

MANAGER-POL

Jadłospis
w dniach 10.02.2025-14.02.2025

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
10.02.2025 Poniedziałek	ZUPA: ziemniaczana na mięsie z zieleciną II DANIE: spaghetti** bolognese z mięsem drobiowo – wieprzowym i pomidorami Pellati KOMPOT OWOCOWY	300ml 300g 200ml
11.02.2025 Wtorek	ZUPA: z fasolki szparagowej na wywarze jarzynowym II DANIE: kotlet mielony z mięsa drobiowo – wieprzowego**/*****, ziemniaki, buraki gotowane gotowane tarte KOMPOT OWOCOWY	300ml 100g,180g,100g 200ml
12.02.2025 Środa	ZUPA: szczawiowa na wywarze drobiowo – jarzynowym z ryżem II DANIE: kluski z mięsem okraszone cebulką, surówka z marchwii KOMPOT OWOCOWY	300ml 4 szt., 100g 200ml
13.02.2025 Czwartek	ZUPA: barszcz czerwony na wywarze drobiowo – jarzynowym z ziemniakami, zabieleny śmietaną* II DANIE: wieprzowina z pieczarkami, makaron**, surówka z kapusty białej i pekińskiej KOMPOT OWOCOWY	300ml 100g, 180g, 100g 200ml
14.02.2025 Piątek	ZUPA:-pomidorowa na wywarze jarzynowym z drobnym makaronem**, zabieleną śmietaną* II DANIE: burger**/*****, rybny*****, ziemniaki, surówka z warzyw kiszonych z oliwą z oliwek 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.