

MANAGER-POL

Jadłospis PRZEDSZKOLE w dniach 02.01.2026-09.01.2026

(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
02.01.2026 Piątek	ŚNIADANIE: pieczywo mieszane pszenno-żytnie**, masło 82%*, ser „Gouda”*, świeży pomidor, sałata masłowa, herbata ZUPA: szpinakowa na wywarze drobiowo-jarzynowym*** z ziemniakami II DANIE: pierogi**/***** ruskie okraszone cebulką, marchewka drobnostarta Kompot wieloowocowy PODWIECZOREK: jogurt naturalny * + musli**	70g,15g,50g,20g, 200ml 250ml 3szt.,70g 200ml 1 porcja
05.01.2026 Poniedziałek	ŚNIADANIE: pieczywo mieszane pszenno-żytnie**, masło 82%*, polędwica** z warzywami, ogórek zielony, herbata ZUPA: jarzynowa na wywarze jarskim*** z ziemniakami, zabieleną śmietanką* II DANIE: ryż na mleku* z jabłkiem i cynamonem, polany masełkiem* Kompot wieloowocowy PODWIECZOREK: kisiel owocowy ze śmietankową chmurką*	70g,15g,50g,20g, 200ml 250ml 250g 200ml 1 porcja
07.01.2026 Środa	ŚNIADANIE: pieczywo mieszane pszenno-żytnie**, wek**, masło 82%*, zupa mleczna* z płatkami owsianymi**, powidła śliwkowe, herbata ZUPA: ziemniaczana na wywarze drobiowo-jarzynowym*** z majerankiem II DANIE: spaghetti** „Bolognese” w sosie mięsno-warzywnym z pulpą pomidorową z dodatkiem bazylii Kompot wieloowocowy PODWIECZOREK: wypiek własny */**/***** – ciasto marchewkowe z polewą cytrynową	70g,15g,50g,200ml 250ml 250g 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
- Z przyczyn technicznych oraz logistycznych zastrzegamy sobie prawo do dokonywania drobnych zmian w jadłospisie

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

08.01.2026	ŚNIADANIE: pieczywo mieszane pszenno-żytnie** w tym razowe, masło 82%*, pierś drobiowa** gotowana, sałata lodowa, herbata	70g,15g,50g,20g, 200ml
Czwartek	ZUPA: ogórkowa na wywarze mięsny*** z ziemniakami II DANIE: potrawka z kurczaka** duszona w sosie własnym, ryż gotowany Kompot wieloowocowy PODWIECZOREK: świeży owoc + biszkopty**	250ml 110g,70g 200ml 1 porcja
09.01.2026	ŚNIADANIE: pieczywo mieszane pszenno-żytnie**, masło 82%*, pasta jajeczna***** ze świeżą, zieloną cebulką, herbata	70g,15g,50g,200ml
Piątek	ZUPA: pomidorowa na wywarze drobiowo-jarzynowym *** z drobnym makaronem**, zabieleną śmietanką* II DANIE: figurki rybne****/*****/**, ziemniaki gotowane, świeża surówka z kapusty kiszanej i marchewki z dodatkiem oleju winogronowego Kompot wieloowocowy PODWIECZOREK: budyń czekoladowy na mleku*	250ml 70g,110g,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
- Z przyczyn technicznych oraz logistycznych zastrzegamy sobie prawo do dokonywania drobnych zmian w jadłospisie

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

Jadłospis PRZEDSZKOLE w dniach 12.01.2026-16.01.2026

(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
12.01.2026 Poniedziałek	ŚNIADANIE: pieczywo mieszane pszenno-żytnie**, masło 82%*, szynka pieczona** na maśle*, rukola, herbata + mleko* do herbaty ZUPA: barszcz czerwony na wywarze mięsno-jarzynowym*** zabielały śmietanką* z ziemniakami II DANIE: makaron świderki** z białym serem* i masełkiem* Kompot wieloowocowy PODWIECZOREK: świeży owoc + chrupki kukurydziane	70g,15g,50g,20g, 200ml 250ml 250g 200ml 1 porcja
13.01.2026 Wtorek	ŚNIADANIE: pieczywo pszenne**/ chleb graham**, masło 82%*, pasta drobno mielona z mięsa drobiowego z tartymi warzywami, herbata ZUPA: ryżowa z siekaną zieloną pietruszką na wywarze drobiowo-jarzynowym*** II DANIE: kotlet mielony**/*****, ziemniaki i buraczki gotowane Kompot wieloowocowy PODWIECZOREK: Tiramisu*	70g,15g,50g, 200ml 250ml 70g,110g,70g 200ml 1 porcja
14.01.2026 Środa	ŚNIADANIE: pieczywo pszenno-żytnie**/wek pszenny**, masło 82%*, mleko*, płatki kukurydziane, dżem truskawkowy, herbata ZUPA: delikatna fasolowa** na wywarze mięsno-jarzynowym*** z ziemniakami II DANIE: kluski z nadzieniem mięsnym**, okraszone cebulką, surówka z kapust mieszanych Kompot wieloowocowy PODWIECZOREK: wypiek własny*/**/***** - ciasto z kruszonką**	70g,15g,50g, 200ml 250ml 3szt.,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
- Z przyczyn technicznych oraz logistycznych zastrzegamy sobie prawo do dokonywania drobnych zmian w jadłospisie

