

MANAGER-POL

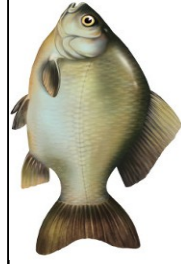
Jadłospis PRZEDSZKOLE

w dniach 05.10.-09.10.2026 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
05.10.2026 Poniedziałek	ŚNIADANIE: pieczywo mieszane pszenno-żytnie**, masło 82%*, polędwica** z indyka, ogórek zielony, herbata z cytryną ZUPA: żurek** z ziemniakami na wywarze warzywno-drobiowym*** II DANIE: ryż z jabłkiem i cynamonem, polany masłem 82%* i sosem jogurtowo*-waniliowym Kompot wieloowocowy PODWIECZOREK: galaretka z owocami i śmietankową* chmurką	70g,15g,50g,20g 200ml 250ml 250g 200ml 1 porcja
06.10.2026 Wtorek	ŚNIADANIE: chleb pszenno-żytni** w tym graham**, masło 82%*, ser żółty* „Gouda”, sałata rzymska/lodowa, herbata + mleko* do herbaty ZUPA: grysikowa** na wywarze drobiowo-jarzynowym*** z fasolką szparagową II DANIE: podudzie z kurczaka pieczone, ziemniaki z koperkiem, surówka wielowarzywna skropiona olejem rzepakowym Woda z cytryną PODWIECZOREK: jogurt naturalny* z musem owocowym z przecieranych owoców	70g,15g,50g,20g 200ml 250ml 70g,110g,70g 200ml 1 porcja
07.10.2026 Środa	ŚNIADANIE: chleb pszenny** w tym wek**, masło 82%*, mleko* + płatki kukurydziane, dżem z czarnej porzeczki, herbata ZUPA: szpinakowa na wywarze jarskim*** II DANIE: leczo warzywne z kolorowymi warzywami i czerwoną soczewicą, makaron***** świderki 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
								

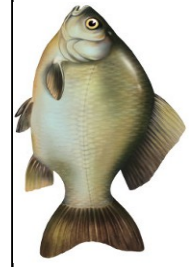
Pozostałe alergeny z listy 13 podstawowych alergenów, czyli: skorupiaki, mięczaki, łubin, dwutlenek siarki nie są zawarte w oferowanych przez nas produktach ani daniach.

- Jadłospis skomponowany jest zgodnie z zapotrzebowaniem kalorycznym i energetycznym dla grupy wiekowej 0-3, 3-5; 6-13 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

08.10.2026 Czwartek	ŚNIADANIE: chleb mieszany pszenno-żytni**, masło 82%*, szynka** drobiowa z warzywami, świeży pomidor, herbata owocowa ZUPA: brokułowa na wywarze warzywnym*** II DANIE: gulasz wieprzowy**, kasza jęczmienna**/ gryczana, surówka z ogórka kiszzonego Kompot wieloowocowy PODWIECZOREK: wypiek własny*/**/***** ciasto marchewkowe	70g,15g,50g,20g 200ml 250ml 70g,110g,70g 200ml 1 porcja
09.10.2026 Piątek	ŚNIADANIE: pieczywo mieszane pszenno-żytnie**, masło 82%*, pasta jajeczno***** -serowa* ze szczypiorkiem, herbata z cytryną ZUPA: kaszubska „rybna”**** na wywarze jarskim *** z kaszą jaglaną II DANIE: kotlet z kalafiora**/*****, ziemniaki z koperkiem, buraczki gotowane tarte Kompot wieloowocowy PODWIECZOREK: deser mleczny* z brzoskwinia	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

