

MANAGER-POL

Jadłospis
w dniach 03.02.2025-07.02.2025

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
03.02.2025 Poniedziałek	ZUPA: włoska zupa warzywna „Minestrone” na wywarze drobiowym II DANIE: kluski na parze, sos jogurtowo*-owocowy KOMPOT OWOCOWY	300ml 2 szt. 200ml
04.02.2025 Wtorek	ZUPA: grysikowa** na wywarze drobiowo – jarzynowym*** II DANIE: pulpety**/***** na mięsie mielonym drobiowo-wieprzowym, sos pomidorowy**, ziemniaki, surówka z białej kapusty z marchewką, jabłkiem i olejem z winogron KOMPOT OWOCOWY	300ml 100g,180g,100g 200ml
05.02.2025 Środa	ZUPA: ogórkowa na wywarze drobiowo – jarzynowym z ziemniakami, zabelana śmietaną* II DANIE: makaron** świderki ze szpinakiem i kurczakiem KOMPOT OWOCOWY	300ml 300g 200ml
06.02.2025 Czwartek	ZUPA: żurek** na wywarze mięsno – jarzynowym II DANIE: gulasz wieprzowy**, kasza jęczmienna*/gryczana, surówka wielowarzynna KOMPOT OWOCOWY	300ml 100g,180g,180g 200ml
07.02.2025 Piątek	ZUPA: kalafiorowa na wywarze drobiowo – jarzynowym z ryżem i pietruszką zieloną II DANIE: filet rybny**** panierowany**/*****, ziemniaki, surówka z kapusty kiszonej z marchewką i olejem z winogron 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, 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.