

MANAGER-POL

Jadłospis PRZEDSZKOLE w dniach 04.05.2026-08.05.2026

(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
04.05.2026 Poniedziałek	ŚNIADANIE: pieczywo mieszane pszenno-żytnie**, masło 82%*, wędlina drobiowa** z indyka, sałata lodowa, herbata ZUPA: z soczewicy na wywarze warzywnym*** z ziemniakami II DANIE: makaron** z białym serem*, polany masełkiem* 82% z dodatkiem owocu granatu Kompot wieloowocowy PODWIECZOREK: budyń* czekoladowy na mleku* z kleksem jogurtu*	70g,15g,50g,20g 200ml 250ml 250g 200ml 1 porcja
05.05.2026 Wtorek	ŚNIADANIE: pieczywo mieszane pszenno-żytnie** w tym pieczywo czysto żytnie**, masło 82%*, ser żółty*, świeże warzywo, herbata owocowa ZUPA: brokułowa na wywarze jarskim*** II DANIE: gulasz wieprzowy** w sosie własnym, ziemniaki, surówka z kapust mieszanych skropiona olejem z pestek winogron Kompot wieloowocowy PODWIECZOREK: owoc + chrupki kukurydziane	70g,15g,50g,20g 200ml 250ml 70g,110g,70g 200ml 1 porcja
06.05.2026 Środa	ŚNIADANIE: pieczywo pszenne** w tym wek**, masło 82%*, zupa mleczna* z płatkami owsianymi**, konfitura z czarnej porzeczki, herbata z cytryną ZUPA: barszcz biały** z ziemniakami na wywarze drobiowo – jarzynowym***, zabieleny śmietanką* II DANIE: warzywa w sosie słodko-kwaśnym z dodatkiem kurczaka, ryż gotowany Kompot wieloowocowy PODWIECZOREK: kisiel 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, 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, 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

07.05.2026 Czwartek	ŚNIADANIE: chleb ze słonecznikiem**, masło 82%*, polędwica** z kurczaka, ogórek zielony, herbata, mleko* do herbaty ZUPA: wiosenna na wywarze jarskim*** z młodą kapustą II DANIE: kluski z mięsem** okraszone cebulką, surówka z kapusty czerwonej z dodatkiem startego jabłka Kompot wieloowocowy PODWIECZOREK: wypiek własny*/**/*****- ciasto z owocami i kruszonką	70g,15g,50g,20g 200ml 250ml 3szt.,70g 200ml 1 porcja
08.05.2026 Piątek	ŚNIADANIE: pieczywo mieszane pszenne** w tym graham**, masło 82%*, pasta jajeczna***** ze szczypiorkiem, herbata z cytryną ZUPA: pomidorowa na wywarze drobiowo-jarzynowym*** z drobnym makaronem*****, zabieleną śmietanką* II DANIE: filet rybny panierowany****/*****, ziemniaki gotowane, surówka z kapusty kiszzonej i startej marchewki z sokiem z cytryny Kompot wieloowocowy PODWIECZOREK: jogurt naturalny* z musem truskawkowym	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, 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, 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 11.05.2026-15.05.2026

