

MANAGER-POL

Jadłospis PRZEDSZKOLE

w dniach 03.08.-07.08.2026 r.

(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
03.08.2026 Poniedziałek	ŚNIADANIE: pieczywo mieszane pszenno-żytnie**, masło 82%*, polędwica** drobiowa, świeże warzywo, herbata owocowa ZUPA: krupnik** na wywarze warzywnym*** z ziemniakami i zieleniną II DANIE: knedle z nadzieniem morelowym, polane masłem 82%* Kompot wieloowocowy PODWIECZOREK: kanapka** z masłem 82%*, żółtym serem* i zieloną sałatą	70g,15g,50g,20g 200ml 250ml 3szt. 200ml 1 porcja
04.08.2026 Wtorek	ŚNIADANIE: pieczywo mieszane pszenno-żytnie**, masło 82%*, pasta z soczewicy z dodatkiem mięsa** i warzyw, herbata z cytryną ZUPA: rosół na wywarze drobiowo-warzywnym*** z makaronem***** oraz posiekaną zieloną pietruszką i marchewką II DANIE: kotlet mielony drobiowo-wieprzowy (70%/30%)**/***** tradycyjny panierowany, ziemniaki purre*, buraczki czerwone gotowane tarte Kompot wieloowocowy PODWIECZOREK: świeży owoc + wafle ryżowe	70g,15g,50g 200ml 250ml 70g,110g,70g 200ml 1 porcja
05.08.2026 Środa	ŚNIADANIE: pieczywo pszenne** + ½ rogalik**, masło 82%*, mleko* + płatki kukurydziane, serek twarogowy* z miodem, herbata ZUPA: ziemniaczana z ciecierzycą na wywarze warzywnym*** z zieleniną II DANIE: leczo warzywne***, ryż gotowany Kompot wieloowocowy PODWIECZOREK: deser 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, 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

06.08.2026 Czwartek	ŚNIADANIE: pieczywo mieszane pszenno-żytnie**, masło 82%*, wysokogatunkowe pa- rówki** na ciepło, sałata zielona, herbata z cytryną ZUPA: kalafiorowa na wywarze drobiowo-warzywnym*** z grysikiem** i koperkiem II DANIE: tradycyjny gulasz wieprzowy** w sosie własnym, mix kasz**, surówka z kapusty białej skropiona olejem rzepakowym Kompot wieloowocowy PODWIECZOREK: wypiek własny*/**/***** ciasto drożdżowe z budyniem*	70g,15g,50g,20g 200ml 250ml 70g,110g,70g 200ml 1 porcja
07.08.2026 Piątek	ŚNIADANIE: chleb pszenny** w tym graham**, masło 82%*, pasta jajeczna*****/* z zieloną cebulką, herbata owocowa ZUPA: pomidorowa na wywarze jarskim*** z ryżem, zabelana śmietanką* II DANIE: filet rybny panierowany****/*****/*, ziemniaki gotowane, surówka z kapusty kiszanej, marchewki i jabłka z oliwą z oliwek Kompot wieloowocowy PODWIECZOREK: jogurt naturalny* z musem owocowym	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-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 10.08.-14.08.2026 r.

