

MANAGER-POL

Jadłospis PRZEDSZKOLE 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	ŚNIADANIE: pieczywo mieszane pszenno-żytnie**, masło 82%*, polędwica wieprzowa**, sałata roszponka, herbata, mleko* do herbaty ZUPA: kapuśniak z kapust mieszanych na wywarze mięsno-jarzynowym *** z ziemniakami II DANIE: knedle z owocami i topionym masłem*, tarta marchewka Kompot wieloowocowy PODWIECZOREK: jogurt naturalny *, musli**z owocem, napój do podwieczorku*	70g,15g,50g,20g,200ml 250ml 3szt.,70g 200ml 1 porcja
02.12.2025 Wtorek	ŚNIADANIE: pieczywo mieszane pszenno-żytnie**, masło 82%*, pasta z wędliny drobiowej wysokogatunkowej** i mięsa duszonego drobiowego z papryką i świeżym szczypiorkiem, herbata ZUPA: grysikowa** na wywarze jarzynowym *** z zieleciną II DANIE: rumszyk** mięsny z mięsa mieszanego mielonego (drobiowe 70%/wieprzowe 30%) z cebulką, ziemniaki gotowane, surówka „Colesław” z tartą marchewką i sosem jogurtowym Kompot wieloowocowy PODWIECZOREK: świeży owoc banan, napój do podwieczorku*	70g,13g,50g,200ml 250ml 70g,110g,70g 200ml 1 porcja

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

03.12.2025 Środa	ŚNIADANIE: pieczywo pszenne**/bułeczka maślana*/**, masło 82%*, powidła śliwkowe, plasterki jabłka, kawa inka** na mleku*, herbata 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 PODWIECZOREK: wypiek własny */**/******– ciasto zimowe marchewkowe, napój do podwieczorku*	70g,10g,50g,200ml 250ml 250g 200ml 1 porcja
04.12.2025 Czwartek	ŚNIADANIE: pieczywo mieszane pszenno-żytnie**, masło 82%*, szyneczka konserwowa drobiowa **, sałata lodowa, herbata, mleko* do herbaty 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 PODWIECZOREK: mus owocowy, napój do podwieczorku*	70g,10g,50g,20g,200ml 250ml 70g,110g,70g 200ml 1 porcja
05.12.2025 Piątek	ŚNIADANIE: pieczywo mieszane pszenno-żytnie** w tym razowe, masło 82%*, pasta jajeczno*****- serowa* z zieloną cebulką, herbata ZUPA: pomidorowa na wywarze warzywnym *** z makaronem** zabieleną śmietanką* II DANIE: burger rybny****/******/**, ziemniaki gotowane, surówka z kapusty kiszanej z marchewką, koperkiem i olejem z winogron Kompot wieloowocowy PODWIECZOREK: budyń waniliowy* z czekoladą i owocem, napój do podwieczorku*	70g,10g,50g,200ml 250ml 70g,110g,70g 200ml 1 porcja

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](tel:501-179-907), [506-174-870](tel:506-174-870), [517-147-666](tel:517-147-666) @: managerpol@o2.pl

MANAGER-POL

Jadłospis PRZEDSZKOLE 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	ŚNIADANIE: pieczywo mieszane pszenno-żytnie**, masło 82%*, polędwica** miodowa, mix warzyw, herbata, mleko* do herbaty ZUPA: krupnik** na wywarze mięsno-jarzynowym *** z ziemniakami II DANIE: zimowy ryż z jabłkiem, jogurtem* i cynamonem Kompot wieloowocowy PODWIECZOREK: smoothie warzywno-owocowe napój do podwieczorku*	70g,10g,50g,20g,200ml 250ml 250g 200ml 1 porcja
09.12.2025 Wtorek	ŚNIADANIE: pieczywo pszenne**/ chleb graham**, masło 82%*, ser żółty*, świeży pomidor, herbata 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 PODWIECZOREK: deser mleczny z galaretką i owocem napój do podwieczorku*	70g,10g,50g,20g,200ml 250ml 70g,110g,70g 200ml 1 porcja
10.12.2025 Środa	ŚNIADANIE: pieczywo pszenno-żytnie**/wek pszenny**, masło 82%*, ser biały* z miodem, zupa mleczna* + płatki owsiane** i tarte jabłko, herbata ZUPA: żurek** na wywarze mięsnym*** z kiełbaską*** i ziemniakami II DANIE: makaron** penne ze szpinakiem Kompot wieloowocowy PODWIECZOREK: wypiek własny*/**/***** - zimowe ciasto czekoladowe z ko- kosem napój do podwieczorku*	70g,10g,50g,200ml 250ml 250g 200ml 1 porcja

