

MANAGER-POL

Jadłospis

w dniach 23.09.2024-27.09.2024

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
23.09.2023 Poniedziałek	OBIAD - ZUPA: delikatna zupa grochowa na wywarze mięsno – jarzynowym*** z ziemniakami i majerankiem II DANIE: makaron** spaghetti bolognese w sosie mięsno – pomidorowym Kompot wielowocowy	300ml 300g 200ml
24.09.2023 Wtorek	OBIAD - ZUPA: marchewkowa z ryżem na wywarze drobiowo – jarzynowym z zieloną pietruszką II DANIE: pulpet mięsny z mięsa drobiowo – wieprzowego z indykiem w sosie koperkowym*/**, ziemniaki gotowane, sałatka z buraczków czerwonych gotowanych z oliwą z oliwek Kompot owocowy	300ml 100g,180g,100g 200ml
25.09.2023 Środa	OBIAD - ZUPA: zupa „Minestrone” na wywarze drobiowym z kolorowymi warzywami i pomidorami Pellati II DANIE: knedle** z owocami i masłem* Kompot owocowy	300ml 4 szt. 200ml
26.09.2023 Czwartek	OBIAD: ZUPA: krem wielowarzywny na wywarze drobiowym z kaszą manną II DANIE: gulasz drobiowy z marchewką i groszkiem zielonym, ryż gotowany Kompot owocowy	300ml 200g, 180g 200ml
27.09.2023 Piątek	OBIAD - ZUPA: zupa szpinakowa na wywarze jarzynowym*** z kaszą jaglaną II DANIE: burgery rybne****/**/*****, ziemniaki gotowane, surówka szwedzka z ogórków kiszonych i marchewki z oliwą z oliwek Kompot owocowy	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.								

*Z przyczyn technicznych oraz logistycznych zastrzegamy sobie prawo do dokonywania drobnych zmian w jadłospisie

- 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.