

MANAGER-POL

Jadłospis
w dniach 09.09.2024-13.09.2024

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
09.09.2023 Poniedziałek	OBIAD – ZUPA: krupnik** z kaszy jęczmiennej** na wywarze mięsno – jarzynowym*** z ziemniakami II DANIE: makaron pene**/***** z indykiem i szpinakiem w śmietanie* kompot owocowy	300ml 300g 200ml
10.09.2023 Wtorek	OBIAD – ZUPA: bulion jarzynowy*** z zacierką****/** i zieleniną II DANIE: pieczeń ze schabu w sosie własnym**, ziemniaki gotowane, surówka Coleslaw* na bazie białej kapusty z tartą marchewką i sosem śmietanowym* Kompot owocowy	300ml 100g, 180g, 100g 200ml
11.09.2023 Środa	OBIAD – ZUPA: : brokułowa na wywarze drobiowo – jarzynowym II DANIE: leczo warzywne z pomidorów, papryki i cukinii z ryżem Kompot owocowy	300ml 300g 200ml
12.09.2023 Czwartek	OBIAD – ZUPA: z cukinii z ziemniakami i marchewką na wywarze jarzynowo – drobiowym z kaszą jaglaną II DANIE: gulasz wieprzowy w sosie własnym**, kasza mieszana - jęczmienna** i gryczana, surówka „dunajska” z mieszanych warzyw kiszonych z dodatkiem oliwy z oliwek Kompot owocowy	300ml 100g, 180g, 100g 200ml
13.09.2023 Piątek	OBIAD – ZUPA: barszczyk czerwony „Ukraiński” na wywarze drobiowo – jarzynowym*** z jarzynką i ziemniakami, zabieleny śmietaną* II DANIE: buchty** z sosem owocowym na maślanec* Kompot owocowy	300ml 2 szt. , 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.