

MANAGER-POL

JADŁOSPIS ŻŁOBEK

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**, masło 82%*, szynka drobiowa z kurczaka, rukola, herbata, mleko* do herbaty II ŚNIADANIE: sok przecierany owocowo – warzywny ZUPA: ogórkowa zabieleną* na wywarze drobiowo - jarzynowym z ziemniakami II DANIE: knedle z owocami i masłem 82%* Kompot owocowy PODWIECZOREK: deser „tiramisu” na białym serze* z kakao	50g,10g,15g ,200ml 1 porcja 200ml 2 szt. 200ml 1 porcja
01.04.2025 Wtorek	ŚNIADANIE: chleb mieszany**, masło 82%*, pasta mięsna drobiowa własnej produkcji z dodatkiem soczewicy z mixem świeżych zielonych liści szpinaku i roszponki, herbata II ŚNIADANIE: deser mleczny* ZUPA: koperkowa na wywarze drobiowo - jarzynowym z kaszą manną** II DANIE: nuggetsy*****/** drobiowe, ziemniaki, surówka „Coleslaw” 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**, wek**/*, masło 82%*, dżem z czarnej porzeczki herbata II ŚNIADANIE: płatki ryżowe na mleku* ZUPA: barszcz biały** na wywarze drobiowo - jarzynowym z ziemniakami II DANIE: zapiekanka makaronowa** z mięsem wieprzowym mielonym, warzywami i serem żółtym* PODWIECZOREK: wypiek własny**/*****/* – cisto 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**, masło 82%*, polędwica wieprzowa**, sałata lodowa, herbata II ŚNIADANIE: rogalik** z masłem* ZUPA: krem z zielonych warzyw na wywarze jarskim II DANIE: tradycyjny gulasz wieprzowy**, kasza, surówka wielowarzywna z oliwą z oliwek Kompot owocowy PODWIECZOREK: jogurt naturalny* 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%*, ser żółty*, ogórek zielony, herbata II ŚNIADANIE: sałatka owocowa z miodem ZUPA: włoska zupa „ Minestrone” na wywarze jarzynowym z drobnym makaronem** II DANIE: burgery 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 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

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, masło 82%*, kiełbasa szynkowa, sałata masłowa, herbata II ŚNIADANIE: placuszki jaglane 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, masło 82%*, 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 maślanec* 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** z masłem*, powidła śliwkowe, herbata, kakao na mleku* II ŚNIADANIE: owsianka na mleku* ZUPA: delikatna fasolowa z ziemniakami i pomidorami na wywarze drobiowo – jarzynowym II DANIE: potrawka z kurczaka z warzywami, ryż Kompot owocowy PODWIECZOREK: wypiek własny**/*****/* - 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, 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.

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

10.04.2025 Czwartek	ŚNIADANIE: chleb mieszany**, masło 82%*, polędwica z warzywami, sałata masłowa, herbata II ŚNIADANIE: mus owocowy ZUPA: barszcz czerwony zabieleny* na wywarze mięsno – jarzynowym z ziemniakami i jarzynką II DANIE: pyzy z mięsem okraszone cebulką, surówka z kapusty pekińskiej z kukurydzą i marchewką z olejem z winogron Kompot owocowy PODWIECZOREK: deser waniliowo-czekoladowy na białym serku*	50g,10g,30g,8g,200ml 1 porcja 200ml 2szt., 50g 200ml 1 porcja
11.04.2025 Piątek	ŚNIADANIE: pieczywo mieszane, masło 82%*, twarożek* z ziołami i zielonymi tartymi oliwkami, herbata II ŚNIADANIE: kanapka** z masłem* i szynką drobiową ZUPA: pomidorowa na wywarze drobiowo – jarzynowym***, zabieleną śmietaną* z ryżem II DANIE: filet rybny panierowany****/*****/**z dodatkiem czarnego sezamu*****, ziemniaki gotowane, surówka z warzyw kiszonych Kompot owocowy PODWIECZOREK: jogurt naturalny* z musem czekoladowym	50g,10g,30g,200ml 1 porcja 200ml 50g,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.