(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
11.05.2026 Poniedziałek	ŚNIADANIE: pieczywo mieszane pszenno-żytnie**, masło 82%*, filet drobiowy** faszerowany, świeże warzywo, herbata owoc ZUPA: delikatna fasolowa na wywarze jarzynowym*** II DANIE: makaron**/***** „Penne” ze szpinakiem, sosem śmietanowym* z delikatną nutą czosnku Kompot wieloowocowy PODWIECZOREK: serek* straciatella	70g,15g,50g,20g 200ml 250ml 250g 200ml 1 porcja
12.05.2026 Wtorek	ŚNIADANIE: pieczywo mieszane pszenno – żytnie** w tym bułeczka kajzerka**, masło 82%*, serek wiejski* z papryką, herbata z cytryną ZUPA: bulion drobiowo-warzywny*** z zacierką*****/** i posiekaną zieloną pietruszką II DANIE: pieczeń wieprzowa w sosie pieczeniowym**, ziemniaki, surówka ze świeżych warzyw skropiona olejem rzepakowym Kompot wieloowocowy PODWIECZOREK: świeży owoc jabłko + wafle ryżowe	70g,15g,50g 200ml 250ml 70g,110g,70g 200ml 1 porcja
13.05.2026 Środa	ŚNIADANIE: bułka maślana**/* 50g, masło 82%*, powidła śliwkowe, mleko* + płatki kukurydziane, herbata z cytryną ZUPA: ogórkowa na wywarze jarskim*** zabieleną śmietanką* II DANIE: potrawka z mięsa** drobiowego z warzywami, kasza jęczmienna** Kompot wieloowocowy PODWIECZOREK: jogurt naturalny* z musem i nasionami chia	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, 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, 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

14.05.2026 Czwartek	ŚNIADANIE: pieczywo mieszane pszenno-żytnie**, masło 82%*, schab** na parze, świeże warzywo, herbata z cytryną ZUPA: koperkowa na wywarze drobiowo – jarzynowym *** z ryżem i jarzynką II DANIE: bigos** staropolski z kapust mieszanych, wędliną** drobiową, suszonymi śliwkami i pomidorami Pelati, pieczywo** Kompot wieloowocowy PODWIECZOREK: wypiek własny*/**/***** - ciasto czekoladowe z wiśnią	70g,15g,50g,20g 200ml 250ml 250g 200ml 1 porcja
15.05.2026 Piątek	ŚNIADANIE: chleb pszenny** w tym graham**, masło 82%*, pasta rybna**** z zieloną cebulką, herbata owocowa ZUPA: marchwiowa na wywarze jarskim*** II DANIE: burgery rybne ****/*****/**, ziemniaki gotowane, surówka z ogórka kiszzonego z oliwą z oliwek Kompot wieloowocowy PODWIECZOREK: deser mleczny* budyniowy	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, 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, 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 18.05.2026-22.05.2026

(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
18.05.2026 Poniedziałek	ŚNIADANIE: pieczywo słonecznikowe** + pszenne**, masło 82%*, pasztet pieczony **/ *****/* własnej produkcji z mięsa drobiowego, ogórek zielony, herbata z cytryną ZUPA: jarzynowa z ziemniakami na wywarze mięsny*** II DANIE: knedle z nadzieniem waniliowo-serowym*, polane masłem* 82% Kompot wieloowocowy PODWIECZOREK: świeży owoc	70g,15g,50g,20g 200ml 250ml 3szt. 200ml 1 porcja
19.05.2026 Wtorek	ŚNIADANIE: pieczywo mieszane pszenno-żytnie**, masło 82%*, polędwica** z warzywami, rukola, herbata z cytryną ZUPA: grysikowa** na wywarze drobiowo – jarzynowym*** z zieleńką II DANIE: gołąbki** bez zawijania, ziemniaki gotowane, sos pomidorowy** Kompot wieloowocowy PODWIECZOREK: budyń na mleku* z musem owocowym	70g,15g,50g,20g 200ml 250ml 70g,110g,70g 200ml 1 porcja
20.05.2026 Środa	ŚNIADANIE: pieczywo pszenne** + rogalik**, masło 82%*, marmolada wieloowocowa, kakao na mleku*, herbata owocowa ZUPA: barszcz czerwony na wywarze jarskim***, zabieleny śmietanką* z ziemniakami II DANIE: kaszotto z kasz mieszanych** (bulgur + kasza jęczmienna**) z warzywami strącz- kowymi oraz marchewką, kukurydzą i papryką Kompot wieloowocowy PODWIECZOREK: galaretka dwu-smakowa – truskawkowa i cytrynowa	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, 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, 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

