MANAGER-POL

Jadłospis

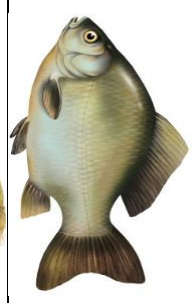
02.11.2026-06.11.2026

PRZEDSZKOLE

(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
02.11.2026 Poniedziałek	**ŚNIADANIE**: Pieczywo** mieszane pszenne i żytnie, masło* 82%, szynka drobiowa**, ogórek zielony, herbata, mleko* do herbaty **ZUPA**: Delikatna grochowa na wywarze drobiowo-warzywnym*** z ziemniakami **II DANIE**: Knedle z białym serem* i musem owocowym kompot **PODWIECZOREK**: Świeży owoc, wafle ryżowe.	70g,10g,15g ,200ml 250ml 3 szt. 200ml 1 porcja
03.11.2026 Wtorek	**ŚNIADANIE:** Chleb **pszenno-żytni, masło 82%, pasta mięsna z mięsa drobiowego duszonego z dodatkiem ciecierzycy i tartych warzyw korzeniowych, herbata owocowa. **ZUPA:** Bulion jarzynowo*** - drobiowy z makaronem**, marchewką gotowaną i pietruszką zieloną **II DANIE:** Gołąbki bez zawijania z mięsa mielonego wieprzowo – drobiowego i ryżu biały i brązowy, sos pomidorowy**, ziemniaki gotowane kompot **PODWIECZOREK:** Budyń owocowy na mleku* z musem owocowym	70g,10g, 20g, 200ml 250ml 140g, 110g 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.

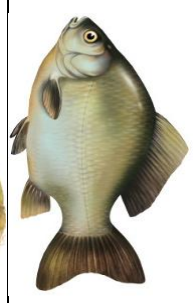
Przedsiębiorstwo Marketingowo-Usługowe „Manager-Pol”, 41-800 Zabrze, Pl. Warszawski 5, NIP 648-000-32-59

Tel: 501-179-907, 506-174-870, 517-147-666 @: managerpol@o2.pl

MANAGER-POL

04.11.2026 Środa	**ŚNIADANIE:** Chleb** mieszany, rogaliki**/*, masło* 82%., zupa mleczna * z płatkami owsianymi**i tartą gruszką dżem brzoskwiniowy, herbata **ZUPA:** Wielowarzywna z soczewicą na wywarze jarskim **II DANIE:** Burger*****/** szpinakowy, ryż gotowany, tarta marchewka; kompot **PODWIECZOREK:** Galaretka owocowa z jogurtową* chmurką	70g, 10g, 20g,200ml 250ml 70g,110g,70g 200ml 1 porcja
05.11.2026 Czwartek	**ŚNIADANIE:** Pieczywo mieszane** pszenne i graham, masło* 82%, ser żółty*, pomidor, herbata owocowa. **ZUPA:** Pieczarkowa na wywarze jarzynowym zabielana śmietanką* **II DANIE:** Gulasz mięsny węgierski z szynki wieprzowej**, kasza jęczmienna**, ogórek kiszony kompot **PODWIECZOREK:** wypiek własny*****/**/* - Drożdżówka z owocami.	70g,10g,30g,8g,200ml 250ml 70g,110g,70g 200ml 1 porcja
06.11.2026 Piątek	**ŚNIADANIE:** Pieczywo** pszenne i żytnie, masło* 82%, twarożek* z rzodkiewką, szczypiorek, herbata z cytryną. **ZUPA:** Kalafiorowa z ryżem na wywarze jarzynowym **II DANIE:** Filet z mintaja**** panierowany**/*, ziemniaki gotowane, surówka z kapusty kiszonej z jabłkiem i olejem rzepakowym kompot **PODWIECZOREK:** Deser mleczno* -owocowy na bazie jogurtu*.	70g,10g,30g,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.

