

# MANAGER-POL

## JADŁOSPIS SZKOŁA

18.11.2024 – 22.11.2024

( 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
18.11.2024 Poniedziałek	<b>OBIAD - ZUPA:</b> ogórkowa warzyw na wywarze jarzynowym, zabelana* <b>II DANIE:</b> naleśniki**/*****/ z białym serem* Kompot	300ml 2 szt. 200ml
19.11.2024 Wtorek	<b>ZUPA:</b> kalafiorowa na wywarze drobiowo – jarzynowym*** <b>II DANIE:</b> kotlet mielony z mięsa wieprzowo – drobiowego ( 70%/30%) **/*****, ziemniaki gotowane, surówka z buraka z oliwą z oliwek i białym sezamem***** Kompot	300ml 100g,180g,100g 200ml
20.11.2024 Środa	<b>ZUPA:</b> szpinakowa na wywarze drobiowo – jarzynowym <b>II DANIE:</b> potrawka z kurczaka z warzywami, ryż gotowany kompot	300ml 200g, 180g 200ml
21.11.2024 Czwartek	<b>ZUPA:</b> delikatna kwaśnica na wywarze mięsno – jarzynowym z ziemniakami <b>II DANIE:</b> wieprzowina w sosie**, kasza jęczmienna**, brokuł gotowany kompot	300ml 100g, 180g, 100g 200ml
22.11.2024 Piątek	<b>ZUPA:</b> krem pomidorowy na wywarze mięsno – jarzynowym ze słonecznikiem <b>II DANIE:</b> jajko gotowane*****, delikatny sos musztardowy*****/**/, ziemniaki gotowane, drobno tarta marchewka z sokiem z cytryny i olejem z winogron kompot	300ml 1 szt.g, 50ml, 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.