

MANAGER-POL

JADŁOSPIS ŻŁOBEK

bezmleczna

31.03.2025-04.04.2025

(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
31.03.2025 Poniedziałek	ŚNIADANIE: chleb mieszany**, szynka z kurczaka, rukola, herbata, II ŚNIADANIE: sok przecierany owocowo – warzywny ZUPA: ogórkowa na wywarze drobiowo - jarzynowym z ziemniakami II DANIE: knedle z owocami i olejem winogronowym Kompot owocowy PODWIECZOREK: sałatka owocowa	50g,10g,15g ,200ml 1 porcja 200ml 2 szt. 200ml 1 porcja
01.04.2025 Wtorek	ŚNIADANIE: chleb mieszany**, pasta mięsna drobiowa własnej produkcji z dodatkiem soczewicy z mixem świeżych zielonych liści szpinaku i roszponki, herbata II ŚNIADANIE: deser mleczny na mleku roślinnym ZUPA: koperkowa na wywarze drobiowo - jarzynowym z kaszą manną** II DANIE: nuggetsy****/** drobiowe, ziemniaki, surówka „Coleslaw”bezmleczna drobnostarta Kompot owocowy PODWIECZOREK: świeży owoc	50g,10g, 20g, 200ml 1 porcja 200ml 50g , 70g,50g 200ml 1 porcja
02.04.2025 Środa	ŚNIADANIE: chleb mieszany**, węk**/*, dżem z czarnej porzeczki herbata II ŚNIADANIE: płatki ryżowe na mleku roślinnym ZUPA: barszcz ** na wywarze drobiowo - jarzynowym z ziemniakami II DANIE: zapiekanka makaronowa** z mięsem wieprzowym mielonym, warzywami PODWIECZOREK: wypiek własny**/*****/ na mleku roślinnym – ciasto szpinakowe z owocami Kompot owocowy	50g, 10g, 20g,200ml 1 porcja 200ml 200 g 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, 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.

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

03.04.2025 Czwartek	ŚNIADANIE: pieczywo mieszane**, polędwica wieprzowa**, sałata lodowa, herbata II ŚNIADANIE: rogalik** z dżemem ZUPA: krem z zielonych warzyw na wywarze jarskim II DANIE: tradycyjny gulasz wieprzowy**, makaron** świderki, surówka wielowarzywna z oliwą z oliwek Kompot owocowy PODWIECZOREK: mleko roślinne z nasionami „ chia” i musem z przecieranych owoców	50g,10g,30g,8g,200ml 1 porcja 200ml 50g,70g,50g 200ml 1 porcja
04.04.2025 Piątek	ŚNIADANIE: pieczywo mieszane**, masło 82%*, wędlina drobiowa, ogórek zielony, herbata II ŚNIADANIE: sałatka owocowa z miodem ZUPA: włoska zupa „ Minestrone” na wywarze jarzynowym z drobnym makaronem** II DANIE: pulpety rybne*****/** wysokogatunkowe, ziemniaczki gotowane, surówka z kapusty kiszonej z marchewką i oliwą z winogron Kompot owocowy PODWIECZOREK: banan	50g,10g,30g,200ml 1 porcja 200ml 50g,70g,50g 200ml 1 porcja

ALERGENY								
* mleko/nabiał	** gluten	*** seler	**** ryby	***** jaja kurcze	***** 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 ŻŁOBEK

07.04.2025-11.04.2025

(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
07.04.2025 Poniedziałek	ŚNIADANIE: pieczywo mieszane** - chleb tradycyjny pszenno – żytni, chleb razowy, wędlina z indyka, sałata masłowa, herbata II ŚNIADANIE: placuszki jaglane na mleku roślinnym ZUPA: krupnik** na wywarze jarzynowym z ziemniakami II DANIE: makaron** „ pene” ze szpinakiem i kurczakiem Kompot owocowy PODWIECZOREK: kisiel z owocami	50g,10g, 20g, 200ml 1 porcja 200ml 200g 200ml 1 porcja
08.04.2025 Wtorek	ŚNIADANIE: pieczywo mieszane** - chleb pszenno – żytni i chleb ze słonecznikiem, pasta mięsna z mięsa z indyka i szynki wieprzowej (0,75% / 0,25%) drobno mielona własnej produkcji z papryką i ogórkiem, herbata II ŚNIADANIE: koktajl owocowy na mleku roślinnym ZUPA: rosół drobiowo – warzywny z makaronem** II DANIE: kotlet mielony z mięsa mielonego drobiowo – wieprzowego (60%/40%)**/*****, ziemniaki, buraczki gotowane tarte Kompot owocowy PODWIECZOREK: jabłko, chrupki kukurydziane	50g,10g, 20g, 200ml 1 porcja 200ml 50g,70g,50g 200ml 1 porcja
09.04.2025 Środa	ŚNIADANIE: rogalik**, powidła śliwkowe, herbata, II ŚNIADANIE: owsianka na mleku roślinnym z jabłkiem ZUPA: delikatna fasolowa z ziemniakami i pomidorami na wywarze drobiowo – jarzynowym II DANIE: potrawka z kurczaka z warzywami, ryż Kompot owocowy PODWIECZOREK: wypiek własny**/*****/bezmleczny - ciasto marchewkowe z cynamonem	50g, 10g, 20g,200ml 1 porcja 200ml 120g,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, 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.