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

11.12.2025 Czwartek	ŚNIADANIE: pieczywo mieszane pszenno-żytnie**, masło 82%*, parówki na ciepło**, świeży ogórek zielony, herbata 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 PODWIECZOREK: deser mleczny* napój do podwieczorku*	70g,10g,50g,20g,200ml 250ml 70g,110g,70g 200ml 1 porcja
12.12.2025 Piątek	ŚNIADANIE: pieczywo mieszane pszenno-żytnie**, masło 82%*, pasta rybna**** z tartą rzodkiewką, herbata, mleko* do herbaty ZUPA: koperkowa na wywarze wielowarzywnym *** II DANIE: nuggetsy rybne, ziemniaki gotowane, surówka drobnostarta z marchwi z dodatkiem oliwy z oliwek Kompot wieloowocowy PODWIECZOREK: jabłko + chrupki kukurydziane** napój do podwieczorku*	70g,10g,50g,200ml 250ml 70g,110g,70g 200ml 1 porcja

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](tel:501-179-907), [506-174-870](tel:506-174-870), [517-147-666](tel:517-147-666) @: managerpol@o2.pl

MANAGER-POL

Jadłospis PRZEDSZKOLE 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	ŚNIADANIE: pieczywo mieszane pszenno-żytnie**, masło 82%*, szynka ** z pie-truszką, świeży ogórek zielony, herbata ZUPA: ogórkowa na wywarze mięsno-jarzynowym***, zabieleną śmietanką* z ziemniakami II DANIE: makaron** z masłem*, białym serem*/** oraz granatem Kompot wieloowocowy PODWIECZOREK: kisiel owocowy z częstkami owoców napój do podwieczorku*	70g,10g,50g,20g,200ml 250ml 250g 200ml 1 porcja
16.12.2025 Wtorek	ŚNIADANIE: pieczywo mieszane pszenno-żytnie**, masło 82%*, polędwica** z warzywami, sałata masłowa, herbata z cytryną ZUPA: ryżowa na wywarze drobiowym** z marchewką II DANIE: kurczak pieczony, ziemniaki gotowane, surówka z tartych buraczków z oliwą z oliwek Kompot wieloowocowy PODWIECZOREK: serek homogenizowany* napój do podwieczorku*	70g,10g,50g,20g,200ml 250ml 70g,110g,70g 200ml 1 porcja
17.12.2025 Środa	ŚNIADANIE: pieczywo pszenne/bułeczka maślana*/**, masło 82%*, dżem z ciemnych owoców, mleko* + chrupki/ płatki kukurydziane** i owoc, herbata ZUPA: ziemniaczana na wywarze mięsno-jarzynowym*** z zieleniną II DANIE: wieprzowina*** w sosie słodko-kwaśnym z warzywami orientalnymi i ryżem Kompot wieloowocowy PODWIECZOREK: wypiek własny*/**/***** - piernik świąteczny napój do podwieczorku*	70g,10g,50g,20g,200ml 250ml 70g,110g,70g 200ml 1 porcja

