

MANAGER-POL

Jadłospis SZKOŁA w dniach 02.02.2026-06.02.2026

(na potrzeby odbiorców, w siedzibie firmy dostępne są szczegółowe rozpiski towarowe i produkcyjne z wyszczególnieniem jakościowym i ilościowym wszystkich produktów użytych do przygotowania potraw)

Data	Menu	Gramatura
02.02.2026 Poniedziałek	ZUPA: kapuśniak na wywarze drobiowo-jarzynowym*** z ziemniakami II DANIE: ryż z prażonym jabłkiem i polewą śmietanowo*-waniliową Kompot wieloowocowy	300ml 300g 250ml
03.02.2026 Wtorek	ZUPA: bulion warzywny na wywarze drobiowym*** z drobnym makaronem** II DANIE: kotlet panierowany**/*****, ziemniaki, surówka „Colesław” Kompot wieloowocowy	300ml 100g,180g,100g 250ml
04.02.2026 Środa	ZUPA: barszcz biały na wywarze drobiowo-jarzynowym*** zabielały śmietanką* z ziemniakami II DANIE: indyk** w jarzynach, makaron świderki** Kompot wieloowocowy	300ml 300g 250ml
05.02.2026 Czwartek	ZUPA: z fasolki szparagowej na wywarze mięsnym*** z kaszą manną II DANIE: pyzy z mięsem**, okraszone cebulką, surówka z kapusty z dodatkiem kukurydzy oraz sosu vinegrette na bazie oleju rzepakowego Kompot wieloowocowy	300ml 4szt.,100g 250ml
06.02.2026 Piątek	ZUPA: pomidorowa na wywarze jarzynowym*** z drobnym makaronem**, zabielała śmietanką* II DANIE: nuggetsy rybne****, ziemniaki gotowane, surówka z kapusty kiszzonej skropiona olejem z nasion winogron Kompot wieloowocowy	300ml 100g,180g,100g 250ml

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

MANAGER-POL

Jadłospis SZKOŁA w dniach 09.02.2026-13.02.2026

(na potrzeby odbiorców, w siedzibie firmy dostępne są szczegółowe rozpiski towarowe i produkcyjne z wyszczególnieniem jakościowym i ilościowym wszystkich produktów użytych do przygotowania potraw)

Data	Menu	Gramatura
09.02.2026 Poniedziałek	ZUPA: jarzynowa na wywarze drobiowym*** zabelana śmietanką* z ziemniakami II DANIE: buchty** na parze z sosem jogurtowo*-owocowym Kompot wieloowocowy	300ml 2szt.,100g 250ml
10.02.2026 Wtorek	ZUPA: grysikowa z zieleniną na wywarze mięsno-warzywnym*** II DANIE: schab w ziołach w sosie własnym**/*****, ziemniaki, surówka wielowarzynna z olejem z nasion winogron Kompot wieloowocowy	300ml 100g,180g,100g 250ml
11.02.2026 Środa	ZUPA: ziemniaczana na wywarze drobiowo-jarzynowym*** z majerankiem II DANIE: leczo warzywne z wędliną** drobiową, ryż gotowany Kompot wieloowocowy	300ml 300g 250ml
12.02.2026 Czwartek	ZUPA: brokułowa na wywarze drobiowo – jarzynowym*** z ziemniakami II DANIE: tradycyjny gulasz wieprzowy**, kasza jęczmienna** z dodatkiem kaszy „bulgur”**, surówka z warzyw kiszonych Kompot wieloowocowy	300ml 300g 250ml
13.02.2026 Piątek	ZUPA: „kaszubska-rybna” na wywarze jarzynowym*** z ziemniakami II DANIE: jajko gotowane*****, sos koperkowy, ziemniaki gotowane, surówka z marchewki Kompot wieloowocowy	300ml 1szt.,180g,100g 250ml

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