

MANAGER-POL

Jadłospis
w dniach 27.01.2025-31.01.2025

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
27.01.2025 Poniedziałek	ZUPA: barszcz biały** na wywarze drobiowo - z ziemniakami i zielenią II DANIE: ryż zapiekany z jabłkiem, masłem* i jogurtem* KOMPOT OWOCOWY	300ml 300g 200ml
28.01.2025 Wtorek	ZUPA: kalafiorowa na wywarze jarzynowym z zielenią II DANIE: pieczeń wieprzowa w sosie mięsny własnym**, ziemniaki, surówka z kapusty czerwonej KOMPOT OWOCOWY	300ml 100g,180g,100g 200ml
29.01.2025 Środa	ZUPA: barszcz ukraiński na wywarze mięsno - warzywnym II DANIE: risotto z kurczakiem i warzywami KOMPOT OWOCOWY	300ml 300g 200ml
30.01.2025 Czwartek	ZUPA: pieczarkowa wywarze drobiowo – jarzynowym***, zabieleną śmietaną* II DANIE: gulasz z indyka*, makaron**, ogórki kiszzone w sosie azjatyckim** KOMPOT OWOCOWY	300ml 100g,180g,100g 200ml
31.01.2025 Piątek	ZUPA:-krem pomidorowy na wywarze jarzynowym II DANIE: paluszki rybne****/**/*, ziemniaki gotowane, surówka z kapust mieszanych KOMPOT OWOCOWY	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.