

# MANAGER-POL

Jadłospis  
w dniach 14.10.2024– 18.10.2024

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
14.10.2024 Poniedziałek	ZUPA: barszcz biały** na wywarze mięsno – jarzynowym*** z ziemniakami II DANIE: zapiekanka makaronowa** z sosem bolońskim mięsno – pomidorowym i żółtym serem* KOMPOT OWOCOWY	300ml 300g 200ml
15.10.2024 Wtorek	ZUPA: brokułowa na wywarze drobiowo – jarzynowym *** z ryżem* II DANIE: kurczę pieczone, ziemniaki , surówka z kapusty białej z sosem koperkowym na bazie oliwy z oliwek KOMPOT OWOCOWY	300ml 100g,180g,100g 200ml
16.10.2024 Środa	ZUPA: szpinakowa na wywarze drobiowo- jarzynowym z lanym ciastem */** II DANIE: ryż z kurczakiem w sosie słodko – kwaśnym z dodatkiem warzyw orientalnych KOMPOT OWOCOWY	300ml 300g 200ml
17.10.2024 Czwartek	ZUPA: krem z białych warzyw na wywarze jarzynowym z zieloną pietruszką II DANIE: knedle z morelami i topionym masłem* KOMPOT OWOCOWY	300ml 4 szt. 200ml
18.10.2024 Piątek	ZUPA: z zielonych warzyw na wywarze drobiowo – jarzynowym*** II DANIE: filet rybny ****smażony panierowany**/*/*****, ziemniaki gotowane, surówka z kapusty kiszzonej, z marchewką, cebulką i oliwą z wingron KOMPOT OWOCOWY	300ml 100g,180g,100g 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.