

MANAGER-POL

Jadłospis
w dniach 20.11.2023– 24.11.2023

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
20.11.2023 Poniedziałek	II DANIE: chilli con carne z ryżem z mięsem mielonym w sosie pomidorowym z fasolą, kukurydzą i świeżą kolendrą kompot	300g 200ml
21.11.2023 Wtorek	II DANIE: tradycyjny kotlet mielony z mięsa wieprzowo – drobiowego**/*****, ziemniaki gotowane, surówka z białej kapusty z marchewką i oliwą z winogron kompot	100g,180g,100g 200ml
22.11.2023 Środa	II DANIE: makaron** ze szpinakiem i indykiem w sosie kremowym*, kompot	300g 200ml
23.11.2023 Czwartek	II DANIE: pieczona wieprzowina w sosie własnym**, ziemniaki, surówka z kapust mieszanych z sosem jogurtowym * kompot	10g,180g,100g 200ml
24.11.2023 Piątek	II DANIE: makaron** z białym serem* i masłem 82%* kompot	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.

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