

MANAGER-POL

Jadłospis
w dniach 30.09.2024– 04.10.2024

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
30.09.2024 Poniedziałek	ZUPA: delikatna fasolowa z fasoli „Jaś” na wywarze mięsno – jarzynowym*** z ziemniakami II DANIE: spaghetti** „Carbonara” w sosie śmietanowym* , różyczka gotowanego brokuła kompot	300ml 300g 200ml
01.10.2024 Wtorek	ZUPA: rosół tradycyjny drobiowo – jarzynowy*** z makaronem**, II DANIE: pieczeń wieprzowa w sosie własnym**, ziemniaki gotowane, surówka z kapusty białej z marchewką i olejem z winogron kompot	300ml 100g + 50 ml, 180g,100g 200ml
02.10.2024 Środa	ZUPA: ogórkowa na wywarze drobiowo – jarzynowym*** zabieleną śmietaną* II DANIE: pyzy z mięsem okraszone cebulką kompot	300ml 4 szt. 200ml
03.10.2024 Czwartek	ZUPA: jarzynowa z ziemniakami **/**** II DANIE: kasza jęczmienna** z gulaszem mięsnym i sałatką z ogórka kiszzonego kompot	300ml 100g,180g,100g 200ml
04.10.2024 Piątek	ZUPA: grysikowa** z warzywami jesiennymi II DANIE: filet rybny panierowany****/*****/**, ziemniaki, surówka z kapusty kiszzonej z cebulką i marchewką kompot	300ml 100g,180g,100g 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.