

MANAGER-POL

Jadłospis
w dniach 13.01.2025-17.01.2025

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
13.01.2025 Poniedziałek	ZUPA: ziemniaczana na mięsie z zieleniną i pieczoną kiełbaską** II DANIE: spaghetti** bolognese z mięsem drobiowo – wieprzowym i pomidorami Pellati KOMPOT OWOCOWY	300ml 300g 200ml
14.01.2025 Wtorek	ZUPA: ryżowa z zieleniną na wywarze drobiowo – jarzynowym II DANIE: kotlet schabowy panierowany**/*****, ziemniaki, surówka „Coleslaw” z tartą marchewką KOMPOT OWOCOWY	300ml 100g,180g,100g 200ml
15.01.2025 Środa	ZUPA: delikatna fasolowa na wywarze drobiowo – jarzynowym z ziemniakami II DANIE: kluski z mięsem okraszone cebulką, surówka z kapust mieszanych z olejem rzepakowym i sokiem z mandarynek KOMPOT OWOCOWY	300ml 4 szt., 100g 200ml
16.01.2025 Czwartek	ZUPA: barszcz czerwony na wywarze drobiowo – jarzynowym z ziemniakami, zabieleny śmietaną* II DANIE: gulasz wieprzowy**, kasza jęczmienna**, surówka z warzyw kiszonych z olejem z winogron KOMPOT OWOCOWY	300ml 100g, 180g, 100g 200ml
17.01.2025 Piątek	ZUPA:-kaszubska-rybna**** na wywarze jarzynowym II DANIE: jajko***** sadzone, ziemniaki, surówka z tartej marchewki z anansem KOMPOT OWOCOWY	300ml 1szt, 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.