

# MANAGER-POL

Jadłospis  
w dniach 21.10.2024– 25.10.2024

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
21.10.2024 Poniedziałek	ZUPA: żurek** śląski na wywarze mięsno – jarzynowym z ziemniakami i kiełbasą** II DANIE: ryż na mleku* z jabłkami i cynamonem KOMPOT OWOCOWY	300ml 300g 200ml
22.10.2024 Wtorek	ZUPA: rosół drobiowo – jarzynowy ***z makaronem** muszelki, gotowaną marchewką i zieloną pietruszką II DANIE: kotlet drobiowy tradycyjny**/*/***, ziemniaki gotowane, buraczki gotowane tarte z chrzanem KOMPOT OWOCOWY	300ml 100g,180g,100g 200ml
23.10.2024 Środa	ZUPA: pieczarkowa na wywarze drobiowo – jarzynowym***zabielana śmietaną II DANIE: makaron** świderki z kurczakiem, warzywami i sosem curry KOMPOT OWOCOWY	300ml 300g 200ml
24.10.2024 Czwartek	ZUPA: warzywna jesienna z ziemniakami II DANIE: pieczeń mięsna z sosem mięsnym**, kasza jęczmienna**/gryczana, surówka z kapust mieszanych – białej i czerwonej z olejem z winogron KOMPOT OWOCOWY	300ml 100g,180g,100g 200ml
25.10.2024 Piątek	ZUPA: kaszubska**** pomidorowa na wywarze jarzynowym*** II DANIE: jajko***** sadzone , ziemniaki gotowane, surówka z marchwii z sosem z cytryny KOMPOT OWOCOWY	300ml 1 szt.,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, 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.