(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
10.08.2026 Poniedziałek	ŚNIADANIE: pieczywo mieszane pszenno-żytnie**, masło 82%*, szyneczka** śniadaniowa, drobiowa z indyka, świeży pomidor, herbata z cytryną ZUPA: delikatna grochowa na wywarze warzywnym*** z ziemniakami II DANIE: pyzy z nadzieniem mięsnym** okraszone cebulką, surówka wielowarzynna skropiona olejem z nasion winogron Kompot wieloowocowy PODWIECZOREK: świeży owoc + chrupki	70g,15g,50g,20g 200ml 250ml 3szt.,70g 200ml 1 porcja
11.08.2026 Wtorek	ŚNIADANIE: chleb mieszany pszenno-żytni**, masło 82%*, ser żółty*, świeże warzywo, herbata ZUPA: bulion na wywarze jarzynowym*** II DANIE: kurczak pieczony, ziemniaki z koperkiem, surówka „Colesław”* Kompot wieloowocowy PODWIECZOREK: deser czekoladowy z kokosem	70g,15g,50g,20g 200ml 250ml 70g,110g,70g 200ml 1 porcja
12.08.2026 Środa	ŚNIADANIE: pieczywo pszenne** + wek**, masło 82%*, zupa mleczna* z kaszą manną**, dżem z czarnej porzeczki, herbata owocowa ZUPA: jarzynowa na wywarze jarskim*** z soczewicą, zabelana śmietanką* II DANIE: jarskie łazanki**/***** z kapust mieszanych z pieczarkami Kompot wieloowocowy PODWIECZOREK: galaretką dwu-kolorowa	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, 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

13.08.2026 Czwartek	ŚNIADANIE: chleb mieszany pszenno-żytni** w tym graham**, masło 82%*, ser żółty*, sałata rzymska, herbata z cytryną ZUPA: barszcz czerwony na wywarze jarskim*** II DANIE: makaron**/***** świderki ze szpinakiem z delikatną nutą czosnku, kurczak duszony w sosie śmietanowym* Kompot wieloowocowy PODWIECZOREK: wypiek własny*/**/***** - drożdżówka z owocami	70g,15g,50g,20g 200ml 250ml 250g 200ml 1 porcja
14.08.2026 Piątek	ŚNIADANIE: pieczywo mieszane pszenno-żytnie**, masło 82%*, pasta rybna**** z pomidorami, herbata owocowa ZUPA: z fasoli szparagowej na wywarze warzywnym*** II DANIE: jajko gotowane****, sos koperkowy*, ziemniaki, surówka z tartej marchewki skropiona sokiem z cytryny Kompot wieloowocowy PODWIECZOREK: kisiel ze śmietankową* chmurką	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-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 17.08.- 21.08.2026 r.

(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
17.08.2026 Poniedziałek	ŚNIADANIE: pieczywo mieszane pszenno-żytnie**, masło 82%*, pieczeń** rzymska, ogórek, herbata z cytryną ZUPA: z soczewicy na wywarze mięsno-jarzynowym*** II DANIE: ryż z jabłkiem, cynamonem, jogurtem naturalnym*, polany masłem 82%* Kompot wieloowocowy PODWIECZOREK: bułeczka** z masłem 82%* i żółtym serem*	70g,15g,50g,20g 200ml 250ml 250g 200ml 1 porcja
18.08.2026 Wtorek	ŚNIADANIE: chleb pszenno-żytni** w tym graham**, masło 82%*, pasta serowa* z tartymi warzywami, herbata owocowa ZUPA: grysikowa** na wywarze drobiowo-jarzynowym*** z koperkiem II DANIE: pieczeń wieprzowa** w sosie własnym, ziemniaki, surówka z kapusty białej z dodatkiem kukurydzy Kompot wieloowocowy PODWIECZOREK: jogurt* naturalny z chia	70g,15g,50g 200ml 250ml 70g,110g,70g 200ml 1 porcja
19.08.2026 Środa	ŚNIADANIE: chleb pszenny** w tym wek**, masło 82%*, zupa mleczna* z płatkami jaglanymi, powidła śliwkowe, herbata z cytryną ZUPA: ogórkowa na wywarze warzywnym*** z soczewicą, zabelana śmietanką* II DANIE: pierogi ukraińskie**/* okraszone cebulką, surówka wielowarzynna ze świeżych warzyw skropiona olejem z pestek winogron Kompot wieloowocowy PODWIECZOREK: kisiel truskawkowy z truskawkami	40g,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-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

