

# MANAGER-POL

Jadłospis  
w dniach 07.10.2024– 11.10.2024

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
07.10.2024 Poniedziałek	ZUPA: delikatny kapuśniaczek na wywarze mięsno – jarzynowym z ziemniakami II DANIE: makaron** z białym serem*, masłem* i owocem granatu, kompot	300ml 300g 200ml
08.10.2024 Wtorek	ZUPA: z fasolką szparagową na wywarze drobiowo – jarzynowym*** z kaszą ja- glaną II DANIE: gołąbki bez zawijania z mięsem wieprzowo – drobiowym i ryżem, sos pomidorowy, ziemniaki kompot	300ml 1 szt., 50ml,180g 200ml
09.10.2024 Środa	ZUPA: barszczyk czerwony czysty na własnym zakwasie buraczanym z ziemnia- kami i czerwoną fasolką II DANIE: risotto z z kurczakiem i warzywami kompot	300ml 300g 200ml
10.10.2024 Czwartek	ZUPA: jarzynowa ***na wywarze drobiowym z ziemniakami II DANIE: wieprzowina w sosie pieczarkowym, kasza jęczmienna** surówka wie- lowarzywna kompot	300ml 100g, 50ml,180g,100g 200ml
11.10.2024 Piątek	ZUPA: zupa pomidorowa na wywarze jarskim*** II DANIE: paluszki rybne**/*****, ziemniaczki gotowane , surówka z warzyw ki- szonych z oliwą z oliwek kompot	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.