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

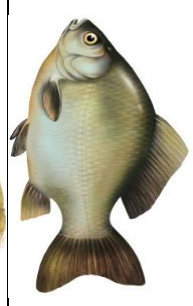
Jadłospis
09.11.2026-13.11.2026

PRZEDSZKOLE

(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
09.11.2026 Poniedziałek	**ŚNIADANIE:** Pieczywo** pszenne i żytnie, masło* 82%, indyk faszerowany, świeże warzywo, herbata owocowa. **ZUPA:** Żurek** z ziemniakami na wywarze mięsno – jarzynowym*** **II DANIE:** Spaghetti** ala carbonara* z kurczakiem i cukinią w sosie śmietanowo* - serowym* kompot **PODWIECZOREK:** Koktajl owocowy na maślance*	70g,10g,30g , 8g, ,200ml 250ml 250g 200ml 1 porcja
10.11.2026 Wtorek	**ŚNIADANIE:** Chleb** mieszany + graham, masło* 82%, pasta serowa *z warzywami, herbata + mleko. **ZUPA:** Grysikowa** z natką pietruszki na wywarze jarzynowym **II DANIE:** Kotlet mięsny panierowany**/*****/*, ziemniaki gotowane, surówka „Colesław” z kapustą i marchewką* kompot **PODWIECZOREK:** Jogurt* z musli**	70g,10g,30g , 8g, ,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.

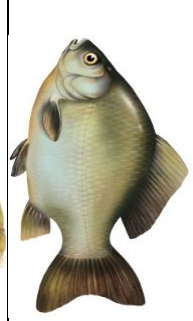
- Jadłospis skomponowany jest zgodnie z zapotrzebowaniem kalorycznym i energetycznym dla grupy wiekowej 0-3.,3-5; 6-13 la. 14-16 lat a podana waga jest uśredniona aby spełniała zapotrzebowania energetyczne uczniów szkolnych w różnym wieku
- Dania wytwarzamy z zawsze świeżych i pełnowartościowych produktów.
- 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.

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

12.11.2026 Czwartek	**ŚNIADANIE:** Wek** i chleb** mieszany, masło* 82%, serek*, ogórek z oliwkami, tarta rzodkiewka, herbata/kakao na mleku* **ZUPA:** Zupa w stylu meksykańskim na wywarze jarskim **II DANIE:** Risotto z fasolką szparagową, cukinią, groszkiem zielonym, marchewką, papryką i ciecierzycą, woda z cytryną. **PODWIECZOREK:** wypiek własny**/*****/* - Ciasto marchewkowe.	70g,10g,30g,8g,200ml 250ml 250g 200ml 1 porcja
13.11.2026 Piątek	**ŚNIADANIE:** Chleb** pszenno-żytni i razowy, masło* 82%, pasta jajeczna***** z cebulką zieloną, herbata. **ZUPA:** Pomidorowa zabielana śmietaną* z makaronem** na wywarze jarzynowym **II DANIE:** paluszki rybne****/*****/**, ziemniaki gotowane, surówka z kapusty kiszonej z zieloną pietruszką, cebulką i oliwą z oliwek kompot **PODWIECZOREK:** Deser mleczny* na bazie budyniu na mleku* z musem malinowym	70g,10g,30g,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.

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

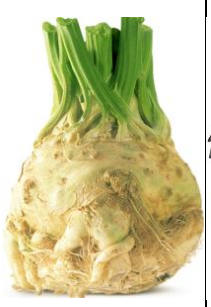
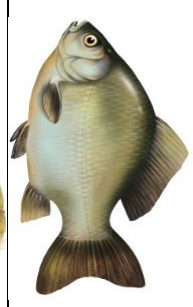
Jadłospis
16.11.2026-20.11.2026

PRZEDSZKOLE

(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
16.11.2026 Poniedziałek	**ŚNIADANIE:** Pieczywo** mieszane pszenne i żytnie, masło *82%, pierś z kurczaka gotowana, ogórek zielony, herbata, mleko* do herbaty. **ZUPA:** ogórkowa na wywarze mięsno-jarzynowym zabielana śmietaną* z ziemniakami **II DANIE:** Makaron** „świderki" z masłem* I białym serem*, tarta marchewka kompot **PODWIECZOREK:** Jabłko, biszkopty**/*****/*.	70g,10g,15g ,200ml 250ml 250g 200ml 1 porcja
17.11.2026 Wtorek	**ŚNIADANIE:** Chleb** pszenno-żytni, masło* 82%, ser* Gouda, szyneczka** drobiowa, sałata lodowa, herbata **ZUPA:** Ryżowa z zieleniną na wywarze jarzynowym **II DANIE:** Pieczeń wieprzowa w sosie** własnym, ziemniaki gotowane, surówka wielowarzywna; woda z cytryną. **PODWIECZOREK:** Deser waniliowy na mleku* .	70g,10g, 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.

