

MANAGER-POL

Jadłospis PRZEDSZKOLE

w dniach 31.08.-04.09.2026 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
31.08.2026 Poniedziałek	ŚNIADANIE: pieczywo mieszane pszenno-żytnie**, masło 82%*, polędwica** z indyka, świeże warzywo, herbata z cytryną ZUPA: żurek** na wywarze jarzynowo***-drobiowym z ziemniakami II DANIE: racuchy**/***** z jabłkiem, tarta marchewka Kompot wieloowocowy PODWIECZOREK: deser mleczny na bazie jogurtu naturalnego*	70g,15g,50g,20g 200ml 250ml 3szt.,70g 200ml 1 porcja
01.09.2026 Wtorek	ŚNIADANIE: pieczywo pszenno-żytnie**, masło 82%*, ser żółty*, sałata lodowa, herbata owocowa ZUPA: rosół na wywarze drobiowo-warzywnym*** z drobnym makaronem** oraz posiekaną zieloną pietruszką i marchewką II DANIE: gulasz mięsny** wieprzowy w sosie własnym, ziemniaki purre*, surówka z kapusty białej z kukurydzą i zielonym groszkiem skropiona olejem z pestek winogron Kompot wieloowocowy PODWIECZOREK: świeży owoc	70g,15g,50g,20g 200ml 250ml 70g,110g,70g 200ml 1 porcja
02.09.2026 Środa	ŚNIADANIE: pieczywo pszenne** w tym wek**, masło 82%*, zupa mleczna* z płatkami owsianymi, twarożek* z miodem, herbata ZUPA: krem z brokułów i zielonego groszku na wywarze jarskim*** II DANIE: makaron świderki***** z warzywami i dodatkiem czerwonej soczewicy Woda z cytryną PODWIECZOREK: kisiel owocowy z dodatkiem świeżego owocu	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

03.09.2026 Czwartek	ŚNIADANIE: pieczywo mieszane pszenno-żytnie**, masło 82%*, pieczeń rzymska**, ogórek zielony, herbata z cytryną ZUPA: kalafiorowa na wywarze warzywno***- drobiowym II DANIE: potrawka z kurczaka, mix kasz**, tarte warzywa skropione sokiem z cytryny Kompot wieloowocowy PODWIECZOREK: wypiek własny*/**/***** - ciasto marchewkowe	70g,15g,50g,20g 200ml 250ml 70g,110g,70g 200ml 1 porcja
04.09.2026 Piątek	ŚNIADANIE: chleb tradycyjny** w tym razowy**, masło 82%*, pasta jajeczna*****/* z zieloną cebulką, herbata owocowa ZUPA: pomidorowa z ryżem na wywarze jarskim*** II DANIE: filet rybny panierowany****/*****/*, ziemniaki gotowane, surówka z kapusty kiszanej z oliwą z oliwek Kompot wieloowocowy PODWIECZOREK: deser Tiramisu*/**	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-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 7.09.-11.09.2026 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
07.09.2026 Poniedziałek	ŚNIADANIE: pieczywo mieszane pszenno-żytnie**, masło 82%*, szynka** z kurczaka, rukola z tartą papryką, herbata z cytryną ZUPA: krupnik** z ziemniakami na wywarze warzywno*** - drobiowym II DANIE: makaron świderki***** polany masłem 82% z dodatkiem białego sera* i granatu Kompot wieloowocowy PODWIECZOREK: galaretka dwu-smakowa	70g,15g,50g,20g 200ml 250ml 250g 200ml 1 porcja
08.09.2026 Wtorek	ŚNIADANIE: chleb mieszany pszenno-żytni** w tym graham**, masło 82%*, ser żółty*, pasta serowa* z tartymi warzywami, herbata + herbata z mlekiem* ZUPA: grysikowa** na wywarze jarzynowym*** z fasolką szparagową II DANIE: kurczak pieczony, ziemniaki z koperkiem, surówka „Colesław”* Kompot wieloowocowy PODWIECZOREK: jogurt naturalny* z dodatkiem nasion chia i musem mango	70g,15g,50g,20g 200ml 250ml 70g,110g,70g 200ml 1 porcja
09.09.2026 Środa	ŚNIADANIE: ½ bułeczka maślana**/*, masło 82%*, mleko* + płatki kukurydziane, dżem brzoskwiniowy, herbata owocowa ZUPA: z czerwonej soczewicy na wywarze jarskim*** II DANIE: risotto z warzywami*** i dodatkiem świeżego szpinaku Kompot wieloowocowy PODWIECZOREK: świeży owoc + wafle ryżowe	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 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