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**, masło 82%*, szynka gotowana**, mix sałat zielonych , herbata, mleko* do herbaty II ŚNIADANIE: naleśnik**/*****/* 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: serek* homogenizowany	50g,10g,15g ,200ml 1 porcja 200ml 200g 200ml 1 porcja
15.04.2025 Wtorek	ŚNIADANIE: chleb mieszany**, masło 82%*, 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**, masło*, twarożek* z miodem, herbata II ŚNIADANIE: kaszka manna** na mleku* ZUPA: żurek** na wywarze drobiowo – jarzynowym z ziemniakami II DANIE: risotto z warzywami i kurczakiem Kompot owocowy PODWIECZOREK: wypiek własny**/*****/* – 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**, masło 82%*, filet z indyka faszerowany, sałata zielona, herbata II ŚNIADANIE: chałka**/* z masłem * ZUPA: kalafiorowa na wywarze drobiowym z ryżem i pietruszką zieloną II DANIE: naleśniki**/*****/* z nadzieniem owocowym Kompot owocowy PODWIECZOREK: deserek mleczno*-owocowy	50g,10g,30g,8g,200ml 1 porcja 200ml 1 szt. 200ml 1 porcja
18.04.2025 WIELKI PIĄTEK Piątek	ŚNIADANIE: chleb mieszany**, masło 82%*, pasta rybna*/**** z tartymi warzywami, herbata II ŚNIADANIE: smoothie szpinakowo – bananowo – jabłkowe ZUPA: brokułowa na wywarze jarzynowym II DANIE: pierog**/*****/*i ukraińskie, tarta świeża marchewka Kompot owocowy PODWIECZOREK: deser „ panna cotta”*	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**, masło 82%*, jajecznicza na maśle, ogórek zielony, herbata II ŚNIADANIE: kanapka z weka** z masłem* i serkiem* śniadaniowym ZUPA: delikatny kapuśniak na wywarze mięsno - jarzynowym z ziemniakami II DANIE: racuchy**/*/****** 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**, masło 82%*, polędwica sopocka, świeże warzywo, herbata II ŚNIADANIE: koktajl* bananowy na maślanec* 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**/*/****** - babka piaskowa cytrynowa	50g, 10g, 20g,200ml, 200 ml 1 porcja 200ml 50g,70g,50g 200ml 1 porcja
24.04.2025 Czwartek	ŚNIADANIE: pieczywo mieszane**, masło, pasta warzywno-mięsna na mięsie gotowanym z indyka , herbata II ŚNIADANIE: gofry**/******/* 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* z cynamonem	50g,10g,30g,8g,200ml 1 porcja 200ml 50g,50 ml, 70g,50g 200ml 1 porcja
25.04.2025	ŚNIADANIE: chleb mieszany**, masło 82%*, pasta serowa* ze szczypiorkiem, herbata,	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	II ŚNIADANIE: kisiel owocowy z śmietankową* chmurką	200ml
	ZUPA: pieczarkowa na wywarze mięsno – jarzynowym zabieleną* śmietaną	50g, 70g, 50
	II DANIE: paluszki rybne****/**/*****, ziemniaki, surówka z kiszzonek z cebulką i oliwą z oliwek	200ml
	Kompot owocowy	1 porcja
	PODWIECZOREK: banan	

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

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**, masło 82%*, szynka konserwowa**, sałata lodowa, mleko* do herbaty II ŚNIADANIE: bułeczka maślana**/* z marmoladą ZUPA: wielowarzywna z dodatkiem kapusty włoskiej na wywarze mięsny II DANIE: makaron** z białym serem* i masłem* Kompot owocowy PODWIECZOREK: deser czekoladowy na mleku*	50g,10g,15g ,200ml 1 porcja 200ml 200g 200ml 1 porcja
29.04.2025 Wtorek	ŚNIADANIE: chleb mieszany**, masło 82%*, ser żółty*, pomidor, herbata, II ŚNIADANIE: deser jogurtowy* 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**, masło 82%*, twarożek* z miodem, herbata II ŚNIADANIE: mleko*, płatki kukurydziane ZUPA: barszcz czerwony na wywarze drobiowo -jarzynowym zabieleny* II DANIE: wieprzowina w sosie orientalnym z warzywami, ryż Kompot owocowy PODWIECZOREK: wypiek własny**/*****/* - brownie z czarną porzeczką	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, 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

02.05.2025	ŚNIADANIE: chleb mieszany**, masło 82%*, pasta rybna**** z pomidorami, herbata, II ŚNIADANIE: budyń na mleku* ZUPA: jarzynowa na wywarze warzywnym II DANIE: jajko***** sadzone, ziemniaki, fasolka szparagowa z masłem* i bułką tartą** Kompot owocowy PODWIECZOREK: kanapka** z masłem* i szyneczką drobiową	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.