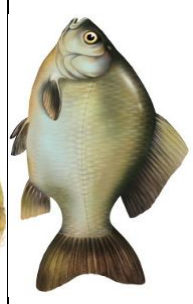
- Jadłospis skomponowany jest zgodnie z zapotrzebowaniem kalorycznym i energetycznym dla grupy wiekowej 0-3.,3-5; 6-13 la. 14-16 lat a podana waga jest uśredniona aby spełniała zapotrzebowania energetyczne uczniów szkolnych w różnym wieku
- Dania wytwarzamy z zawsze świeżych i pełnowartościowych produktów.
- 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.

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

18.11.2026 **Środa**	**ŚNIADANIE:** Wek** i chleb mieszany**, masło* 82%, mleko*, płatki kukurydziano-miodowe, powidła śliwkowe, plasterki warzyw, herbata. **ZUPA:** Krem z brokułów i groszku zielonego na wywarze jarskim **II DANIE:** Leczo warzywne z soczewicą, ryż mieszany kompot **PODWIECZOREK:** Marchewka z jabłkiem i cytryną	70g, 10g, 20g,200ml 250ml 250g 200ml 1 porcja
19.11.2026 **Czwartek**	**ŚNIADANIE:** Pieczywo** pszenno-żytnie, graham**, masło* 82%, schab pieczony, świeże warzywo, herbata/mleko* do herbaty **ZUPA:** Barszcz czerwony na wywarze drobiowo - jarzynowym z fasolą i ziemniakami. **II DANIE:** pyzy z mięsem okraszone cebulką, surówka z kapust mieszanych i olejem rzepakowym kompot. **PODWIECZOREK:** wypiek własny**/*****/* – Brownie z porzeczką	70g,10g,30g,8g,200ml 250ml 3 szt, 70g 200ml 1 porcja
20.11.2026 **Piątek**	**ŚNIADANIE:** Chleb** pszenny i żytni, masło* 82%, pasta rybna****/* z pomidorami, herbata z cytryną. **ZUPA:** Koperkowa z ryżem i warzywami na wywarze jarzynowym **II DANIE:** Nuggetsy**/* rybne****, ziemniaki gotowane, surówka z kapusty kiszonej z tartą pietruszką, jabłkiem i pietruszką zieloną kompot **PODWIECZOREK:** Jogurt* z musem z mango.	70g,10g,30g,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.

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

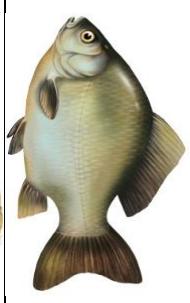
23.11.2026-27.11.2026

PRZEDSZKOLE

(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
23.11.2026 Poniedziałek	**ŚNIADANIE:** Chleb** pszenny i żytni, graham, masło* 82%, szynka** gotowana wysoko gatunkowa, sałata rzymska, herbata **ZUPA:** Krupnik** na wywarze drobiowo-jarzynowym z zieleniną **II DANIE:** Makaron** z pomidorami Pellatii i tartymi warzywami, kompot. **PODWIECZOREK:** deser Tiramisu**/*	70g,10g,15g ,200ml 250ml 250g 200ml 1 porcja
24.11.2026 Wtorek	**ŚNIADANIE:** Pieczywo** mieszane, masło* 82%, schab z czarnuszką, świeże warzywo, herbata/kawa zbożowa na mleku* **ZUPA:** Rosół drobiowy z drobnym makaronem**, pietruszką zieloną i marchewką. **II DANIE:** Kurczak pieczony, ziemniaki, surówka z kapust mieszanych, woda z cytryną. **PODWIECZOREK:** Banan	70g,10g, 20g, 200ml 250ml 70g,110g,70g 200ml 1 porcja
25.11.2026 Środa	**ŚNIADANIE:** Zupa mleczna* z kaszą manną**i owocem, z nutką cynamonu, marmolada wieloowocowa, bułeczka**/* maślana, chleb** mieszany, herbata **ZUPA:** marchwiowa z ryżem na wywarze jarzynowym **II DANIE:** Burger*****/** z buraka, ryż z ciecierzycą i groszkiem, oliwa z pestkami dyni, kompot. **PODWIECZOREK:** Jogurt* naturalny z gresem malinowym.	70g, 10g, 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.

