

MANAGER-POL

Jadłospis Przedszkole w dniach 02.02.2026-06.02.2026

(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
02.02.2026 Poniedziałek	ŚNIADANIE: pieczywo mieszane pszenno-żytnie**, masło 82%*, szynka** miodowa drobiowa, mix sałat, herbata z cytryną ZUPA: kapuśniak na wywarze drobiowo-jarzynowym*** z ziemniakami II DANIE: ryż z prażonym jabłkiem i polewą śmietanowo*- waniliową Kompot wieloowocowy PODWIECZOREK: kisiel owocowy	70g,15g,50g,20g, 200ml 250ml 250g 200ml 1 porcja
03.02.2026 Wtorek	ŚNIADANIE: pieczywo mieszane pszenno-żytnie**, masło 82%*, ser „Gouda”*, świeży pomidor + roszponka, herbata owocowa ZUPA: bulion warzywny na wywarze drobiowym*** z drobnym makaronem** II DANIE: kotlet panierowany**/*****, ziemniaki, surówka „Colesław” Kompot wieloowocowy PODWIECZOREK: jogurt naturalny* + musli**	70g,15g,50g,20g, 200ml 250ml 70g,110g,70g 200ml 1 porcja
04.02.2026 Środa	ŚNIADANIE: pieczywo mieszane pszenno-żytnie**, węk**, masło 82%*, zupa mleczna* z płatkami jaglanymi, dżem morelowy, herbata z cytryną ZUPA: barszcz biały na wywarze drobiowo-jarzynowym*** zabieleny śmietanką* z ziemniakami II DANIE: indyk** w jarzynach, makaron świderki** 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 lat. 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

05.02.2026 Czwartek	ŚNIADANIE: pieczywo mieszane pszenno-żytnie**, masło 82%*, pasztet pieczony własnej produkcji** z mięsa drobiowego (80%) z dodatkiem wieprzowiny (20%), ogórek kiszony, herbata owocowa ZUPA: z fasolki szparagowej na wywarze mięsnym*** z kaszą manną II DANIE: pyzy z mięsem**, okraszone cebulką, surówka z kapusty z dodatkiem kukurydzy oraz sosu vinegrette na bazie oleju rzepakowego Kompot wieloowocowy PODWIECZOREK: świeży owoc + wafle**	70g,15g,50g,20g, 200ml 250ml 3szt.,70g 200ml 1 porcja
06.02.2026 Piątek	ŚNIADANIE: pieczywo mieszane pszenno-żytnie**, masło 82%*, pasta jajeczna***** ze szczypiorkiem, herbata z cytryną ZUPA: pomidorowa na wywarze jarzynowym*** z drobnym makaronem**, zabieleną śmietanką* II DANIE: nuggetsy rybne****, ziemniaki gotowane, surówka z kapusty kiszonej skropiona olejem z winogron Kompot wieloowocowy PODWIECZOREK: budyń czekoladowy na mleku*	70g,15g,50g, 200ml 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-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 09.02.2026-13.02.2026

(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
09.02.2026 Poniedziałek	ŚNIADANIE: pieczywo mieszane pszenno-żytnie** + chleb słonecznikowy, masło 82%*, polędwica** z warzywami, herbata + mleko* do herbaty ZUPA: jarzynowa na wywarze drobiowym*** zabieleną śmietanką* z ziemniakami II DANIE: buchty** na parze z sosem jogurtowo*-owocowym Kompot wieloowocowy PODWIECZOREK: świeży owoc banan	70g,15g,50g, 200ml 250ml 2szt.,70g 200ml 1 porcja
10.02.2026 Wtorek	ŚNIADANIE: pieczywo pszenne**/ chleb graham**, masło 82%*, kiełbasa szynkowa**, świeży zielony ogórek + rukola, herbata z cytryną ZUPA: grysikowa z zieleniną na wywarze mięsno-warzywnym*** II DANIE: schab w ziołach w sosie własnym**/*****, ziemniaki, surówka wielowarzywna z olejem z nasion winogron Kompot wieloowocowy PODWIECZOREK: deser „Panna Cotta”	70g,15g,50g,20g, 200ml 250ml 70g,110g,70g 200ml 1 porcja
11.02.2026 Środa	ŚNIADANIE: pieczywo pszenno-żytnie**/bułeczka maślana**, masło 82%*, ser biały* z miodem, kakao na mleku* ZUPA: ziemniaczana na wywarze drobiowo-jarzynowym*** z majerankiem II DANIE: leczo warzywne z wędliną** drobiową, ryż gotowany Kompot wieloowocowy PODWIECZOREK: wypiek*/**/***** - drożdżówka z owocami	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 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

