

# MANAGER-POL

Jadłospis  
w dniach 08.01.2024-12.01.2024

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
08.01.2024 Poniedziałek	ZUPA: ogórkowa na wywarze mięsno – jarzynowym z ziemniakami, zabieleną śmietaną* II DANIE: spaghetti** z sosem bolońskim z mięsa mielonego mieszanego – drobiowo – wieprzowego i pomidorów Pellati Kompot owocowy	300ml 300g 200ml
09.01.2024 Wtorek	ZUPA: ryżowa na wywarze drobiowo – jarzynowym z zielenią II DANIE: pieczeń wieprzowa w sosie mięsnym**, ziemniaki gotowane, surówka „Coleslaw” ( z białej kapusty, marchewki z dipem śmietanowym* z delikatną nutą chrzanu ) Kompot owocowy	300ml 100g,180g,100g 200ml
10.01.2024 Środa	ZUPA: kapuśniak z kapust mieszanych – kiszonej, białej i włoskiej na wywarze mięsno – jarzynowym z ziemniakami II DANIE: pyzy z mięsem okraszone cebulką, surówka z kapusty czerwonej Kompot owocowy	300ml 4 szt., 100g 200ml
11.01.2024 Czwartek	ZUPA: zupa ziemniaczana na wywarze mięsno – jarzynowym z zielenią II DANIE: pulpety mięsne w sosie pomidorowym, ryż gotowany, surówka z białej kapusty z zielonym groszkiem i rukolą Kompot owocowy	300ml 100g,180g,100g 200ml
12.01.2024 Piątek	ZUPA: pieczarkowa na wywarze drobiowo – jarzynowym *** z makaronem drobnym**, zabieleną śmietaną* II DANIE: paluszki rybne**** wysokogatunkowe, ziemniaki gotowane, surówką z marchewki z olejem z winogron Kompot owocowy	300ml 100g,180g,100g 200ml

## ALERGENY

* mleko/nabiał	** gluten	*** seler	**** ryby	***** jaja kurze	***** gorczyca	***** orzechy	***** sezam	***** soja
								
<b>Pozostałe alergeny z listy 13 podstawowych alergenów, czyli: skorupiaki, mięczaki, łubin, dwutlenek siarki nie są zawarte w oferowanych przez nas produktach ani daniach.</b>								

- 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.