10.09.2026 Czwartek	ŚNIADANIE: chleb mieszany pszenno-żytni**, masło 82%*, indyk faszerowany**, świeży pomidor, herbata z cytryną ZUPA: szpinakowa na wywarze jarskim*** II DANIE: wieprzowina** w sosie własnym, kasza jęczmienna**/gryczana, surówka z warzyw kiszonych skropiona olejem rzepakowym Kompot wieloowocowy PODWIECZOREK: wypiek własny*/**/***** - ciasto jogurtowe*	70g,15g,50g,20g 200ml 250ml 70g,110g,70g 200ml 1 porcja
11.09.2026 Piątek	ŚNIADANIE: pieczywo mieszane pszenno-żytnie**, masło 82%*, paprykarz**** własnej produkcji, ogórek kiszony, herbata owocowa ZUPA: jarzynowa z brukselką na wywarze warzywnym*** II DANIE: filet rybny zapiekany****/***** z pomidorami, ziemniaki, surówka z kapust mieszanych skropiona olejem z pestek winogron Woda PODWIECZOREK: serek homogenizowany*	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

MANAGER-POL

Jadłospis PRZEDSZKOLE

w dniach 14.09.- 18.09.2026 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
14.09.2026 Poniedziałek	ŚNIADANIE: pieczywo mieszane pszenno-żytnie**, masło 82%*, szynka** z warzywami, sałata rzymska + rzodkiewka, herbata owocowa ZUPA: kapuśniak na wywarze jarzynowym*** II DANIE: makaron**/***** w sosie z mielonym mięsem drobiowo – wieprzowym** (90%/10%) z passatą pomidorową i warzywami a la Bolognese Kompot wieloowocowy PODWIECZOREK: jogurt* + musli**	70g,15g,50g,20g 200ml 250ml 250g 200ml 1 porcja
15.09.2026 Wtorek	ŚNIADANIE: chleb pszenno-żytni** w tym graham**, masło 82%*, pasta mięsna** z dodatkiem ciecierzycy i tartych warzyw, herbata z cytryną ZUPA: ryżowa na wywarze drobiowo–jarzynowym*** z zieleniną II DANIE: pieczony schab** w ziołach w sosie własnym, ziemniaki, surówka ze świeżych warzyw Woda z cytryną PODWIECZOREK: jabłko + biszkopty**	70g,15g,50g 200ml 250ml 70g,110g,70g 200ml 1 porcja
16.09.2026 Środa	ŚNIADANIE: tradycyjne pieczywo pszenne** w tym wek**, masło 82%*, powidła śliwkowe, kakao*, herbata ZUPA: ziemniaczana na wywarze warzywnym*** II DANIE: potrawka warzywna z zielonym groszkiem w sosie śmietanowo*-pomidorowym, makaron świderki** Kompot wieloowocowy PODWIECZOREK: kisiel własnej produkcji ze śmietanową* chmurką	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

17.09.2026 Czwartek	ŚNIADANIE: pieczywo mieszane pszenno-żytnie** w tym graham**, masło 82%*, wyso- kogatunkowe paróweczki** na ciepło, tarte warzywa, herbata owocowa ZUPA: jarzynowa na wywarze jarskim*** zabieleną śmietanką* z ziemniakami II DANIE: kurczak duszony w delikatnym sosie, ryż, fasolka szparagowa Kompot wieloowocowy PODWIECZOREK: wypiek własny*/**/***** - ciasto szpinakowe	70g,15g,50g,20g 200ml 250ml 70g,110g,70g 200ml 1 porcja
18.09.2026 Piątek	ŚNIADANIE: chleb pszenno-żytni**, masło 82%*, pasta jajeczna***** z tuńczykiem**** i papryką, herbata z cytryną ZUPA: z cukinii na wywarze warzywnym*** II DANIE: wysokogatunkowe paluszki rybne****/*****, ziemniaki gotowane, surówka z kapusty kiszzonej i marchwi skropiona olejem rzepakowym 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, 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](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 21.09.-25.09.2026 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
21.09.2026 Poniedziałek	ŚNIADANIE: pieczywo pszenne** w tym graham**, masło 82%*, schab** z czarnuszką, świeże warzywo, herbata owocowa ZUPA: delikatna grochowa na wywarze jarzynowym*** II DANIE: knedle** z owocami, polane masłem 82%*, tarta marchewka Kompot wieloowocowy PODWIECZOREK: jogurt naturalny*	70g,15g,50g,20g 200ml 250ml 3szt.,70g 200ml 1 porcja
22.09.2026 Wtorek	ŚNIADANIE: tradycyjne pieczywo pszenne**, masło 82%*, ser* „Ementaler”, świeży pomidor, herbata + mleko* do herbaty ZUPA: bulion na wywarze jarzynowym*** z makaronem***** II DANIE: kotlet mielony z mięsa mielonego drobiowo-wieprzowego (80%/20%)**/*****, ziemniaki, buraczki gotowane skropione sokiem z cytryny Kompot wieloowocowy PODWIECZOREK: deser mleczno*-owocowy	70g,15g,50g,20g 200ml 250ml 70g,110g,70g 200ml 1 porcja
23.09.2026 Środa	ŚNIADANIE: pieczywo pszenne** w tym wek**, masło 82%*, zupa mleczna* z kaszą manną**, marmolada wieloowocowa, herbata ZUPA: marchwiowa na wywarze jarskim*** II DANIE: makaron pełnoziarnisty w sosie szpinakowo – serowym* Kompot wieloowocowy PODWIECZOREK: banan	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