12.02.2026 Czwartek	ŚNIADANIE: pieczywo mieszane pszenno-żytnie**, masło 82%*, szynka drobiowa** z piersi kurczaka, świeże warzywo, herbata z cytryną ZUPA: brokułowa na wywarze drobiowo – jarzynowym*** z ziemniakami II DANIE: tradycyjny gulasz wieprzowy**, kasza jęczmienna** z dodatkiem kaszy „bulgur”**, surówka z warzyw kiszonych Kompot wieloowocowy PODWIECZOREK: budyń* waniliowy z musem owocowym	70g,15g,50g,20g, 200ml 250ml 250g 200ml 1 porcja
13.02.2026 Piątek	ŚNIADANIE: pieczywo mieszane pszenno-żytnie**, chleb słonecznikowy, masło 82%*, pasta rybna**** z zieloną cebulką, herbata owocowa ZUPA: „kaszubska-rybna” na wywarze jarzynowym*** z ziemniakami II DANIE: jajko gotowane*****, sos koperkowy, ziemniaki gotowane, surówka z marchewki Kompot wieloowocowy PODWIECZOREK: jogurt z pulpą mango + nasiona chia	70g,15g,50g, 200ml 250ml 1szt.,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-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 16.02.2026-20.02.2026

(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
16.02.2026 Poniedziałek	ŚNIADANIE: pieczywo mieszane pszenno-żytnie**, masło 82%*, pasta drobiowa** z tartymi warzywami, herbata ziołowa ZUPA: barszcz czerwony na wywarze mięsno-jarzynowym*** zabielały śmietanką* z ziemniakami II DANIE: naleśniki z serem**/*****/* i jabłkiem Kompot wieloowocowy PODWIECZOREK: świeży owoc + chrupki kukurydziane	70g,15g,50g, 200ml 250ml 2szt. 200ml 1 porcja
17.02.2026 Wtorek	ŚNIADANIE: pieczywo mieszane pszenno-żytnie** w tym graham, masło 82%*, wędlina wieprzowa**, świeży pomidor i szczypiorek, herbata z cytryną ZUPA: ryżowa z siekaną zieloną pietruszką i marchewką, na wywarze drobiowo-jarzynowym*** II DANIE: kurczak pieczony**/*****, ziemniaki gotowane, marchewka z groszkiem Kompot wieloowocowy PODWIECZOREK: deser Tiramisu*	70g,15g,50g,20g, 200ml 250ml 70g,110g,70g 200ml 1 porcja
18.02.2026 Środa	ŚNIADANIE: pieczywo pszenne/wek*/** i mieszane**, masło 82%*, mleko*+ płatki kukurydziane, powidła śliwkowe, herbata owocowa ZUPA: delikatny grochowa** na wywarze drobiowo-jarzynowym*** z ziemniakami II DANIE: makaron spaghetti*****, sos mięsno**-warzywny z pomidorami Kompot wieloowocowy PODWIECZOREK: wypiek własny*/**/***** - ciasto czekoladowe**	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