Przedsiębiorstwo Marketingowo-Usługowe „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

15.01.2026	ŚNIADANIE: pieczywo mieszane pszenno-żytnie**, masło 82%*, pieczeń rzymska**, rukola, herbata	70g,15g,50g,20g, 200ml
Czwartek	ZUPA: pieczarkowa na wywarze drobiowo - jarzynowym***, zabelana śmietanką* z ziemniakami	250ml
	II DANIE: wieprzowina** duszona w delikatnym sosie musztardowym, kasza jęczmien- no**- gryczana***, surówka z selera*** i marchewki z olejem z winogron	70g,110g,70g
	Kompot wieloowocowy	200ml
	PODWIECZOREK: deser mleczno*- owocowy	1 porcja
16.01.2026	ŚNIADANIE: pieczywo mieszane pszenno-żytnie**, masło 82%*, twaróg* z papryką, herbata	70g,15g,50g, 200ml
Piątek	ZUPA: kalafiorowa z ziemniakami na wywarze drobiowo-warzywnym***	250ml
	II DANIE: filet rybny panierowany**/****/*****, ziemniaki gotowane, sałatka szwedz- ka z oliwą z oliwek	70g,110g,70g
	Kompot wieloowocowy	200ml
	PODWIECZOREK: budyń na mleku* dwuwarstwowy	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
- Z przyczyn technicznych oraz logistycznych zastrzegamy sobie prawo do dokonywania drobnych zmian w jadłospisie

Przedsiębiorstwo Marketingowo-Usługowe „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

Jadłospis PRZEDSZKOLE w dniach 19.01.2026-23.01.2026

(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
19.01.2026 Poniedziałek	ŚNIADANIE: pieczywo mieszane pszenno-żytnie**, masło 82%*, szynka ** konserwo- wa drobiowa, sałata rzymska, herbata ZUPA: krupnik** na wywarze mięsno-jarzynowym*** z ziemniakami II DANIE: knedle** z nadzieniem owocowym, polane masełkiem* Kompot wieloowocowy PODWIECZOREK: galaretka z jogurtem*	70g,15g,50g,20g, 200ml 250ml 3szt. 200ml 1 porcja
20.01.2026 Wtorek	ŚNIADANIE: pieczywo mieszane pszenno-żytnie**, masło 82%*, kiełbasa szynkowa** wysokogatunkowa, świeży zielony ogórek, herbata ZUPA: grysikowa** na wywarze drobiowo- jarzynowym*** z posiekaną zieloną pietruszką i marchewką II DANIE: pulpety mięsne**/***** w sosie pomidorowym**, ziemniaki gotowane, su- rówka z kapusty białej z dodatkiem oleju z winogron Kompot wieloowocowy PODWIECZOREK: serek homogenizowany*	70g,15g,50g,20g, 200ml 250ml 70g,110g,70g 200ml 1 porcja
21.01.2026 Środa	ŚNIADANIE: pieczywo pszenne/bułeczka maślana*/**, masło 82%*, marmolada, zupa mleczna* z kaszą manną**, herbata ZUPA: żurek** na wywarze mięsno-jarzynowym*** z ziemniakami II DANIE: risotto z kurczakiem** i warzywami Kompot wieloowocowy PODWIECZOREK: wypiek własny*/**/***** - ciasto jogurtowe**	70g,15g,50g, 200ml 250ml 250g 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
- Z przyczyn technicznych oraz logistycznych zastrzegamy sobie prawo do dokonywania drobnych zmian w jadłospisie

