

MANAGER-POL

Jadłospis SZKOŁA
w dniach 01.12.2025-05.12.2025

(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
01.12.2025 Poniedziałek	ZUPA: kapuśniak z kapust mieszanych na wywarze mięsno-jarzynowym *** z ziemniakami II DANIE: knedle z owocami i topionym masłem* tarta marchewka z sokiem z cytryny Kompot wieloowocowy	300ml 4szt.,100g 250ml
02.12.2025 Wtorek	ZUPA: grysikowa** na wywarze jarzynowym *** z zieleniną II DANIE: rumsztyk** mięsny z mięsa mieszanego mielonego (drobiowe 70%/wieprzowe 30%) z cebulką, ziemniaki gotowane, surówka „Colesław” z tartą marchewką i sosem jogurtowym Kompot wieloowocowy	300ml 100g,180g,100g 250ml
03.12.2025 Środa	ZUPA: delikatna grochowa na wywarze drobiowo-jarzynowym*** z jarzynką i ziemniakami II DANIE: spaghetti** bolognese w sosie mięsno-warzywnym z pulpą pomidorową z dodatkiem bazylii Kompot wieloowocowy	300ml 300g 250ml
04.12.2025 Czwartek	ZUPA: krem z zielonych warzyw na wywarze drobiowym *** II DANIE: wieprzowina ** w delikatnym sosie pieczeniowym z dodatkiem pieczarek, kasza jęczmienna**, surówka z parzonej kapusty czerwonej z dodatkiem oleju winogronowego Kompot wieloowocowy	300ml 100g,180g,100g 250ml
05.12.2025 Piątek	ZUPA: pomidorowa na wywarze warzywnym *** z makaronem** zabieleną śmietanką* II DANIE: burger rybny****/*****/**, ziemniaki gotowane, surówka z kapusty kiszzonej z marchewką, koperkiem i olejem z winogron Kompot wieloowocowy	300ml 1szt.,180g,100g 250ml

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, 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
- Z przyczyn technicznych oraz logistycznych zastrzegamy sobie prawo do dokonywania drobnych zmian w jadłospisie

Przedsiębiorstwo Marketingowo-Uslugowe „Manager-Pol”, 41-800 Zabrze, Pl. Warszawski 5, NIP 648-000-32-59

Tel: 501-179-907, 506-174-870, 517-147-666 @: managerpol@o2.pl

MANAGER-POL

Jadłospis SZKOŁA
w dniach 08.12.2025– 12.12.2025

(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
08.12.2025 Poniedziałek	ZUPA: krupnik** na wywarze mięsno-jarzynowym *** z ziemniakami II DANIE: zimowy ryż z jabłkiem, jogurtem* i cynamonem Kompot wieloowocowy	300ml 300g 250ml
09.12.2025 Wtorek	ZUPA: rosół na wywarze drobiowo-jarzynowym *** z makaronem** i siekaną zieloną pietruszką II DANIE: kotlet mięsny panierowany****/**, ziemniaki gotowane, surówka z białej kapusty z dodatkiem kukurydzy i oleju z pestek winogron Kompot wieloowocowy	300ml 100g,180g,100g 250ml
10.12.2025 Środa	ZUPA: żurek** na wywarze mięsnym*** z kiełbaską*** i ziemniakami II DANIE: makaron** penne ze szpinakiem Kompot wieloowocowy	300ml 300g 250ml
11.12.2025 Czwartek	ZUPA: z fasolki szparagowej na wywarze drobiowo - jarzynowym*** II DANIE: tradycyjny gulasz wieprzowy w sosie własnym*, kasza jęczmienno**-gryczana***, surówka z ogórka kiszzonego z dodatkiem oliwy z oliwek Kompot wieloowocowy	300ml 100g,180g,100g 250ml
12.12.2025 Piątek	ZUPA: koperkowa na wywarze wielowarzywnym *** II DANIE: filet rybny zapiekany z pomidorami**/****/*****, ziemniaki gotowane, surówka z marchwi z dodatkiem zielonej pietruszki Kompot wieloowocowy	300ml 100g,180g,100g 250ml

ALERGENY								
*	**	***	****	*****	*****	*****	*****	*****
mleko/nabiał	gluten	seler	ryby	jaja kurze	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
- Z przyczyn technicznych oraz logistycznych zastrzegamy sobie prawo do dokonywania drobnych zmian w jadłospisie

Przedsiębiorstwo Marketingowo-Uslugowe „Manager-Pol”, 41-800 Zabrze, Pl. Warszawski 5, NIP 648-000-32-59

Tel: 501-179-907, 506-174-870, 517-147-666 @: managerpol@o2.pl

MANAGER-POL

Jadłospis SZKOŁA
w dniach 15.12.2025– 19.12.2025

(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
15.12.2025 Poniedziałek	ZUPA: ogórkowa na wywarze mięsno–jarzynowym***, zabelana śmietanką* z ziemniakami II DANIE: makaron** z masłem*, białym serem*/** oraz granatem Kompot wieloowocowy	300ml 300g 250ml
16.12.2025 Wtorek	ZUPA: ryżowa na wywarze drobiowym** z marchewką II DANIE: kurczak pieczony, ziemniaki gotowane, surówka z tartych buraczków z oliwą z oliwek Kompot wieloowocowy	300ml 100g,180g,100g 250ml
17.12.2025 Środa	ZUPA: ziemniaczana na wywarze mięsno–jarzynowym*** z zieleciną II DANIE: wieprzowina*** w sosie słodko-kwaśnym z warzywami orientalnymi i ryżem Kompot wieloowocowy	300ml 100g,180g,100g 250ml
18.12.2025 Czwartek	ZUPA: brokułowa na wywarze jarzynowym*** z kaszą manną II DANIE: kluski z nadzieniem mięsnym**, surówka wielowarzywna Kompot wieloowocowy	300ml 4szt.,100g 250ml
19.12.2025 Piątek	ZUPA: barszcz świąteczny na wywarze warzywnym*** z uszkami**/*/****** II DANIE: filet rybny****/*/* panierowany, ziemniaki gotowane, świąteczna ka-pusta z grochem Kompot wieloowocowy	300ml 100g,180g,100g 250ml

ALERGENY								
*	**	***	****	*****	*****	*****	*****	*****
mleko/nabiał	gluten	seler	ryby	jaja kurze	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
- Z przyczyn technicznych oraz logistycznych zastrzegamy sobie prawo do dokonywania drobnych zmian w jadłospisie

Przedsiębiorstwo Marketingowo-Uslugowe „Manager-Pol”, 41-800 Zabrze, Pl. Warszawski 5, NIP 648-000-32-59

Tel: 501-179-907, 506-174-870, 517-147-666 @: managerpol@o2.pl