

# MANAGER-POL

## JADŁOSPIS ŻŁOBEK

04.11.2024 – 28.11.2024 bezmleczna

( 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
04.11.2024 Poniedziałek	<b>ŚNIADANIE:</b> pieczywo**, szyneczka wieprzowa „Staromiejska”**, świeży ogórek zielony, , herbata <b>II ŚNIADANIE:</b> pancake**/*****/na mleku roślinnym z wiśniami <b>OBIAD - ZUPA:</b> fasolowa z fasolki kolorowej „Jaś” na wywarze mięsno – jarzynowym z ziemniakami <b>II DANIE:</b> spaghetti** Bolognese – z sosem mięsno – pomidorowym z warzywami Kompot owocowy <b>PODWIECZOREK:</b> mus owocowy	50g,10g,15g ,200ml 1 porcja 200ml 200g 200ml 1 porcja
05.11.2024 Wtorek	<b>ŚNIADANIE:</b> pieczywo**, pasta drobiowa z kurczaka z dodatkiem zielonej soczewicy , herbata <b>II ŚNIADANIE:</b> ryż na mleku roślinnym z kleksem owocowym <b>OBIAD - ZUPA:</b> koperkowa na wywarze drobiowo – jarzynowym z grysikiem** <b>II DANIE:</b> bitki wieprzowe w sosie**, ziemniaki gotowane, surówka z wielowarzynna z oliwą z oliwek Kompot owocowy <b>PODWIECZOREK:</b> świeży owoc	50g,10g, 20g, 200ml 1 porcja 200ml 50g + 50 ml, 70g,50g 200ml 1 porcja
06.11.2024 Środa	<b>ŚNIADANIE:</b> pieczywo** mieszane, powidła śliwkowe, herbata, <b>II ŚNIADANIE:</b> owsianka** na mleku roślinnym z jabłkiem <b>ZUPA:</b> krupnik** na wywarze drobiowo – jarzynowym*** z jarzynką i ziemniakami <b>II DANIE:</b> kluski z mięsem okraszone cebulką, surówka z kapusty czerwonej z olejem z winogron kompot <b>PODWIECZOREK:</b> wypiek własny – bezmleczny	50g, 10g, 20g,200ml 1 porcja 200ml 2 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, 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](mailto:managerpol@o2.pl)

# MANAGER-POL

07.11.2024 Czwartek	<b>ŚNIADANIE:</b> pieczywo** mieszane, polędwica z indyka**, sałata zielona, herbata <b>II ŚNIADANIE:</b> świeży banan <b>ZUPA:</b> barszcz czerwony bez zabielenia na wywarze mięsno – jarzynowym z ziemniakami <b>II DANIE:</b> buchty**sos kiślowo - owocowy kompot <b>PODWIECZOREK:</b> galaretka owocowa	50g,10g,30g,8g,200ml 1 porcja 200ml 1 szt, 60 ml 200ml 1 porcja
08.11.2024 Piątek	<b>ŚNIADANIE:</b> pieczywo mieszane**, pasta jajeczna*****/bezmleczna z tartą papryką i rzodkiewką, , herbata <b>II ŚNIADANIE:</b> sok owocowo – warzywny przecierany <b>OBIAD – ZUPA:</b> pomidorowa na wywarze mięsno – jarzynowym z makaronem** <b>II DANIE:</b> filet rybny****/**/ panierowany, smażony metodą bez tłuszczową, ziemniaki gotowane, surówka z warzyw kiszonych z oliwą z oliwek kompot owocowy <b>PODWIECZOREK:</b> pieczywo** z konfiturą owocową	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, 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 ŻŁOBEK

12.11.2024-15.11.2024

( 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
11.11.2024 Poniedziałek	DZIEŃ WOLNY – ŚWIĘTO NIEPODLEGŁOŚCI	
12.11.2024 Wtorek	ŚNIADANIE: pieczywo mieszane**, pasta pasta z wędliny drobiowej** z białą rzodkiewką, herbata, II ŚNIADANIE: deserek owocowy OBIAD – ZUPA: zupa ziemniaczana na wywarze jarskim*** z zielenią II DANIE: risotto z mięsem drobiowym i warzywami Kompot owocowy PODWIECZOREK: świeży owoc sezonowy	50g,10g, 20g, 200ml 1 porcja 200ml 150g 200ml 1 porcja
13.11.2024 Środa	ŚNIADANIE: pieczywo** mieszane, m dżem owocowy herbata, II ŚNIADANIE: tarta marchewka z jabłkiem ZUPA: marchwiowa na wywarze jarzynowym z ryżem i zieloną pietruszką II DANIE: gulasz węgierski wieprzowy z warzywami, makaron** świderki kompot PODWIECZOREK: wypiek własny – bezmleczny	50g, 10g, 20g,100ml, 100ml 1 porcja 120g, 60g 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](mailto:managerpol@o2.pl)



