

MANAGER-POL

Jadłospis PRZEDSZKOLE

w dniach 01.06.2026-03.06.2026, 05.06.2026

(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
01.06.2026 Poniedziałek	ŚNIADANIE: pieczywo mieszane pszenno-żytnie**, masło 82%*, polędwica** z warzywami, sałata zielona, herbata + mleko* do herbaty ZUPA: kapuśniak z kapust mieszanych na wywarze jarzynowym*** II DANIE: leczo warzywne*** z pomidorami „Pelati”, ryż gotowany Kompot wielowocowy PODWIECZOREK: twaróg* z brzoskwinia	70g,15g,50g,20g 200ml 250ml 250g 200ml 1 porcja
02.06.2026 Wtorek	ŚNIADANIE: pieczywo mieszane pszenno-żytnie**, masło 82%*, pasta z sera* białego z rzodkiewką i szczypiorkiem, herbata owocowa ZUPA: rosół na wywarze drobiowo – jarzynowym*** z makaronem**/***** „muszelki” II DANIE: kotlet mielony z mięsa mielonego drobiowo – wieprzowego (80%/20%)**/*****, ziemniaki, buraczki skropione sokiem z cytryny Kompot wielowocowy PODWIECZOREK: owoc + chrupki kukurydziane	70g,15g,50g 200ml 250ml 70g,110g,70g 200ml 1 porcja
03.06.2026 Środa	ŚNIADANIE: pieczywo pszenne** w tym wek**, masło 82%*, powidła śliwkowe, mleko* + płatki kukurydziane, herbata z cytryną ZUPA: delikatna fasolowa na wywarze jarzynowym*** z ziemniakami II DANIE: makaron***** świderki w sosie koperkowo-śmietanowym* z warzywami i częstkami kurczaka Kompot wielowocowy PODWIECZOREK: kisiel owocowy	40g,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

04.06.2026 Czwartek	BOŻE CIAŁO – DZIEŃ WOLNY	
05.06.2026 Piątek	ŚNIADANIE: pieczywo mieszane pszenno-żytnie**, masło 82%*, pasta jajeczna***** z tartymi warzywami, herbata z cytryną ZUPA: krem z zielonych warzyw na wywarze jarskim*** II DANIE: placki ziemniaczane*****/***** ze śmietaną*, surówka z kapusty pekińskiej z pomidorami i ogórkiem zielonym Kompot wielowocowy PODWIECZOREK: budyń* owocowy z posypką	70g,15g,50g 200ml 250ml 1szt.,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 08.06.2026-12.06.2026

(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
08.06.2026 Poniedziałek	ŚNIADANIE: pieczywo pszenne** w tym graham**, masło 82%*, szynka** z kurczaka, ogórek zielony, herbata owocowa ZUPA: jarzynowa na wywarze drobiowo-warzywnym*** II DANIE: kluski** na parze, sos jogurtowo*-owocowy Kompot wieloowocowy PODWIECZOREK: świeży owoc - banan	70g,15g,50g,20g 200ml 250ml 1szt.,70g 200ml 1 porcja
09.06.2026 Wtorek	ŚNIADANIE: pieczywo mieszane pszenno-żytnie**, masło 82%*, ser żółty*, sałata lodowa, herbata z cytryną ZUPA: ryżowa na wywarze jarskim*** z posiekaną zieloną pietruszką i marchewką II DANIE: pieczony schab** w ziołach w sosie własnym, ziemniaki gotowane, surówka „Colesław”* Kompot wieloowocowy PODWIECZOREK: deser „jogurtowiec”*	70g,15g,50g,20g 200ml 250ml 70g,110g,70g 200ml 1 porcja
10.06.2026 Środa	ŚNIADANIE: bułeczka maślana**, chleb pszenny**, masło 82%, zupa mleczna* z kaszą manną**, dżem truskawkowy, herbata ZUPA: barszcz czerwony z ziemniakami na wywarze drobiowo-jarzynowym*** zabieleny śmietanką* II DANIE: risotto z mięsem** drobiowym i warzywami*** Kompot wieloowocowy PODWIECZOREK: deser „Tiramisu”*/*****	40g,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