19.02.2026 Czwartek	ŚNIADANIE: pieczywo mieszane pszenno-żytnie**, masło 82%*, polędwica z indyka**, mix warzyw, herbata owocowa ZUPA: kalafiorowa na wywarze drobiowo-jarzynowym*** z ziemniakami II DANIE: łazanki** z kapustą mieszaną – kwaśną i słodką, pieczarkami, mięsem i wędliną drobiową** Kompot wieloowocowy PODWIECZOREK: deser mleczno*-owocowy	70g,15g,50g,20g, 200ml 250ml 250g 200ml 1 porcja
20.02.2026 Piątek	ŚNIADANIE: pieczywo mieszane pszenno-żytnie**, masło 82%*, serek „wiejski”* z rzodkiewką i papryką, herbata z cytryną ZUPA: szpinakowa na wywarze jarzynowym*** z zacierką**/***** II DANIE: figurki rybne****/*****, ziemniaki i buraczki gotowane Kompot wieloowocowy PODWIECZOREK: galaretka owocowa ze śmietankową* chmurką	70g,15g,50g,20g, 200ml 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-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 23.02.2026-27.02.2026

(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
23.02.2026 Poniedziałek	ŚNIADANIE: pieczywo mieszane pszenno-żytnie**, masło 82%*, schab faszerowany** świeży warzywo, herbata owocowa ZUPA: ogórkowa na wywarze drobiowym*** zabieleną śmietanką* z ziemniakami II DANIE: kluski leniwe** z białym serem* i masłem* Kompot wieloowocowy PODWIECZOREK: jabłko + biszkopty	70g,15g,50g,20g, 200ml 250ml 250g 200ml 1 porcja
24.02.2026 Wtorek	ŚNIADANIE: pieczywo mieszane pszenno-żytnie**, masło 82%*, pieczeń rzymska**, sa- łata lodowa, herbata z cytryną ZUPA: pieczarkowa na wywarze drobiowo-jarzynowym*** z makaronem***** II DANIE: gołąbki bez zawijania z mięsem**, kapustą i ryżem, sos pomidorowy, ziemniaki Kompot wieloowocowy PODWIECZOREK: jogurt* truskawkowy	70g,15g,50g,20g, 200ml 250ml 250g 200ml 1 porcja
25.02.2026 Środa	ŚNIADANIE: pieczywo pszenne, rogalik**, zupa mleczna* z płatkami owsianymi, marmo- lada, herbata ZUPA: delikatna fasolka po „bretońsku” na wywarze warzynno-mięsny*** II DANIE: makaron***** ze szpinakiem i kurczakiem** Kompot wieloowocowy PODWIECZOREK: wypiek własny**/*/****** - ciasto budyniowe na mleku*	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

26.02.2026 Czwartek	ŚNIADANIE: pieczywo mieszane pszenno-żytnie**, ½ bułeczka, masło 82%*, szynka z łopatki z pietruszką**, świeże warzywo, herbata z cytryną ZUPA: warzywna "Minestrone" na wywarze drobiowym*** II DANIE: wieprzowina** w delikatnym sosie curry, kasza jęczmienno**- gryczana***, ogórek kiszony Kompot wieloowocowy PODWIECZOREK: kaszka na mleku*	70g,15g,50g,20g, 200ml 250ml 250g 200ml 1 porcja
27.02.2026 Piątek	ŚNIADANIE: pieczywo mieszane pszenno-żytnie**, masło 82%*, rolada „Ustrzycka”**, świeży pomidor, herbata owocowa ZUPA: pomidorowa z ryżem na wywarze drobiowo-jarzynowym*** II DANIE: filet rybny panierowany****/*****, ziemniaki gotowane, surówka ze startej marchewki Kompot wieloowocowy PODWIECZOREK: serek* z mandarynką	70g,15g,50g,20g, 200ml 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-Usługowe „Manager-Pol”, 41-800 Zabrze, Pl. Warszawski 5, NIP 648-000-32-59

[Tel: 501-179-907](tel:501-179-907), [506-174-870](tel:506-174-870), [517-147-666](tel:517-147-666) @: managerpol@o2.pl