

MANAGER-POL

Jadłospis
w dniach 02.06.2025-06.06.2025

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
02.06.2025 Poniedziałek	ZUPA: kapuśniak z kapust mieszanych na wywarze mięsno – jarzynowym z ziemniakami II DANIE: spaghetti** „ Bolognese” z mięsem wieprzowo – drobiowym z warzywami i pulpą pomidorową kompot	300ml 300g 200ml
03.06.2025 Wtorek	ZUPA: rosół tradycyjny drobiowo – jarzynowy*** z makaronem**, marchewką gotowaną i zieloną pietruszką II DANIE: pieczeń wieprzowa w sosie własnym**, ziemniaki gotowane, surówka „ Coleslaw”* kompot	300ml 100g,180g,100g 200ml
04.06.2025 Środa	ZUPA: fasolowa na wywarze drobiowo – jarzynowym*** II DANIE: risotto z kurczakiem i warzywami kompot	300ml 300g 200ml
05.06.2025 Czwartek	ZUPA: z fasolki szparagowej na wywarze mięsno-warzywnym II DANIE: kasza jęczmienna** z gulaszem mięsnym i sałatką z ogórka kiszzonego kompot	300ml 100g,180g,100g 200ml
06.06.2025 Piątek	ZUPA: pomidorowa z ryżem na wywarze jarzynowym, zabelana śmietaną* II DANIE: paluszki rybne****/*****/**, ziemniaki, surówka „ Dunajska” kompot	300ml 100g,180g,100g 200ml

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.

MANAGER-POL

Jadłospis
w dniach 09.06.2025-13.06.2025

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
09.06.2025 Poniedziałek	ZUPA: ogórkowa na wywarze mięsno – jarzynowym z ziemniakami II DANIE: ryż z jabłkiem, masłem* i jogurtem* kompot	300ml 300g 200ml
10.06.2025 Wtorek	ZUPA: koperkowa na wywarze drobiowo – jarzynowym z kaszą manną** II DANIE: gołąbki bez zawijania z mięsem wieprzowo – drobiowym i ryżem, sos pomidorowy, ziemniaki kompot	300ml 200g,180g 200ml
11.06.2025 Środa	ZUPA: barszczyk czerwony zabieleny na wywarze mięsno – jarzynowym II DANIE: potrawka z kurczaka z warzywami, makaron** „kolanko” kompot	300ml 200g,180g 200ml
12.06.2025 Czwartek	ZUPA: pieczarkowa na wywarze drobiowo – jarzynowym, zabieleną śmietaną* II DANIE: wieprzowina duszona z warzywami, makaron świderki kompot	300ml 200g,180g 200ml
13.06.2025 Piątek	ZUPA: brokułowa na wywarze jarzynowym z grysikiem** II DANIE: pierogi**/***** ruskie* okraszone cebulką, tarta marchewka kompot	300ml 6 szt., 100g 200ml

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.

MANAGER-POL

Jadłospis
w dniach 16.06.2025-20.06.2025

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
16.06.2025 Poniedziałek	ZUPA: żurek** na wywarze mięsno – jarzynowym*** z ziemniakami II DANIE: zapiekanka makaronowa** z sosem bolońskim mięsno – pomidoro- wym i żółtym serem* kompot	300ml 300g 200ml
17.06.2025 Wtorek	ZUPA: grysikowa** na wywarze drobiowo – jarzynowym *** II DANIE: kotlet mielony**/*****, ziemniaki , buraczki kompot	300ml 100g,180g,100g 200ml
18.06.2025 Środa	ZUPA: delikatna grochowa na wywarze drobiowo- jarzynowym II DANIE: kurczak w delikatnym sosie curry z warzywami, ryż kompot	300ml 200g,180g 200ml
20.06.2025 Piątek	ZUPA: botwinka na wywarze jarzynowym*** II DANIE: filet rybny ****smażony panierowany**/*/******, ziemniaki goto- wane, surówka z kapusty kiszonej, z marchewką, cebulką i oliwą z wingron kompot	300ml 100g,180g,100g 200ml

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, 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.

MANAGER-POL

Jadłospis
w dniach 23.06.2025-27.06.2025

SZKOLA

(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
23.06.2025 Poniedziałek	ZUPA: jarzynowa na wywarze mięsno – jarzynowym zabiela śmietaną* II DANIE: knedle z morelami i masłem* kompot	300ml 4 szt. 200ml
24.06.2025 Wtorek	ZUPA: porowa na wywarze drobiowo – jarzynowym ***z ryżem II DANIE: kurczak pieczony, ziemniaki, surówka z kapusty białej i pekińskiej z ku- kurydzą kompot	300ml 100g,180g,100g 200ml
25.06.2025 Środa	ZUPA: barszcz ukraiński na wywarze drobiowo – jarzynowym*** II DANIE: makaron** spaghetti „ a la carbonara”* z brokułami kompot	300ml 300g 200ml
26.06.2025 Czwartek	ZUPA: kalafiorowa z pietruszką zieloną na wywarze drobiowo – jarzynowym II DANIE: gulasz wieprzowy z sosem mięsnym**z dodatkiem pieczarek, kasza jęczmienna**/gryczana, surówka z ogórka kompot	300ml 100g,180g,100g 200ml
27.06.2025 Piątek	ZUPA: pomidorowa na wywarze jarzynowym*** z makaronem**, zabiela śmietaną* II DANIE: paella z warzywami i kawałkami ryby**** mintaj kompot	300ml 300g 200ml

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.

MANAGER-POL

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.