21.05.2026 Czwartek	ŚNIADANIE: pieczywo pszenne** + ziarniste, masło 82%*, pasta** drobiowa z suszonymi pomidorami, herbata owocowa ZUPA: pieczarkowa na wywarze jarskim*** II DANIE: gulasz z szynki** w sosie własnym, makaron świderki**/*****, surówka z kapusty białej z papryką i groszkiem Kompot wieloowocowy PODWIECZOREK: wypiek własny*/**/***** - ciasto marchewkowe	70g,15g,50g 200ml 250ml 70g,110g,70g 200ml 1 porcja
22.05.2026 Piątek	ŚNIADANIE: pieczywo mieszane pszenno-żytnie**, masło 82%*, twaróg* z tartymi warzywami, herbata z cytryną ZUPA: „kaszubska”- rybna**** na wywarze jarzynowym*** z ryżem II DANIE: jajko sadzone*****, ziemniaki, tarta marchewka skropiona sokiem z cytryny Kompot wieloowocowy PODWIECZOREK: deserek Panna „Cotta”*	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, 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, 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 25.05.2026-29.05.2026

(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
25.05.2026 Poniedziałek	ŚNIADANIE: pieczywo mieszane pszenno-żytnie**, masło 82%*, ser* „Gouda”, sałata rzymska, herbata + mleko* do herbaty ZUPA: żurek** na wywarze jarskim*** z ziemniakami II DANIE: makaron spaghetti** w sosie mięsno**-warzywnym na mięsie mielonym drobiowo – wieprzowym (90%/10%) z passatą pomidorową i warzywami Kompot wieloowocowy PODWIECZOREK: deser Tiramisu*/**	70g,15g,50g,20g 200ml 250ml 250g 200ml 1 porcja
26.05.2026 Wtorek	ŚNIADANIE: pieczywo mieszane pszenno-żytnie**, w tym graham**, masło 82%*, szynka** drobiowa, ogórek zielony, herbata z cytryną ZUPA: kalafiorowa na wywarze drobiowo-jarzynowym***, zabieleną śmietanką* II DANIE: nuggetsy drobiowe**/*****, ziemniaki, buraczki gotowane tarte Kompot wieloowocowy PODWIECZOREK: świeży owoc banan	70g,15g,50g,20g 200ml 250ml 70g,110g,70g 200ml 1 porcja
27.05.2026 Środa	ŚNIADANIE: pieczywo pszenne**, w tym chałka maślana**, masło 82%*, ser biały* z miodem, zupa mleczna* z płatkami orkiszowymi**, herbata z cytryną ZUPA: delikatna grochowa na wywarze warzywnym*** II DANIE: pierogi ukraińskie**/* okraszone cebulką, surówka obiadowa ze świeżych warzyw skropiona olejem z pestek winogron Kompot wieloowocowy PODWIECZOREK: deser owocowo-mleczny*	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, 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, 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

28.05.2026 Czwartek	ŚNIADANIE: pieczywo mieszane pszenno-żytnie** w tym wek pszenny**, masło 82%*, wy-sokogatunkowe parówki** na ciepło, herbata ZUPA: krupnik** na wywarze mięsno – warzywnym*** z ziemniakami i jarzynką II DANIE: wieprzowina** w sosie orientalnym z ananase i warzywami, ryż gotowany Kompot wieloowocowy PODWIECZOREK: wypiek własny*/**/***** - ciasto szpinakowe	70g,15g,50g 200ml 250ml 250g 200ml 1 porcja
29.05.2026 Piątek	ŚNIADANIE: pieczywo mieszane pszenno-żytnie** w tym chleb ze słonecznikiem**, masło 82%*, pasta rybna**** - „paprykarz” własnej produkcji z pomidorami, herbata z cytryną ZUPA: krem z zielonego groszku i brokuła na wywarze jarzynowym*** II DANIE: filet rybny**** duszony pod pierzynką jarzynową z sosem pomidorowym, ziem-niaki gotowane Kompot wieloowocowy PODWIECZOREK: budyń* malinowy z posypką	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, 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, 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