# MANAGER-POL

14.11.2024 Czwartek	<b>ŚNIADANIE:</b> pieczywo** mieszane, polędwica z warzywami, rukola, herbata, <b>II ŚNIADANIE:</b> kaszka na mleku roślinnym- jaglanka z malinami <b>ZUPA:</b> jesienna warzywna na wywarze drobiowym <b>II DANIE:</b> pierogi z mięsem, z cebulką, surówka z kapust mieszanych kompot <b>PODWIECZOREK:</b> ryż na wodzie z cynamonem i jabłkiem	50g,10g,30g,8g,200ml 1 porcja 200ml 3szt., 50g 200ml 1 porcja
15.11.2024 Piątek	<b>ŚNIADANIE:</b> pieczywo mieszane**, pasta warzywna ze szczypiorkiem, herbata <b>II ŚNIADANIE:</b> smoothie warzywno - owocowe <b>OBIAD - ZUPA:</b> pieczarkowa na wywarze mięsno – jarzynowym*** z makaronem**, <b>II DANIE:</b> paluszki rybne****/*****/**, ziemniaki gotowane, surówka z ogórków z olejem z winogron Kompot owocowy <b>PODWIECZOREK:</b> kisiel owocowy z cząstkami owoców	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

18.11.2024 – 22.11.2024

( 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
18.11.2024 Poniedziałek	<b>ŚNIADANIE:</b> pieczywo mieszane**, szynka biała ze schabu wieprzowego**, mix zielonych warzyw, herbata, <b>II ŚNIADANIE:</b> deserek czekoladowy na wodzie z mussem owocowym z przecieranych owoców <b>OBIAD - ZUPA:</b> ogórkowa warzyw na wywarze jarzynowym, <b>II DANIE:</b> naleśniki**/*****/ z dżemem na mleku roślinnym Kompot owocowy <b>PODWIECZOREK:</b> świeży owoc sezonowy, chrupki kukurydziane	50g,10g,15g ,200ml 1 porcja 200ml 1 szt. 200ml 1 porcja
19.11.2024 Wtorek	<b>ŚNIADANIE:</b> pieczywo mieszane**, pasta mięsna z szynki gotowanej i indyka z tartymi warzywami, herbata <b>II ŚNIADANIE:</b> owoce <b>ZUPA:</b> kalafiorowa na wywarze drobiowo – jarzynowym*** <b>II DANIE:</b> kotlet mielony z mięsa wieprzowo – drobiowego ( 70%/30%) **/*****, ziemniaki gotowane, buraczki gotowane tarte Kompot owocowy <b>PODWIECZOREK:</b> budyń na mleku roślinnym, waniliowy z maliną	50g,10g, 20g, 200ml 1 porcja 200ml 50g,70g,50g 200ml 1 porcja
20.11.2024 Środa	<b>ŚNIADANIE:</b> pieczywo** mieszane, miód, słupki marchewki, herbata, <b>II ŚNIADANIE:</b> płatki kukurydziane na mleku roślinny z owocem <b>ZUPA:</b> szpinakowa na wywarze drobiowo – jarzynowym <b>II DANIE:</b> potrawka z kurczaka z warzywami, ryż gotowany <b>KOMPOT OWOCOWY</b> <b>PODWIECZOREK:</b> wypiek bezmleczny	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](mailto:managerpol@o2.pl)