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

18.12.2025 Czwartek	ŚNIADANIE: pieczywo mieszane pszenno-żytnie**, masło 82%*, szyneczka z indyka**, świeże warzywa, herbata, kawa zbożowa na mleku* ZUPA: brokułowa na wywarze jarzynowym*** z kaszą manną II DANIE: kluski z nadzieniem mięsnym, surówka wielowarzywna Kompot wieloowocowy PODWIECZOREK: świeży owoc napój do podwieczorku*	70g,10g,50g,20g,200ml 250ml 3szt.,70g 200ml 1 porcja
19.12.2025 Piątek	ŚNIADANIE: pieczywo pszenne**/ chleb graham**, masło 82%*, twarożek* z posiekanym szczypiorkiem i rzodkiewką, herbata ZUPA: barszcz świąteczny na wywarze warzywnym *** z uszkami**/*/* II DANIE: filet rybny****/**/* panierowany, ziemniaki gotowane, świąteczna kapusta z grochem Kompot wieloowocowy PODWIECZOREK: jogurt* owocowy napój do podwieczorku*	70g,10g,50g,200ml 250ml 70g,110g,70g 200ml 1 porcja

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 PRZEDSZKOLE w dniach 22.12.2025– 23.12.2025

(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
22.12.2025 Poniedziałek	ŚNIADANIE: pieczywo mieszane pszenno-żytnie**, masło 82%*, szynka** z kurczaka, świeży pomidor, herbata z cytryną ZUPA: włoska zupa „Minestrone” z miksem warzyw na wywarze drobiowym*** II DANIE: racuchy z jabłkiem*/**/***** Kompot wieloowocowy PODWIECZOREK: serek* z czekoladą i owocem napój do podwieczorku*	70g,10g,50g,20g,200ml 250ml 3 szt. 200ml 1 porcja
23.12.2025 Wtorek	ŚNIADANIE: pieczywo mieszane pszenno-żytnie**, masło 82%*, jajecznica***** na maśle*, ogórek zielony, herbata, mleko* do herbaty ZUPA: kalafiorowa na wywarze drobiowo-jarzynowym*** II DANIE: gołąbki bez zawijania z mięsem wieprzowo–drobiowym i ryżem, sos pomidorowy**/*, ziemniaki gotowane Kompot wieloowocowy PODWIECZOREK: świeży owoc napój do podwieczorku*	70g,10g,50g,20g,200ml 250ml 90g,110g 200ml 1 porcja

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 PRZEDSZKOLE w dniach 29.12.2025– 31.12.2025

(na potrzeby odbiorców, w siedzibie firmy dostępne są szczegółowe rozpiski towarowe i produkcyjne z wyszczególnieniem jakościowym i ilościowym wszystkich produktów użytych do przygotowania potraw)

29.12.2025 Poniedziałek	ŚNIADANIE: pieczywo mieszane pszenno-żytnie**, masło 82%*, kiełbaska szynkowa**, rukola, herbata ZUPA: delikatna fasolowa na wywarze mięsno-jarzynowym*** II DANIE: makaron** „Carbonara” w delikatnym sosie śmietanowym*, różyczka gotowanego brokuła Kompot wieloowocowy PODWIECZOREK: deser mleczny* a'la Tiramisu*/** napój do podwieczorku*	70g,10g,50g,20g,200ml 250ml 250g 200ml 1 porcja
30.12.2025 Wtorek	ŚNIADANIE: pieczywo mieszane pszenno-żytnie**, masło 82%*, pieczeń rzymska***, ogórek zielony, herbata ZUPA: marchwiowa z ryżem na wywarze drobiowo-jarzynowym *** II DANIE: pulpety z mięsa drobiowo-wieprzowego duszone w sosie pomidorowym**/*****, ziemniaki gotowane, surówka z kapusty białej z dodatkiem natki pietruszki i oleju rzepakowego Kompot wieloowocowy PODWIECZOREK: koktajl truskawkowy* napój do podwieczorku*	70g,10g,50g,20g,200ml 250ml 70g,110g,70g 200ml 1 porcja
31.12.2025 Środa	ŚNIADANIE: rogalik z masłem*/**, masło 82%*, marmolada, kakao*, herbata ZUPA: ogórkowa na wywarze mięsno-jarzynowym *** z ziemniakami, zabieleną śmietanką* II DANIE: potrawka z indyka*** i warzywami, ryż gotowany Kompot wieloowocowy PODWIECZOREK: świeży owoc napój do podwieczorku*	70g,10g,50g,200ml 250ml 250g 200ml 1 porcja

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](tel:501-179-907), [506-174-870](tel:506-174-870), [517-147-666](tel:517-147-666) @: managerpol@o2.pl