20.08.2026 Czwartek	ŚNIADANIE: pieczywo mieszane pszenno-żytnie**, masło 82%*, szyneczka** wieprzowa, rukola, herbata owocowa ZUPA: warzywna włoska "Minestrone" na wywarze drobiowym*** z ziemniakami II DANIE: indyk w jarzynach***, makaron pełnoziarnisty**/***** Kompot wieloowocowy PODWIECZOREK: wypiek własny*/**/***** - ciasto cytrynowe	70g,15g,50g,20g 200ml 250ml 250g 200ml 1 porcja
21.08.2026 Piątek	ŚNIADANIE: chleb pszenny i żytni**, masło 82%*, pasta jajeczno*****-serowa* ze szczypiorkiem, herbata z cytryną ZUPA: paprykowo–pomidorowa na wywarze jarskim*** II DANIE: filet rybny zapiekany****/*****, ziemniaki gotowane, surówka z warzyw kiszonych skropiona olejem rzepakowym Kompot wieloowocowy PODWIECZOREK: świeży banan	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-Uslugowe „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

MANAGER-POL

Jadłospis PRZEDSZKOLE

w dniach 24.08.-28.08.2026 r.

(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
24.08.2026 Poniedziałek	ŚNIADANIE: pieczywo mieszane pszenno-żytnie**, masło 82%*, szyneczka** śniadaniowa drobiowa, pomidor, herbata owocowa ZUPA: kapuśniak na wywarze jarzynowym*** z ziemniakami II DANIE: makaron**/***** w sosie z mielonego mięsa drobiowo – wieprzowego** (90%/10%) z passatą pomidorową i warzywami a la Bolognese Kompot wieloowocowy PODWIECZOREK: deser Tiramisu*/**	70g,15g,50g,20g 200ml 250ml 250g 200ml 1 porcja
25.08.2026 Wtorek	ŚNIADANIE: chleb pszenny** w tym graham**, masło 82%*, jajko gotowane*****, zielona sałata, ogórek zielony, herbata ZUPA: z cukinii na wywarze jarskim*** z ryżem II DANIE: schab panierowany**/*****, ziemniaki z koperkiem, surówka z kapusty pekińskiej z dodatkiem jogurtu naturalnego* Kompot wieloowocowy PODWIECZOREK: jabłko + ciasteczko**	70g,15g,1szt.,20g 200ml 250ml 70g,110g,70g 200ml 1 porcja
26.08.2026 Środa	ŚNIADANIE: chleb pszenny**, 1/2 bułeczka maślana**, masło 82%*, zupa mleczna* z płatkami owsianymi**, marmolada wieloowocowa, herbata owocowa ZUPA: barszcz ukraiński na wywarze drobiowo-warzywnym*** z jarzynką i soczewicą II DANIE: warzywa blanszowane w sosie orientalnym, ryż gotowany Kompot wieloowocowy PODWIECZOREK: budyń* waniliowy z sosem malinowym	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, 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

27.08.2026 Czwartek	ŚNIADANIE: chleb mieszany pszenno-żytni**, masło 82%*, jajecznic*/***** ze szczy- piorkiem, sałata lodowa, herbata z cytryną ZUPA: szpinakowa na wywarze warzywnym*** z ziemniakami II DANIE: wieprzowina** w delikatnym sosie curry, kasza jęczmienna**, ogórek kiszony Kompot wieloowocowy PODWIECZOREK: wypiek własny*/**/***** ciasto „Brownie”	70g,15g,50g,20g 200ml 250ml 250g 200ml 1 porcja
28.08.2026 Piątek	ŚNIADANIE: pieczywo mieszane pszenno-żytnie** w tym graham**, masło 82%*, ser* „Gouda”, świeże warzywo, herbata owocowa ZUPA: „kaszubska”- rybna**** na wywarze jarzynowym*** II DANIE: kotlet warzywny**/*****, ziemniaki, sos śmietanowo*-pieczarkowy Kompot wieloowocowy PODWIECZOREK: budyń wiśniowy 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