24.09.2026 Czwartek	ŚNIADANIE: chleb mieszany pszenno-żytni**, masło 82%*, polędwica** sopocka, ogórek zielony, herbata z cytryną ZUPA: barszcz ukraiński na wywarze jarskim*** II DANIE: indyk w jarzynach***, ryż Kompot wieloowocowy PODWIECZOREK: wypiek własny*/**/***** - ciasto z budyniem na mleku*	70g,15g,50g,20g 200ml 250ml 250g 200ml 1 porcja
25.09.2026 Piątek	ŚNIADANIE: pieczywo mieszane pszenno-żytnie**, masło 82%*, twarożek* z rzodkiewką i tartą papryką, herbata owocowa ZUPA: krem pomidorowy na wywarze mięsno-warzywnym*** II DANIE: filet rybny panierowany****/*****, ziemniaki gotowane, surówka wielowarzywna skropiona sokiem z cytryny Kompot wieloowocowy PODWIECZOREK: deser waniliowy*	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](tel:501-179-907), [506-174-870](tel:506-174-870), [517-147-666](tel:517-147-666) @: managerpol@o2.pl

MANAGER-POL

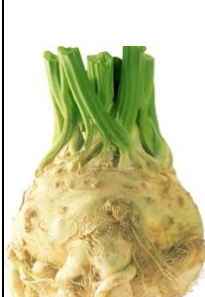
Jadłospis PRZEDSZKOLE

w dniach 28.09.-02.10.2026 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
28.09.2026 Poniedziałek	ŚNIADANIE: pieczywo pszenne** w tym graham**, masło 82%*, kurczak faszerowany**, świeże warzywo, herbata z cytryną ZUPA: delikatna fasolowa na wywarze jarzynowym*** II DANIE: naleśniki** z owocami i białym serem* Kompot wieloowocowy PODWIECZOREK: deser owocowy	70g,15g,50g,20g 200ml 250ml 2szt. 200ml 1 porcja
29.09.2026 Wtorek	ŚNIADANIE: chleb mieszany pszenno-żytni** w tym graham**, masło 82%*, pasta drobno mielona, ogórek zielony, herbata owocowa ZUPA: tradycyjny rosół na wywarze drobiowo-jarzynowym*** z makaronem***** „nitki” z gotowaną marchewką i zieloną pietruszką II DANIE: pulpety** w sosie pomidorowym, ziemniaki gotowane, surówka z białej kapusty Kompot wieloowocowy PODWIECZOREK: budyń* dwu-smakowy na mleku*	70g,15g,50g,20g 200ml 250ml 70g,110g,70g 200ml 1 porcja
30.09.2026 Środa	ŚNIADANIE: ½ rogalik**/*, masło 82%*, serek biały*, zupa mleczna* z płatkami ryżowymi, herbata ZUPA: z zielonej soczewicy na wywarze jarskim*** II DANIE: gulasz warzywny z pomidorami „Pelati”, ryż gotowany Kompot wieloowocowy PODWIECZOREK: jogurt* naturalny z owocami	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](tel:501-179-907), [506-174-870](tel:506-174-870), [517-147-666](tel:517-147-666) @: managerpol@o2.pl

01.10.2026 Czwartek	ŚNIADANIE: pieczywo pszenno-żytnie**, masło 82%*, szynka śniadaniowa**, świeży szpinak, sałata masłowa, herbata z cytryną ZUPA: delikatna paprykowa z ziemniakami na wywarze jarskim*** II DANIE: łazanki** z kapust mieszanych – kwaśnej i słodkiej, z pieczarkami i wędliną drobiową** Kompot wieloowocowy PODWIECZOREK: wypiek własny**/*****/* - ciasto Brownie z porzeczkami	70g,15g,50g,20g 200ml 250ml 250g 200ml 1 porcja
02.10.2026 Piątek	ŚNIADANIE: chleb mieszany pszenno-żytni** w tym graham**, masło 82%*, pasta rybna**** z pomidorami, herbata owocowa ZUPA: kaszubska „rybna”**** na wywarze drobiowo-jarzynowym*** z kaszą jaglaną II DANIE: jajko sadzone*****, ziemniaki, surówka z marchwi skropiona olejem rzepakowym Kompot wieloowocowy PODWIECZOREK: budyń* na mleku* z musem malinowym	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