

MANAGER-POL

Jadłospis
w dniach 12.02.2024-16.02.2024

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
12.02.2024 Poniedziałek	ZUPA: żurek na wywarze mięsno – jarzynowym*** z kiełbaską** ziemniakami II DANIE: makaron ** w aromatycznym sosie curry z mięsem duszonym i brokułami Kompot owocowy	300ml 300g 200ml
13.02.2024 Wtorek	ZUPA: rosół orientalny drobiowo – jarzynowy*** z jarzynką***, zieleniną i makaronem ryżowym II DANIE: kurczę pieczone, ziemniaki gotowane, buraczki gotowane tarte Kompot owocowy	300ml 100g,180g,100g 200ml
14.02.2024 Środa	ZUPA: zimowa jarzynowa z brukselką na wywarze drobiowym, zabelana śmietaną* II DANIE: łazanki _z kapustą kiszoną, pieczarkami i kiełbaską pieczoną Kompot owocowy	300ml 300g 200ml
15.02.2024 Czwartek	ZUPA: szczawiowa z ziemniakami na wywarze jarzynowym II DANIE: pulpecik mielony z mięsa wieprzowego z sosem pomidorowym**, ryż , sałata zielona Kompot owocowy	300ml 100g,180g,100g 200ml
16.02.2024 Piątek	ZUPA: ogórkowa na wywarze drobiowo – jarzynowym*** z ryżem II DANIE: burger rybny****, ziemniaczki gotowane , sałatka ze świeżych warzyw z paskami marchewki z sosem majonezowym* Kompot owocowy	300ml 100g,180g,100g 200ml

*Z przyczyn technicznych oraz logistycznych zastrzegamy sobie prawo do dokonywania drobnych zmian w jadłospis

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.