

MANAGER-POL

Jadłospis PRZEDSZKOLE

w dniach 01.04.2026-03.04.2026, 07.04.2026-10.04.2026

(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
01.04.2026 Środa	ŚNIADANIE: pieczywo mieszane pszenno-żytnie**, chleb graham**, masło 82%*, szynka delikatesowa** z indyka, świeże warzywo, herbata owocowa ZUPA: ziemniaczana na wywarze drobiowo-warzywnym*** z majerankiem II DANIE: leczy warzywny z dodatkiem drobiu i pomidorów Pelati Kompot wieloowocowy PODWIECZOREK: wypiek własny */**/***** – ciasto brownie z wiśnią	70g,15g,50g,20g, 200ml 250ml 250g 200ml 1 porcja
02.04.2026 Czwartek	ŚNIADANIE: pieczywo mieszane pszenno-żytnie**, wek**, masło 82%*, konfitura z czarnej porzeczki, zupa mleczna* z płatkami ryżowymi, herbata z cytryną ZUPA: koperkowa na wywarze drobiowo-jarzynowym*** II DANIE: pierogi ruskie**/* okraszone cebulką, surówka z kapusty czerwonej skropiona olejem z pestek winogron Kompot wieloowocowy PODWIECZOREK: kisiel truskawkowy	70g,15g,50g, 200ml 250ml 4szt.,70g 200ml 1 porcja
03.04.2026 Piątek	ŚNIADANIE: pieczywo mieszane pszenno-żytnie**, masło 82%*, ser żółty „Gouda”**, świeży pomidor, herbata z cytryną ZUPA: brokułowa na wywarze jarzynowym*** II DANIE: racuchy**/*/***** z jabłuszkiem Kompot wieloowocowy PODWIECZOREK: jogurt naturalny* + mus owocowy	70g,15g,50g,20g, 200ml 250ml 2szt. 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

07.04.2026 Wtorek	<p>ŚNIADANIE: pieczywo mieszane pszenno-żytnie** w tym chleb graham**, masło 82%*, jajecznica****/* na maśle*, sałata rzymska, herbata owocowa</p> <p>ZUPA: delikatny kapuśniak na wywarze mięsno-jarzynowym*** z ziemniakami</p> <p>II DANIE: makaron** z cukinią i kolorową marchewką w delikatnym sosie śmietanowym*, oprószony świeżą zieleniną</p> <p>Kompot wieloowocowy</p> <p>PODWIECZOREK: galaretka owocowa z kruszonką**</p>	<p>70g,15g,50g,20g, 200ml 250ml 250g 200ml 1 porcja</p>
08.04.2026 Środa	<p>ŚNIADANIE: pieczywo mieszane pszenno-żytnie**, masło 82%*, polędwica drobiowa** z warzywami, świeże warzywo, herbata z cytryną</p> <p>ZUPA: jarzynowa na wywarze warzywnym***, zabelana śmietanką*</p> <p>II DANIE: tradycyjny gulasz z szynki wieprzowej**, kasza jęczmienna**, surówka z ogórka kapusty z marchewką i papryką, skropiona olejem rzepakowym</p> <p>Kompot wieloowocowy</p> <p>PODWIECZOREK: wypiek własny*/**/***** – ciasto z budyniem na mleku*</p>	<p>70g,15g,50g,20g, 200ml 250ml 70g,110g,70g 200ml 1 porcja</p>
09.04.2026 Czwartek	<p>ŚNIADANIE: chleb mieszany pszenno-żytnie**, masło 82%, ½ bułeczka mleczna**/*, serek śniadaniowy* z miodem, kakao na mleku*</p> <p>ZUPA: ryżowa na wywarze jarskim*** z posiekaną zieloną pietruszką</p> <p>II DANIE: kotlet mielony mięsny tradycyjny z mięsa drobiowo-wieprzowego (70%/30%)**/*****, ziemniaki gotowane, surówka „Coleslaw” z tartą marchewką</p> <p>Kompot wieloowocowy</p> <p>PODWIECZOREK: świeże jabłko i chrupki kukurydziane</p>	<p>70g,15g,50g, 200ml 250ml 70g,110g,70g 200ml 1 porcja</p>
10.04.2026 Piątek	<p>ŚNIADANIE: pieczywo mieszane pszenno-żytnie**, masło 82%*, pasta rybna**** z tartymi warzywami, herbata z cytryną</p> <p>ZUPA: pomidorowa na wywarze drobiowo-jarzynowym*** z drobnym makaronem*****, zabelana śmietanką*</p> <p>II DANIE: „Paella” - ryż z kąskami rybnymi z filetu z mintaja****, warzywami - fasolką szparagową, marchewką, papryką i groszkiem</p> <p>Kompot wieloowocowy</p> <p>PODWIECZOREK: deser mleczny*</p>	<p>70g,15g,50g, 200ml 250ml 250g 200ml 1 porcja</p>