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

22.01.2026	ŚNIADANIE: pieczywo mieszane pszenno-żytnie**, masło 82%*, serdelki** na ciepło, świeże warzywo, herbata	70g,15g,50g,20g, 200ml
Czwartek	ZUPA: brokułowa na wywarze jarzynowym*** z kaszą manną** II DANIE: gulasz wieprzowy** w sosie własnym, makaron świderki**, surówka wielowarzynna Kompot wieloowocowy	250ml 160g,70g 200ml
	PODWIECZOREK: jabłko + wafle ryżowe	1 porcja
23.01.2026	ŚNIADANIE: pieczywo mieszane pszenno-żytnie**, masło 82%*, pasta rybna**** z pomidorami, herbata	70g,15g,50g, 200ml
Piątek	ZUPA: kaszubska rybna***** na wywarze jarzynowym*** II DANIE: jajko sadzone*****, ziemniaki gotowane, surówka z drobnostartej marchwi Kompot wieloowocowy	250ml 1szt.,110g,70g 200ml
	PODWIECZOREK: kisiel cytrynowy z brzoskwinia	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
- Z przyczyn technicznych oraz logistycznych zastrzegamy sobie prawo do dokonywania drobnych zmian w jadłospisie

Przedsiębiorstwo Marketingowo-Usługowe „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

Jadłospis PRZEDSZKOLE w dniach 26.01.2026-30.01.2026

(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
26.01.2026 Poniedziałek	ŚNIADANIE: pieczywo mieszane pszenno-żytnie**, masło 82%*, polędwica sopocka** świeży pomidor, herbata ZUPA: delikatna grochowa na wywarze drobiowym*** z ziemniakami II DANIE: zapiekanka makaronowa** z mięsem wieprzowym, warzywami i żółtym serem* Kompot wieloowocowy PODWIECZOREK: jogurt owocowy*	70g,15g,50g,20g, 200ml 250ml 250g 200ml 1 porcja
27.01.2026 Wtorek	ŚNIADANIE: pieczywo mieszane pszenno-żytnie** w tym razowe, masło 82%*, pasta drobiowa** z ciecierzycą i szczypiorkiem, herbata ZUPA: z cukinii na wywarze drobiowo-jarzynowym*** z ryżem II DANIE: kurczak pieczony**/*****, ziemniaki gotowane, surówka ze świeżych warzyw z dodatkiem sosu vinegrette na bazie oleju rzepakowego Kompot wieloowocowy PODWIECZOREK: świeży owoc - banan	70g,15g,50g, 200ml 250ml 70g,110g,70g 200ml 1 porcja
28.01.2026 Środa	ŚNIADANIE: pieczywo pszenne, rogalik**, masło 82%*, zupa mleczna* z płatkami śniadaniowymi**, herbata ZUPA: włoska zupa "Minestrone" z miksem warzyw na wywarze drobiowym*** II DANIE: łazanki** z kapust mieszanych z wędliną** i pieczarkami Kompot wieloowocowy PODWIECZOREK: wypiek własny*/**/***** - ciasto szpinakowe	70g,15g,50g, 200ml 250ml 250g 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
- Z przyczyn technicznych oraz logistycznych zastrzegamy sobie prawo do dokonywania drobnych zmian w jadłospisie

Przedsiębiorstwo Marketingowo-Usługowe „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

29.01.2026	ŚNIADANIE: pieczywo mieszane pszenno-żytnie**, masło 82%*, pierś drobiowa gotowana**, świeże warzywo, herbata	70g,15g,50g,20g, 200ml
Czwartek	ZUPA: barszcz ukraiński na wywarze drobiowo-jarzynowym*** z ziemniakami II DANIE: gulasz z indyka** z warzywami, gotowany ryż paraboliczny Kompot wieloowocowy PODWIECZOREK: serek straciatella*	250ml 110g,110g 200ml 1 porcja
30.01.2026	ŚNIADANIE: pieczywo mieszane pszenno-żytnie**, masło 82%*, jajko gotowane 1/2****, ogórek zielony, herbata	70g,15g,50g,20g, 200ml
Piątek	ZUPA: pomidorowa z ryżem na wywarze drobiowo-jarzynowym*** II DANIE: paluszki rybne****/*****/**, ziemniaki gotowane, surówka z kapusty kiszonej z marchewką i jabłkiem i olejem z winogron Kompot wieloowocowy PODWIECZOREK: mus owocowy	250ml 70g,110g,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
- Z przyczyn technicznych oraz logistycznych zastrzegamy sobie prawo do dokonywania drobnych zmian w jadłospisie

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