11.06.2026 Czwartek	ŚNIADANIE: pieczywo mieszane pszenno-żytnie**, masło 82%*, polędwica** z indyka, świeże warzywo, herbata z cytryną ZUPA: ziemniaczana z majerankiem na wywarze jarskim*** II DANIE: wieprzowina** w sosie własnym z nutą przyprawy curry, kasza jęczmienna**/gryczana, surówka z ogórka kiszzonego skropiona olejem rzepakowym Kompot wieloowocowy PODWIECZOREK: wypiek własny*/**/***** - ciasto z kruszonką i budyniem	70g,15g,50g,20g 200ml 250ml 250g 200ml 1 porcja
12.06.2026 Piątek	ŚNIADANIE: chleb pszenny** w tym graham**, masło 82%*, pasta rybna**** z pomidorami, herbata owocowa ZUPA: pomidorowa z drobnym makaronem**/***** na wywarze warzywnym*** II DANIE: paluszki rybne *****/*****/**, ziemniaki gotowane, surówka z kapusty kiszzonej z tartą marchewką, pietruszką i pietruszką zieloną Kompot wieloowocowy PODWIECZOREK: jogurt* z musem malinowym	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 15.06.2026-19.06.2026

(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
15.06.2026 Poniedziałek	ŚNIADANIE: pieczywo mieszane pszenno-żytnie**, masło 82%*, szynka** z łopatki z zieloną pietruszką, herbata ZUPA: krupnik** warzywny na wywarze jarskim*** II DANIE: zapiekanka makaronowa**/***** z mięsem**, warzywami i startym, żółtym serem* Kompot truskawkowy PODWIECZOREK: świeży owoc jabłko + ciasteczka maślane**/*	70g,15g,50g 200ml 250ml 250g 200ml 1 porcja
16.06.2026 Wtorek	ŚNIADANIE: chleb pszenno-żytni**, masło 82%*, ser* żółty „salami” + jajko***** gotowane, sałata rzymska, herbata z cytryną ZUPA: bulion na wywarze drobiowo – jarzynowym*** z makaronem**/***** II DANIE: kotlet panierowany**/*/*****, ziemniaki gotowane, surówka ze świeżych warzyw z jogurtem* Kompot wieloowocowy PODWIECZOREK: budyń czekoladowy na mleku* z kokosem	70g,15g,50g,20g 200ml 250ml 70g,110g,70g 200ml 1 porcja
17.06.2026 Środa	ŚNIADANIE: pieczywo pszenne** + wek**, masło 82%*, twarożek* z miodem, kakao na mleku*, herbata owocowa ZUPA: ogórkowa na wywarze warzywnym*** zabieleną śmietanką* II DANIE: kasza jaglana, sos z gotowanymi warzywami Kompot wieloowocowy PODWIECZOREK: deser mleczny* na bazie jogurtu*	40g,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

18.06.2026 Czwartek	ŚNIADANIE: pieczywo pszenno-żytnie**, masło 82%*, wysokogatunkowe parówki** na ciepło, sałata masłowa, herbata z cytryną ZUPA: kalafiorowa na wywarze jarskim*** II DANIE: kopytka z masełkiem* i cynamonem, sałatka z gotowanej marchewki i prażonego jabłka Kompot wieloowocowy PODWIECZOREK: drożdżówka*/**/***** z owocami	70g,15g,50g,20g 200ml 250ml 250g 200ml 1 porcja
19.06.2026 Piątek	ŚNIADANIE: pieczywo pszenne** w tym graham**, masło 82%*, pasta jajeczno*****-serowa* z papryką, herbata owocowa ZUPA: „kaszubska”-rybna**** na wywarze jarzynowym*** z ryżem II DANIE: jajko sadzone*****, ziemniaki, surówka z marchwi z dodatkiem kawałków ananasa Kompot wieloowocowy PODWIECZOREK: jogurt naturalny* z mango	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 22.06.2026-26.06.2026