ALERGENY

*	**	***	****	*****	*****	*****	*****	*****
mleko/nabiał	gluten	seler	ryby	jaja kurze	gorczyca	orzechy	sezam	soja
								
<p>Pozostałe alergeny z listy 13 podstawowych alergenów, czyli: skorupiaki, mięczaki, lubin, dwutlenek siarki nie są zawarte w oferowanych przez nas produktach ani daniach.</p>								

- 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 13.04.2026-17.04.2026

(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
13.04.2026 Poniedziałek	ŚNIADANIE: pieczywo mieszane pszenno-żytnie**, masło 82%*, pieczeń rzymska**/*****/**, ogórek zielony, herbata owocowa ZUPA: krupnik** na wywarze jarzynowym*** z ziemniakami i siekaną zieloną II DANIE: knedle** z malinami polane masłem 82%* Kompot wieloowocowy PODWIECZOREK: jogurt naturalny* z nasionami chia	70g,15g,50g,20g, 200ml 250ml 3szt. 200ml 1 porcja
14.04.2026 Wtorek	ŚNIADANIE: pieczywo mieszane pszenno-żytnie**, masło 82%*, pasta serowa* z ciecierzycą i szczypiorkiem, herbata z cytryną ZUPA: bulion drobiowo-warzynowy*** z lanym ciastem*****/** II DANIE: kotlet mięsny panierowany*****/**/**, ziemniaki z koperkiem, surówka z kapusty białej z dodatkiem kukurydzy, skropiona olejem z winogron Kompot wieloowocowy PODWIECZOREK: świeży owoc	70g,15g,50g, 200ml 250ml 70g,110g,70g 200ml 1 porcja
15.04.2026 Środa	ŚNIADANIE: pieczywo mieszane pszenno-żytnie**, masło 82%*, indyk faszerowany**, świeże warzywo - rukola, herbata z cytryną ZUPA: kalafiorowa na wywarze jarzynowym*** II DANIE: potrawka meksykańska z czerwoną fasolą z dodatkiem mięsa z szynki**, makaron** penne Kompot wieloowocowy PODWIECZOREK: wypiek własny**/*****/** - ciasto marchewkowe z cynamonem	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

MANAGER-POL

16.04.2026 Czwartek	ŚNIADANIE: pieczywo żytnie**, wek pszenny**, masło 82%*, powidła śliwkowe, mleko*, płatki kukurydziane, herbata ZUPA: krem z groszku zielonego na wywarze jarskim*** II DANIE: pulpeciki mięsne** z mięsa drobiowego w sosie koperkowym**/*, ryż gotowany, surówka ze startej marchewki z sokiem z cytryny Kompot wieloowocowy PODWIECZOREK: deser Tiramisu*	70g,15g,50g, 200ml 250ml 70g,110g,70g 200ml 1 porcja
17.04.2026 Piątek	ŚNIADANIE: pieczywo mieszane pszenno-żytnie**, masło 82%*, „paprykarz” rybny**** własnej produkcji z pomidorami, świeży szczypiorek, herbata owocowa ZUPA: szpinakowa na wywarze jarzynowym*** z ryżem II DANIE: paluszki rybne****/*****/** wysokogatunkowe, smażone metodą beztłuszczową, ziemniaki gotowane, surówka „dunajska” z warzyw kiszonych z oliwą z oliwek Kompot wieloowocowy PODWIECZOREK: kaszka manna** na mleku* z owocową pianką	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 20.04.2026-24.04.2026