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

26.11.2026 Czwartek	**ŚNIADANIE:** Pieczywo** pszenno-żytnie, masło* 82%, parówki** na ciepło, rukola, herbata. **ZUPA:** Ziemniaczana na wywarze drobiowo – jarzynowym z zieloną pietruszką **II DANIE:** tradycyjny gulasz wieprzowy**, kasza mieszana (jęczmienna** I gryczana), surówka z warzyw kiszonych kompot **PODWIECZOREK:** wypiek własny*****/**/* - ciasto szpinakowe	70g,10g,30g,8g,200ml 250ml 70g,110g,70g 200ml 1 porcja
27.11.2026 Piątek	**ŚNIADANIE:** Chleb** pszenno-żytni, masło* 82%, ser* wiejski z papryką, herbata owocowa. **ZUPA:** Krem pomidorowy na wywarze jarzynowym z zieloną pietruszką. **II DANIE:** Filet rybny***** panierowany**/*/*****, ziemniaki, surówka z marchwi z dodatkiem ananasa i oleju z winogron kompot **PODWIECZOREK:** Deser mleczno* - owocowy	70g, 10g, 20g,200ml 250ml 70g,110g,70g 200ml 1 porcja

***Z przyczyn technicznych oraz logistycznych zastrzegamy sobie prawo do dokonywania drobnych zmian w jadłospisie**

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.

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

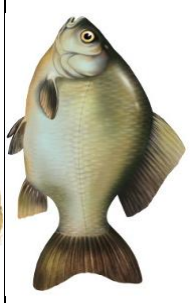
MANAGER-POL

Uwaga! Kochane Dzieci, Rodzice oraz Personel placówki!

- nasze posiłki przygotowywane są codziennie ze świeżych, pełnowartościowych produktów, dostarczanych każdego dnia do naszej kuchni
- nad kompozycją i przygotowaniem posiłków czuwa zespół profesjonalistów w zakresie żywienia dzieci i młodzieży. Dostosowujemy jadłospisy do wieku odbiorców, sezonowości oraz okoliczności, chcąc dopasować menu do pory roku, dostępnych produktów oraz tradycji kulinarnych obowiązujących w naszym kraju i regionie. W ten sposób wprowadzamy
w jadłospisach różnorodność, uczymy dzieci różnych smaków, konsystencji oraz kolorów dań oraz dopasowania dań do aktualnego czasu, ale też tradycji. Do tego wszystkie jadłospisy są sprawdzane przez dietetyka medycznego, który sprawuje pieczę nad prawidłową kompozycją posiłków oraz zapewnieniem w nich wszelkich potrzebnych składników. W przypadku potrzeby stosowania diety ze względów medycznych prosimy o dostarczenie bardzo jasnych
i konkretnych zaświadczeń lekarskich ze wskazówkami do żywienia. W tym wypadku jadłospisy są sporządzane w oparciu o jadłospis podstawowy. Ze względu na rodzaj diety jadłospisy dietetyczne mogą się jednak różnić od jadłospisów podstawowych, co wynika z braku możliwości dopasowania tego samego produktu do diety dziecka lub z innych powodów, które mają znaczenie zdrowotne ale też produkcyjne. Prosimy o uszanowanie wzelkich kompozycji jadłospisów, gdyż opierają się one na wytycznych przepisach ale też wielu innych czynnikach obowiązujących w zakładzie zbiorowego żywienia. Ze względu na skalę produkcji oraz konieczność zachowania bezpieczeństwa pracy, żywienia i produkcji nie jesteśmy w stanie spełniać indywidualnych życzeń co do sposobu żywienia dzieci. Prosimy aby korzystając z usług zakładu zbiorowego żywienia mieć na uwadze aspekt związany z ilością, rozmiarem i czasem, jaki nas obowiązuje i nie wymagać od nas innego niż ustalony przez specjalistów sposobu żywienia. W przypadku powtarzających się próśl o żywienie „ na życzenie” będziemy zmuszeni odmówić dostarczania posiłków, gdyż wpływa to negatywnie na całokształt naszej pracy. W sytuacjach szczególnych może również zaistnieć potrzeba indywidualnego skalkulowania danej diety.
- komponujemy jadłospisy w oparciu o Rozporządzenie Ministra Zdrowia z 16.02.2026, które weszło w życie z dniem 01.09.2026 (Dz.U.2026 poz. 197). Nowe przepisy wprowadziły nowe wytyczne i my się do nich stosujemy:
- co najmniej raz w tygodniu obiad w pełni roślinny (wegetariański) na bazie lub z użyciem warzyw strączkowych
- co najmniej raz w tygodniu ryba
- dwa razy w tygodniu porcja mięsa
- różnorodność produktów – warzyw, produktów zbożowych, dodatków i kompozycji oraz nazw
- ograniczona liczba potraw smażonych

