

MANAGER-POL

JADŁOSPIS SZKOŁA

25.11.2024 – 29.11.2024

(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
25.11.2024 Poniedziałek	OBIAD: ZUPA: żurek** na wywarze jarzynowym z ziemniakami II DANIE: makaron** z białym serem* i granatem Kompot	300ml 300g 200ml
26.11.2024 Wtorek	OBIAD - ZUPA: rosół drobiowy z ryżem i zielenią II DANIE: „kurczę pieczone” , ziemniaki gotowane, surówka „Coleslaw” z marchewką Kompot	300ml 100g,180g,100g 200ml
27.11.2024 Środa	ZUPA: ziemniaczana / przedszkola - delikatna grochowa na wywarze drobiowo – jarzynowym** z ziemniakami i majerankiem II DANIE: leczo** warzywne z indykiem, ryż gotowany kompot	300ml 300g 200ml
28.11.2024 Czwartek	ZUPA: brokułowa na wywarze jarzynowym II DANIE: pulpety mięsne z mięsa drobiowo – wieprzowego**/***** w delikatnym sosie pieczarkowym**/*, kasza jęczmienna** / gryczana, surówka z kapusty pekińskiej z olejem rzepakowym kompot	300ml 100g,50 ml, 180g,100g 200ml
29.11.2024 Piątek	ZUPA: pomidorowa na wywarze mięsno – jarzynowym z zacierką**/***** II DANIE: filet rybny**** panierowany**/*****, ziemniaki, surówka z kapusty kiszanej z marchewką, pietruszką i tartym jabłkiem kompot	300ml 1 szt.,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, 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.