(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
20.04.2026 Poniedziałek	ŚNIADANIE: pieczywo mieszane pszenno-żytnie**, masło 82%*, filet maślany z indyka**, sałata lodowa, herbata ziołowa ZUPA: ogórkowa na wywarze drobiowo-warzywnym*** z ziemniakami II DANIE: ryż z jabłkiem, masłem 82%* i sosem waniliowym* Kompot wieloowocowy PODWIECZOREK: deserek Panna „Cotta”*	70g,15g,50g,20g, 200ml 250ml 250g 200ml 1 porcja
21.04.2026 Wtorek	ŚNIADANIE: pieczywo mieszane pszenno-żytnie** w tym graham**, masło 82%*, serek biały* ze szczypiorkiem, świeże warzywo, herbata z cytryną ZUPA: z fasolki szparagowej i brukselki na wywarze jarzynowym*** z grysikiem** II DANIE: kurczak pieczony**/*****, ziemniaki gotowane, surówka z białej kapusty po żydowsku – z ogórkiem kiszonym i olejem rzepakowym Kompot wieloowocowy PODWIECZOREK: świeży owoc - banan	70g,15g,50g,20g, 200ml 250ml 70g,110g,70g 200ml 1 porcja
22.04.2026 Środa	ŚNIADANIE: pieczywo mieszane pszenno-żytnie**, masło 82%*, polędwica sopocka**, zielony ogórek, herbata owocowa ZUPA: włoska zupa wielowarzywna na wywarze jarskim*** II DANIE: pyzy z nadzieniem mięsny** okraszone cebulką, surówka z czerwonej kapusty skropiona oliwą z oliwek i sokiem z cytryny i pomarańczy Kompot wieloowocowy PODWIECZOREK: wypiek własny*/**/***** - ciasto drożdżowe z kruszonką i powidłami śliwkowymi	70g,15g,50g,20g, 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

MANAGER-POL

23.04.2026 Czwartek	ŚNIADANIE: pieczywo mieszane pszenno-żytnie**, ½ rogalik**, masło 82%*, marmolada owocowa, kawa zbożowa na mleku* ZUPA: „zalewajka”** na wywarze drobiowo-jarzynowym*** z ziemniakami II DANIE: wieprzowina z szynki** w sosie własnym z warzywami, makaron** Kompot wieloowocowy PODWIECZOREK: deser mleczny*	70g,15g,50g, 200ml 250ml 250g 200ml 1 porcja
24.04.2026 Piątek	ŚNIADANIE: pieczywo mieszane pszenno-żytnie** w tym graham**, masło 82%*, ser żółty*, pomidor i szczypiorek, herbata z cytryną ZUPA: „kaszubska” – rybna**** na wywarze jarzynowym*** z kaszą jaglaną II DANIE: jajko gotowane*****, sos śmietanowy* z delikatną nutą chrzanu, ziemniaki, surówka z marchwi i selera*** skropiona olejem z pestek winogron i sokiem z cytryny Kompot wieloowocowy PODWIECZOREK: kisiel owocowy z brzoskwinia	70g,15g,50g,20g, 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 27.04.2026-30.04.2026

(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
27.04.2026 Poniedziałek	ŚNIADANIE: pieczywo mieszane pszenno-żytnie**, masło 82%*, filet z indyka** faszerowany, sałata zielona, herbata owocowa ZUPA: barszcz ukraiński na wywarze drobiowym*** z jarzynką i ziemniakami II DANIE: makaron spaghetti** w sosie mięsno**-warzywnym na mięsie mielonym drobiowo – wieprzowym (70%/30%) z passatą pomidorową Kompot wieloowocowy PODWIECZOREK: jogurt naturalny* z musem z mango	70g,15g,50g,20g, 200ml 250ml 250g 200ml 1 porcja
28.04.2026 Wtorek	ŚNIADANIE: pieczywo mieszane pszenno-żytnie**, masło 82%*, pasta z sera białego* ze świeżymi warzywami, herbata z cytryną ZUPA: delikatna paprykowa na wywarze jarzynowym*** II DANIE: kęski drobiowe panierowane**/*****, ziemniaki z koperkiem, surówka z kapust mieszanych – pekińskiej i białej z sosem jogurtowo* – koperkowym Kompot wieloowocowy PODWIECZOREK: świeży owoc + wafle ryżowe	70g,15g,50g, 200ml 250ml 70g,110g,70g 200ml 1 porcja
29.04.2026 Środa	ŚNIADANIE: pieczywo mieszane pszenno-żytnie** w tym graham**, masło 82%*, pieczeń szynkowa**, świeże warzywo rukola i tarta papryka, herbata z cytryną ZUPA: wiosenna na wywarze warzywnym*** ze świeżym lubczykiem II DANIE: łazanki** z kapustą, warzywami i mięsem drobiowym** 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, 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

30.04.2026	ŚNIADANIE: pieczywo pszenne** + chałka** maślana*, masło 82%*, miód, dżem brzo-	70g,15g,50g
Czwartek	skwiniowy, zupa mleczna* z płatkami śniadaniowymi**, herbata	200ml
	ZUPA: żurek** na wywarze mięsny*** z ziemniakami	250ml
	II DANIE: gulasz drobiowo – wieprzowy w sosie własnym**, kasza jęczmienna** i gry-	70g,110g,70g
	czana, sałatka z warzyw kiszonych z dodatkiem oleju z winogron	200ml
	Kompot wielowocowy	200ml
	PODWIECZOREK: budyń dwu-smakowy na mleku* + ciasteczko maślane**/*	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