstwo Marketingowo-Usługowe „Manager-Pol”, 41-800 Zabrze, Pl. Warszawski 5, NIP 648-000-32-59**
**Tel: 501-179-907, 506-174-870, 517-147-666 @: managerpol@o2.pl**