MANAGER-POL

Jadłospis PRZEDSZKOLE

w dniach 12.10.-16.10.2026 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
12.10.2026 Poniedziałek	ŚNIADANIE: pieczywo mieszane pszenno-żytnie**, masło 82%*, indyk** z pietruszką, zieleną sałatą, herbata + mleko* do herbaty ZUPA: kapuśniak z ziemniakami na wywarze drobiowo-warzywnym*** II DANIE: zapiekanka makaronowa** z mięsem mielonym**, warzywami, pulpą pomidorową i tartym żółtym serem* Woda z cytryną PODWIECZOREK: deser a'la „Pana Cotta”*	70g,15g,50g,20g 200ml 250ml 250g 200ml 1 porcja
13.10.2026 Wtorek	ŚNIADANIE: chleb mieszany pszenno-żytni** w tym graham**, masło 82%*, pasta drobiowa** z tartymi warzywami i ciecierzycą, herbata z cytryną ZUPA: ryżowa z zieleniną na wywarze drobiowo-jarzynowym*** II DANIE: duszona wieprzowina** w delikatnym sosie musztardowym*****/*, ziemniaki, kapusta biała z kukurydzą skropiona olejem rzepakowym Kompot wieloowocowy PODWIECZOREK: deser mleczny* na bazie jogurtu	70g,15g,50g 200ml 250ml 70g,110g,70g 200ml 1 porcja
14.10.2026 Środa	ŚNIADANIE: ½ rogalik** + chleb pszenny**, masło 82%*, zupa mleczna* z płatkami śniadaniowymi, twarożek* z miodem, herbata owocowa ZUPA: barszcz czerwony na wywarze jarskim*** z ziemniakami, zabieleny śmietanką roślinną II DANIE: mix kasz - „kasotto” (jęczmienna, gryczana, pęczak) z warzywami i oliwą z oliwek Kompot wieloowocowy PODWIECZOREK: świeży owoc jabłko + chrupki kukurydziane	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

15.10.2026 Czwartek	ŚNIADANIE: chleb mieszany pszenno-żytni**, masło 82%*, szynka** zapiekana na maśle*, świeże warzywo, herbata z cytryną ZUPA: ogórkowa na wywarze jarskim*** II DANIE: gulasz** drobiowy w sosie własnym, ryż gotowany z fasolką, marchewką i zielonym groszkiem Kompot wieloowocowy PODWIECZOREK: wypiek własny*/**/***** - drożdżówka z owocem	70g,15g,50g,20g 200ml 250ml 70g,110g,70g 200ml 1 porcja
16.10.2026 Piątek	ŚNIADANIE: pieczywo mieszane pszenno-żytnie**, masło 82%*, paprykarz****/* własnej produkcji, świeże warzywo, herbata owocowa ZUPA: pomidorowa zabieleną śmietanką* na wywarze drobiowo-warzywnym*** z makaronem** II DANIE: filet rybny panierowany****/*****, ziemniaki, surówka z kapusty kiszzonej skropiona olejem z pestek winogron Kompot wieloowocowy PODWIECZOREK: serek waniliowy*	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 19.10.- 23.10.2026 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
19.10.2026 Poniedziałek	ŚNIADANIE: pieczywo mieszane pszenno-żytnie**, masło 82%*, pieczeń** rzymska, ogórek zielony i kiszony, herbata owocowa ZUPA: krupnik** z ziemniakami na wywarze mięsno-warzywnym*** II DANIE: buchty**, sos jogurtowo*-owocowy Kompot wieloowocowy PODWIECZOREK: wafelek musli**	70g,15g,50g,20g 200ml 250ml 2szt.,70g 200ml 1 porcja
20.10.2026 Wtorek	ŚNIADANIE: chleb pszenno-żytni** w tym graham**, masło 82%*, ser biały* z tartymi warzywami i suszonymi pomidorami, herbata + mleko* do herbaty ZUPA: bulion warzywny na wywarze jarzynowym*** z drobnym makaronem***** i zieloną pietruszką II DANIE: pieczeń wieprzowa** z szynki w sosie własnym, ziemniaki z koperkiem, surówka „Colesław”* Woda z cytryną PODWIECZOREK: jogurt naturalny* z musli** i musem mango	70g,15g,50g 200ml 250ml 70g,110g,70g 200ml 1 porcja
21.10.2026 Środa	ŚNIADANIE: tradycyjne pieczywo pszenne** w tym wek**, masło 82%*, konfitura tru-skawkowa, kakao na mleku*, herbata ZUPA: kalafiorowa na wywarze jarskim*** II DANIE: ratatouille z dodatkiem warzyw strączkowych, makaron pełnoziarnisty** „Penne” PODWIECZOREK: świeży owoc + biszkopty	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