(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
22.06.2026 Poniedziałek	ŚNIADANIE: pieczywo mieszane pszenno-żytnie**, masło 82%*, schab** faszerowany, rukola, herbata ZUPA: żurek** na wywarze mięsno-jarzynowym*** z ziemniakami II DANIE: ryż z jabłkiem, masełkiem* 82% i sosem jogurtowo*- waniliowym Kompot wieloowocowy PODWIECZOREK: deser owocowy	70g,15g,50g,20g 200ml 250ml 250g 200ml 1 porcja
23.06.2026 Wtorek	ŚNIADANIE: chleb pszenno-żytni**, masło 82%*, serek* śniadaniowy z warzywami, herbata z cytryną ZUPA: z fasolki szparagowej na wywarze jarskim*** II DANIE: kurczak pieczony*****, ziemniaki, surówka z kapusty białej z kukurydzą Kompot wieloowocowy PODWIECZOREK: świeży owoc	70g,15g,50g 200ml 250ml 70g,110g,70g 200ml 1 porcja
24.06.2026 Środa	ŚNIADANIE: pieczywo pszenne**, rogalik**/*, masło 82%*, zupa mleczna* z płatkami ryżowymi, marmolada, herbata owocowa ZUPA: wiosenna z papryką czerwoną, marchewką i ziemniakami na wywarze warzywnym*** II DANIE: łazanki** z kapust mieszanych z mięsem** drobiowym i pieczarkami Kompot wieloowocowy PODWIECZOREK: kisiel cytrynowy	40g,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

25.06.2026 Czwartek	ŚNIADANIE: pieczywo mieszane pszenno-żytnie**, masło 82%*, szynka** z warzywami, mix sałat, herbata z cytryną ZUPA: delikatna grochowa na wywarze jarzynowym*** II DANIE: gulasz wieprzowy** w sosie własnym, kasza jęczmienna**, surówka z warzyw kiszonych skropiona olejem z nasion winogron Kompot wieloowocowy PODWIECZOREK: wypiek własny*/**/***** - muffinka	70g,15g,50g,20g 200ml 250ml 250g 200ml 1 porcja
26.06.2026 Piątek	ŚNIADANIE: pieczywo mieszane pszenno-żytnie** w tym graham**, masło 82%*, pasta jajeczna***** z tuńczykiem**** i szczypiorkiem, herbata ZUPA: pomidorowa na wywarze jarskim*** zabiela śmietanką* II DANIE: filet rybny panierowany****/**/******, ziemniaki gotowane, surówka wielowarzywna skropiona sokiem z cytryny Kompot wieloowocowy PODWIECZOREK: kaszka** na mleku* z malinami	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 29.06.2026-30.06.2026

(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
29.06.2026 Poniedziałek	ŚNIADANIE: pieczywo mieszane pszenno-żytnie**, masło 82%*, pasztet pieczony własnej produkcji** z mięsa drobiowego (80%) z dodatkiem wieprzowiny (20%), świeże warzywo, herbata owocowa ZUPA: barszcz ukraiński na wywarze mięsno-jarzynowym*** z ziemniakami i jarzynką II DANIE: knedle** z malinami, polane masełkiem* 82% Kompot wieloowocowy PODWIECZOREK: budyń na mleku* dwu-smakowy	70g,15g,50g,20g 200ml 250ml 3szt. 200ml 1 porcja
30.06.2026 Wtorek	ŚNIADANIE: chleb pszenny**, bułeczka**, masło 82%*, filet faszerowany z indyka, ogórek zielony, herbata z cytryną ZUPA: brokułowa na wywarze jarskim*** z grysikiem** II DANIE: pulpeciki mięsne**/*****, sos pomidorowy**, ziemniaki, surówka z kapusty białej i marchewki skropiona olejem rzepakowym Kompot wieloowocowy PODWIECZOREK: jabłko + chrupki kukurydziane	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, 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