

MANAGER-POL

Jadłospis
w dniach 20.01.2025-24.01.2025

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
20.01.2025 Poniedziałek	ZUPA: krupnik** na wywarze mięsno-jarzynowym z ziemniakami II DANIE: knedle z owocami i masłem* KOMPOT OWOCOWY	300ml 4 szt. 200ml
21.01.2025 Wtorek	ZUPA: brokułowa na wywarze jarzynowym II DANIE: kotlet drobiowy **/*****, ziemniaki, surówka wielowarzywna KOMPOT OWOCOWY	300ml 100g,180g,100g 200ml
22.01.2025 Środa	ZUPA: delikatna grochowa na wywarze mięsno - drobiowym II DANIE: zapiekanka makaronowa** z mięsem wieprzowym, sosem pomidorowym i serem żółtym* KOMPOT OWOCOWY	300ml 300g 200ml
23.01.2025 Czwartek	ZUPA: kapuśniak na wywarze drobiowo – jarzynowym*** z ziemniakami II DANIE: wieprzowina w delikatnym sosie curry z warzywami, ryż KOMPOT OWOCOWY	300ml 200g, 180g 200ml
24.01.2025 Piątek	ZUPA:-pomidorowa na wywarze drobiowo – jarzynowym z drobnym z ryżem II DANIE: mintaj***** panierowany**/* z dodatkiem płatów kukurydzianych, ziemniaki, surówka z ogórka kiszzonego z oliwą z oliwek KOMPOT OWOCOWY	300ml 100g,180g, 100g 200ml

ALERGENY

* mleko/nabiał	** gluten	*** seler	**** ryby	***** jaja kurze	***** 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, 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.