Chcąc spełnić jak najlepiej wymogi ustawodawcy, ale jednocześnie sprawić, by nasze posiłki były atrakcyjne, smaczne i zdrowe staramy się je opracowywać i przygotowywać – łącząc wymagania prawidłowego żywienia z ciekawymi potrawami, atrakcyjnym wyglądem
i dobrym smakiem.

Gramatura posiłków – gramatura potraw nie jest zawsze jednakowa. Zawsze jednak dostosowana jest do danej kategorii wiekowej. Mieści się w granicach gramatury i kaloryczności podanej przez Ustawodawcę a jej różnorodność wynika z ogólnej kaloryczności potraw, którą staramy się zapewnić. Nowe Rozporządzenie Ministra Zdrowia kładzie szczególny nacisk na nie przekraczanie wagi posiłku, jego kaloryczności i ilości

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.

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

oraz jakości stosowanego mięsa, mając na celu zapewnić dzieciom i młodzieży nie przekraczalną dawkę części dziennego zapotrzebowania energetycznego, stąd w tym sezonie pojawia się w jadłospisach więcej owoców i warzyw a mniej produktów opartych na mięsie czy innych produktach odzwierzęcych.

Średnioważona gramatura składowych posiłków spełnia normy swojej kategorii wiekowej oraz wymogi nowego Rozporządzenia.

Pewne propozycje menu mogą być podane nie na wagę lecz na sztuki, których ilość wynikać będzie z wielkości jednostkowych części dania i kaloryczności całego posiłku. Podobnie jak podane widełki gramaturowe poszczególnych części obiadu związane są z całościową kalorycznością dnia.

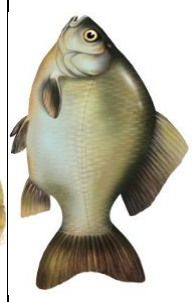
Ze względu na specyfikę pracy i zamówień zastrzegamy sobie prawo nagłej zmiany jadłospisu, co związane jest głównie z dostępnością zamawianych towarów oraz warunkami technicznymi na kuchni produkcyjnej. Sytuacja taka dotyczy niespodziewanych braków lub zmian w dostawach towarowych lub nagłych, nie spodziewanych sytuacji w trakcie procesu produkcyjnego.

ALERGENY:

* - białko krowie
** - gluten
*** - seler
**** - ryby
***** - jajko kurze
****** - soja
******* - gorczyca

Powyższe alergeny pojawiają się w naszych potrawach najczęściej, i pojawiły się w w/w jadłospisie.

Życzymy owocnej i spokojnej współpracy

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.

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