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

<p>10.04.2025 Czwartek</p>	<p>ŚNIADANIE: chleb mieszany**, polędwica z warzywami, sałata masłowa, herbata II ŚNIADANIE: mus owocowy ZUPA: barszcz czerwony na wywarze mięsno – jarzynowym z ziemniakami i jarzynką II DANIE: pyzy z mięsem, surówka z kapusty pekińskiej z kukurydzą i marchewką z olejem z winogron Kompot owocowy PODWIECZOREK: deser waniliowo-czekoladowy na białym mleku roślinnym</p>	<p>50g,10g,30g,8g,200ml 1 porcja 200ml 2szt., 50g 200ml 1 porcja</p>
<p>11.04.2025 Piątek</p>	<p>ŚNIADANIE: pieczywo mieszane, pasta warzywna z ziołami i zielonymi tartymi oliwkami, herbata II ŚNIADANIE: kanapka** z szynką drobiową ZUPA: pomidorowa na wywarze drobiowo – jarzynowym***, z ryżem II DANIE: filet rybny panierowany****/*****/**z dodatkiem czarnego sezamu*****, ziemniaki gotowane, surówka z warzyw kiszonych Kompot owocowy PODWIECZOREK: mus czekoladowy z maliną</p>	<p>50g,10g,30g,200ml 1 porcja 200ml 50g,70g, 50g 200ml 1 porcja</p>

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 ŻŁOBEK

14.04.2025-18.04.2025

(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
14.04.2025 Poniedziałek	ŚNIADANIE: chleb mieszany**, szynka gotowana**, mix sałat zielonych , herbata, II ŚNIADANIE: naleśnik**/*****/ na mleku roślinnym z jabłkami ZUPA: ziemniaczana na wywarze mięsno – jarzynowym II DANIE: spaghetti** bolognese z mięsem mielonym wieprzowo – drobiowym (40%/60%) i pomidorami Pellati Kompot owocowy PODWIECZOREK: cząstki mandarynki	50g,10g,15g ,200ml 1 porcja 200ml 200g 200ml 1 porcja
15.04.2025 Wtorek	ŚNIADANIE: chleb mieszany**, , pasta drobiowa (100%)własnej produkcji z soczewicą, herbata II ŚNIADANIE: mus bananowy ZUPA: z fasolki szparagowej na wywarze jarzynowym z grysiem** II DANIE: pieczeń wieprzowa w sosie pieczeniowym,** ziemniaki gotowane , surówka z kapusty czerwonej z jabłkiem z olejem rzepakowym Kompot owocowy PODWIECZOREK: świeży owoc, wafle ryżowe	50g,10g, 20g, 200ml 1 porcja 200ml 50g,70g,50g 200ml 1 porcja
16.04.2025 Środa	ŚNIADANIE: chleb mieszany**, wek**, miód, herbata II ŚNIADANIE: kaszka manna** na mleku roślinnym z gruszką tartą ZUPA: żurek** na wywarze drobiowo – jarzynowym z ziemniakami II DANIE: risotto z warzywami i kurczakiem Kompot owocowy PODWIECZOREK: wypiek własny**/*****/bezmleczny – babeczka wielkanocna	50g, 10g, 20g,200ml 1 porcja 200ml 200g 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, 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.

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

17.04.2025 Czwartek	ŚNIADANIE: chleb mieszany**, filet z indyka faszerowany, sałata zielona, herbata II ŚNIADANIE: chałka**/* z dżemem z owoami ZUPA: kalafiorowa na wywarze drobiowym z ryżem i pietruszką zieloną II DANIE: naleśniki**/*****/ na mleku roślinnym z nadzieniem owocowym Kompot owocowy PODWIECZOREK: deserek owocowy	50g,10g,30g,8g,200ml 1 porcja 200ml 1 szt. 200ml 1 porcja
18.04.2025 WIELKI PIĄTEK Piątek	ŚNIADANIE: chleb mieszany**, pasta rybna*/**** z tartymi warzywami, herbata II ŚNIADANIE: smoothie szpinakowo – bananowo – jabłkowe ZUPA: brokułowa na wywarze jarzynowym II DANIE: pierog**/*****/*z owocem, tarta świeża marchewka Kompot owocowy PODWIECZOREK: deser „ panna cotta” na mleku roślinnym	50g,10g,30g,200ml 1 porcja 200ml 3 szt., 50g 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, 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 ŻŁOBEK

