

# MANAGER-POL

Jadłospis  
w dniach 16.09.2024-20.09.2024

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
16.09.2023 Poniedziałek	<b>OBIAD - ZUPA:</b> żurek** na wywarze mięsno – jarzynowym z ziemniakami i pieczarkami <b>II DANIE:</b> ryż z jabłkami i sosem jogurtowym* Kompot owocowy	300ml 300g 200ml
17.09.2023 Wtorek	<b>OBIAD - ZUPA:</b> zupa ryżowa na wywarze jarzynowym z zieloną pietruszką <b>II DANIE:</b> kurczak pieczony w sosie własnym, ziemniaki gotowane, surówka ze świeżej kapusty pekińskiej z dodatkiem świeżej rukoli i ogórków z sosem vinegrette na bazie oliwy z oliwek Kompot owocowy	300ml 100g,180g,100g 200ml
18.09.2023 Środa	<b>OBIAD - ZUPA:</b> kalafiorowa na wywarze drobiowo – jarzynowym*** z koperkiem zielonym, zabieleną śmietaną* <b>II DANIE:</b> łazanki** z duszonym mięsem drobiowym, kapustą kiszoną i warzywami Kompot owocowy	300ml 300g 200ml
19.09.2023 Czwartek	<b>OBIAD - ZUPA:</b> ziemniaczano – porowa na wywarze jarzynowym*** <b>II DANIE:</b> delikatna wieprzowina w sosie curry, kasza gryczana/jęczmienna**, surówka z marchwi i selera Kompot owocowy	300ml 100g, 180g, 100g 200ml
20.09.2023 Piątek	<b>ZUPA:</b> pieczarkowa na wywarze drobiowo – jarzynowym*** z drobnym makaronem **/***** <b>II DANIE:</b> paluszki rybne****/**/*, ziemniaki gotowane, surówka z warzyw mieszanych z olejem z winogron Kompot owocowy	300ml 100g,180g,100g

## 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.