

# MANAGER-POL

## JADŁOSPIS SZKOŁA

04.11.2024 – 08.11.2024

( 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
04.11.2024 Poniedziałek	<b>OBIAD - ZUPA:</b> fasolowa z fasolki kolorowej „Jaś” na wywarze mięsno – jarzynowym z ziemniakami <b>II DANIE:</b> spaghetti** Bolognese – z sosem mięsno – pomidorowym z warzywami Kompot	300ml 300g 200ml
05.11.2024 Wtorek	<b>OBIAD - ZUPA:</b> koperkowa na wywarze drobiowo – jarzynowym z grysikiem** <b>II DANIE:</b> bitki wieprzowe w sosie**, ziemniaki gotowane, surówka z wielowarzywna z oliwą z oliwek Kompot	300ml 100g + 50 ml, 180g,100g 200ml
06.11.2024 Środa	<b>ZUPA:</b> krupnik** na wywarze drobiowo – jarzynowym*** z jarzynką i ziemniakami <b>II DANIE:</b> kluski z mięsem okraszone cebulką, surówka z kapusty czerwonej z olejem z winogron kompot	300ml 4 szt. , 100g 200ml
07.11.2024 Czwartek	<b>ZUPA:</b> barszcz czerwony zabieleny *na wywarze mięsno – jarzynowym z ziemniakami <b>II DANIE:</b> buchty**/*, sos jogurtowo* - owocowy kompot	300ml 2 szt, 70 ml 200ml
08.11.2024 Piątek	<b>OBIAD – ZUPA:</b> pomidorowa na wywarze mięsno – jarzynowym z makaronem**, zabieleną* <b>II DANIE:</b> filet rybny****/**/* panierowany, smażony metodą beztluszczową, ziemniaki gotowane, surówka z warzyw kiszonych 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, lubin, 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.