# MANAGER-POL

21.11.2024 Czwartek	<b>ŚNIADANIE:</b> pieczywo** mieszane, jajecznica***** na oleju, szynka z indyka, sałata rzymska**, herbata, <b>II ŚNIADANIE:</b> mus bananowy <b>ZUPA:</b> ziemniaczano – warzywna na wywarze jarskim <b>II DANIE:</b> wieprzowina w sosie**, kasza jęczmienna**, brokuł gotowany <b>KOMPOT OWOCOWY</b> <b>PODWIECZOREK:</b> koktajl truskawkowy bezmleczny	50g,10g,30g,8g,200ml  1 porcja 200ml 70g, 70g, 50g 200ml 1 porcja
22.12.2024 Piątek	<b>ŚNIADANIE:</b> pieczywo**, pasta rybna**** z pomidorami, herbata, <b>II ŚNIADANIE:</b> chałka z dżemem własnej produkcji z owoców przecieranych <b>OBIAD - ZUPA:</b> krem pomidorowy na wywarze mięsno – jarzynowym ze słonecznikiem <b>II DANIE:</b> jajko gotowane*****, delikatny sos szpinakowy , ziemniaki gotowane, drobno tarta marchewka z sokiem z cytryny i olejem z winogron Kompot wieloowocowy <b>PODWIECZOREK:</b> świeży banan	50g,10g,30g,200ml 1 porcja 200ml ½ szt.g, 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

25.11.2024 – 29.11.2024

( 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
25.11.2024 Poniedziałek	<b>ŚNIADANIE:</b> pieczywo** mieszane, szynka z indyka**, mix sałat, herbata <b>II ŚNIADANIE:</b> tarte jabłko z cynamonem <b>OBIAD - ZUPA:</b> żurek** na wywarze jarzynowym z ziemniakami <b>II DANIE:</b> makaron** z warzywami Kompot owocowy <b>PODWIECZOREK:</b> wek** z pastą z pieczonego w folii filetu z kurczaka	50g,10g,30g , 8g ,200ml  1 porcja 200ml 200g 200ml 1 porcja
26.11.2024 Wtorek	<b>ŚNIADANIE:</b> pieczywo** mieszane, pasta warzywna z ciecierzycą, herbata <b>II ŚNIADANIE:</b> jaglana na mleku roślinnym z tarą gruszką <b>OBIAD - ZUPA:</b> rosół drobiowy z ryżem i zieleniną <b>II DANIE:</b> „kurczę pieczone” , ziemniaki gotowane, marchewka gotowana Kompot owocowy <b>PODWIECZOREK:</b> świeży banan	50g,10g, 20g, 200ml 1 porcja 200ml 50g,70g,50g  200ml 1 porcja
27.11.2024 Środa	<b>ŚNIADANIE:</b> pieczywo** mieszane, dżem z czarnej porzeczki, herbata <b>II ŚNIADANIE:</b> kaszka manna* na mleku roślinnym z jabłkiem <b>ZUPA:</b> ziemniaczana / przedszkola - delikatna grochowa na wywarze drobiowo – jarzynowym** z ziemniakami i majerankiem <b>II DANIE:</b> leczo** warzywne z indykiem, ryż gotowany <b>KOMPOT OWOCOWY</b> <b>PODWIECZOREK:</b> wypiek bezmleczny	50g, 10g, 20g,200ml, 200 ml 1 porcja 200ml 200g 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.

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](mailto:managerpol@o2.pl)

# MANAGER-POL

<p><b>28.11.2024</b>  Czwartek</p>	<p><b>ŚNIADANIE:</b> pieczywo** mieszane, polędwica miodowa**, pomidor, herbata  <b>II ŚNIADANIE:</b> sałatka owocowa  <b>ZUPA:</b> brokułowa na wywarze jarzynowym  <b>II DANIE:</b> pulpety mięsne z mięsa drobiowo – wieprzowego**/***** w delikatnym sosie pieczarkowym**/, kasza jęczmienna** / gryczana, mix warzyw parowanych  <b>KOMPOT OWOCOWY</b>  <b>PODWIECZOREK:</b> budyń czekoladowy na mleku roślinnym z wiśnią</p>	<p>50g,10g,30g,8g,200ml  1 porcja 200ml 50g,50 ml, 70g,50g 200ml  1 porcja</p>
<p><b>29.11.2024</b>  Piątek</p>	<p><b>ŚNIADANIE:</b> pieczywo** mieszane, paprykarz rybny****własnej produkcji, ogórek zielony, herbata  <b>II ŚNIADANIE:</b> smoothie bananowo – szpinakowe  <b>ZUPA:</b> pomidorowa na wywarze mięsno – jarzynowym z zacierką**/*****  <b>II DANIE:</b> filet rybny**** panierowany**/*****, ziemniaki, surówka z kapusty kiszonej z marchewką, pietruszką i tartym jabłkiem  <b>KOMPOT OWOCOWY</b>  <b>PODWIECZOREK:</b> świeży owoc sezonowy</p>	<p>50g,10g,30g,200ml 1 porcja 200ml 1 szt.,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.