22.04.2025-25.04.2025

(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
22.04.2025 Wtorek	ŚNIADANIE: chleb mieszany**, jajecznicza , ogórek zielony, herbata II ŚNIADANIE: kanapka z weka** z warzywami ZUPA: delikatny kapuśniak na wywarze mięsno - jarzynowym z ziemniakami II DANIE: racuchy**/ na mleku roślinnym/***** z jabłkami Kompot owocowy PODWIECZOREK: świeży owoc	50g,10g, 20g, 200ml 1 porcja 200ml 2 szt. 200ml 1 porcja
23.04.2025 Środa	ŚNIADANIE: chleb mieszany**, polędwica sopocka, świeże warzywo, herbata II ŚNIADANIE: koktajl* bananowy na mleku roślinnym ZUPA: grysikowa** na wywarze jarzynowym z marchewką i pietruszką zieloną II DANIE: pulpety mięsne drobiowe w sosie pomidorowym, ziemniaki, surówka z kapusty białej z ogórkiem kiszonym, marchewką i sosem z oliwą i cytryną Kompot owocowy PODWIECZOREK: wypiek własny**/bezmleczny/***** - babka piaskowa cytrynowa	50g, 10g, 20g,200ml, 200ml 1 porcja 200ml 50g,70g,50g 200ml 1 porcja
24.04.2025 Czwartek	ŚNIADANIE: pieczywo mieszane** pasta warzywno-mięsna na mięsie gotowanym z indyka , herbata II ŚNIADANIE: gofry**/*****/ na mleku roślinnym z sałatką owocową ZUPA: z soczewicy na wywarze jarzynowym z ziemniakami II DANIE: wieprzowina duszona w sosie własnym**, kasza jęczmienna**, surówka z kapusty i pora z jabłkiem Kompot owocowy PODWIECZOREK: ryż na mleku roślinnym z cynamonem	50g,10g,30g,8g,200ml 1 porcja 200ml 50g,50 ml, 70g,50g 200ml 1 porcja
25.04.2025	ŚNIADANIE: chleb mieszany**, pasta warzywna ze szczypiorkiem, herbata, II ŚNIADANIE: kisiel owocowy z cząstkami owoców	50g,10g,30g,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, 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.

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

Piątek	ZUPA: pieczarkowa na wywarze mięsno – jarzynowym II DANIE: paluszki rybne****/**/*****, ziemniaki, surówka z kiszzonek z cebulką i oliwą z oliwek Kompot owocowy PODWIECZOREK: banan	200ml 50g, 70g, 50 200ml 1 porcja
---------------	--	--

JADŁOSPIS ŻŁOBEK

ALERGENY								
* mleko/nabiał	** gluten	*** seler	**** ryby	***** jaja kurcze	***** 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

28.04.2025-02.05.2025

(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
28.04.2025 Poniedziałek	ŚNIADANIE: chleb mieszany**, szynka drobiowa**, sałata lodowa, II ŚNIADANIE: bułeczka z marmoladą ZUPA: wielowarzywna z dodatkiem kapusty włoskiej na wywarze mięsnym II DANIE: makaron** z warzywami Kompot owocowy PODWIECZOREK: deser czekoladowy na mleku roślinnym z maliną	50g,10g,15g ,200ml 1 porcja 200ml 200g 200ml 1 porcja
29.04.2025 Wtorek	ŚNIADANIE: chleb mieszany**, masło 82%*, wędlina z indyka, pomidor, herbata, II ŚNIADANIE: deser z mango ZUPA: ryżowa na wywarze drobiowo-jarzynowym II DANIE: kotlet drobiowy**/*****, ziemniaki, surówka z kapusty białej z koperkiem i kukurydzą z sosem vinegrette Kompot owocowy PODWIECZOREK: jabłko	50g,10g, 20g, 200ml 1 porcja 200ml 50g,70g,50g 200ml 1 porcja
30.04.2025 Środa	ŚNIADANIE: bułeczka**, miód, warzywa, herbata II ŚNIADANIE: mleko na mleku roślinnym , płatki kukurydziane ZUPA: barszcz czerwony na wywarze drobiowo -jarzynowym II DANIE: wieprzowina w sosie orientalnym z warzywami, ryż Kompot owocowy PODWIECZOREK: wypiek własny**/*****/bezmleczny - brownie z czarną porzeczką	50g, 10g, 20g,200ml 1 porcja 200ml 120g, 70g 200ml 1 porcja

ALERGENY								
*	**	***	****	*****	*****	*****	*****	*****
mleko/nabiał	gluten	seler	ryby	jaja kurcze	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

02.05.2025	ŚNIADANIE: chleb mieszany**, pasta rybna**** z pomidorami, herbata, II ŚNIADANIE: budyń na roślinnym z owocem ZUPA: delikatna mięsna na wywarze jarzynowym II DANIE: jajko***** sadzone, ziemniaki, fasolka szparagowa z i bułką tartą** Kompot owocowy PODWIECZOREK: kanapka** z szyneczką drobiową i sałatą	50g,10g,30g,200ml 1 porcja 200ml 1 szt., 70g,50g 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, 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.