22.10.2026 Czwartek	ŚNIADANIE: pieczywo mieszane pszenno-żytnie**, masło 82%*, szynka** krucha wieprzowa, świeże warzywo, herbata z cytryną ZUPA: włoska zupa wielowarzywna „Minestrone” na wywarze jarzynowym*** II DANIE: tradycyjny gulasz** w sosie własnym, kasza jęczmienna**, surówka z ogórka kiszzonego Kompot wieloowocowy PODWIECZOREK: wypiek własny*/**/***** - ciasto Brownie** z porzeczką	70g,15g,50g,20g 200ml 250ml 70g,110g,70g 200ml 1 porcja
23.10.2026 Piątek	ŚNIADANIE: chleb mieszany** w tym graham**, masło 82%*, pasta jajeczno*****-serowa* z rzodkiewką, herbata owocowa ZUPA: z cukinii na wywarze warzywnym*** II DANIE: kęski rybne panierowane ****/*****, ziemniaki gotowane, surówka z kapusty kiszzonej i marchwi skropiona olejem rzepakowym Kompot wieloowocowy PODWIECZOREK: deser mleczno*-czekoladowy	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 26.10.-30.10.2026 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
26.10.2026 Poniedziałek	ŚNIADANIE: pieczywo pszenne** w tym graham**, masło 82%*, polędwica** z warzywami, sałata lodowa, herbata owocowa ZUPA: delikatna fasolowa z ziemniakami na wywarze jarzynowym*** II DANIE: kluski z nadzieniem mięsnym** okraszone cebulką, surówka z czerwonej kapusty skropiona olejem z nasion winogron Kompot wieloowocowy PODWIECZOREK: budyń* dwu-smakowy	70g,15g,50g,20g 200ml 250ml 250g 200ml 1 porcja
27.10.2026 Wtorek	ŚNIADANIE: chleb mieszany pszenno-żytnie**, masło 82%*, pasta drobiowo-warzywna z ciecierzycą, herbata + mleko* do herbaty ZUPA: bulion rosółowy z warzywami na wywarze jarzynowym*** i zacierką***** II DANIE: nuggetsy** drobiowe, ziemniaki, surówka z kapusty pekińskiej i białej z jogurtem* Kompot wieloowocowy PODWIECZOREK: świeży owoc + ciasteczka maślane**	70g,15g,50g 200ml 250ml 70g,110g,70g 200ml 1 porcja
28.10.2026 Środa	ŚNIADANIE: chleb mieszany**, ½ bułeczka maślana**, masło 82%*, zupa mleczna* z płatkami jaglanymi, powidła śliwkowe, herbata ZUPA: z groszku zielonego i marchewki na wywarze jarskim*** II DANIE: makaron** Spaghetti z soczewicą czerwoną i pomidorami Pellatti Kompot wieloowocowy PODWIECZOREK: kisiel z owocami i śmietankową* 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, 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

29.10.2026 Czwartek	ŚNIADANIE: pieczywo mieszane pszenno-żytnie**, masło 82%*, pierś** gotowana z indyka, pomidor, herbata z cytryną ZUPA: koperkowa na wywarze drobiowo-jarzynowym*** II DANIE: wieprzowina** w delikatnym sosie curry, kasza „Bulgur”, surówka wielowarzynna skropiona sokiem z cytryny Kompot wieloowocowy PODWIECZOREK: wypiek własny*/**/***** - ciasto dyniowe	70g,15g,50g,20g 200ml 250ml 70g,110g,70g 200ml 1 porcja
30.10.2026 Piątek	ŚNIADANIE: tradycyjne pieczywo mieszane pszenno-żytnie**, masło 82%*, twaróg* z czosnkiem, świeże warzywo, herbata owocowa ZUPA: pieczarkowa na wywarze jarskim *** II DANIE: filet rybny**** z miruny w jarzynach***, ziemniaki gotowane Kompot wieloowocowy PODWIECZOREK: Tiramisu*	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-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