

MANAGER-POL

Jadłospis SZKOŁA w dniach 07.01.2026-09.01.2026

(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
07.01.2026 Środa	ZUPA: ziemniaczana na wywarze drobiowo-jarzynowym*** z majerankiem II DANIE: spaghetti** „Bolognese” w sosie mięsno-warzywnym z pulpą pomidorową z dodatkiem bazylii Kompot wieloowocowy	300ml 100g,180g,100g 250ml
08.01.2026 Czwartek	ZUPA: ogórkowa na wywarze mięsnym*** z ziemniakami II DANIE: potrawka z kurczaka** duszona w sosie własnym, ryż gotowany Kompot wieloowocowy	300ml 160g,180g 250ml
09.01.2026 Piątek	ZUPA: pomidorowa na wywarze drobiowo-jarzynowym *** z drobnym makaronem**, zabieleną śmietanką* II DANIE: figurki rybne****/*****/**, ziemniaki gotowane, świeża surówka z kapusty kiszzonej i marchewki z dodatkiem oleju winogronowego 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 12.01.2026-16.01.2026

(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
12.01.2026 Poniedziałek	ZUPA: barszcz czerwony na wywarze mięsno-jarzynowym*** zabielały śmietanką* z ziemniakami II DANIE: makaron świderki** z białym serem* i masełkiem* Kompot wieloowocowy	300ml 300g 250ml
13.01.2026 Wtorek	ZUPA: ryżowa z siekaną zieloną pietruszką na wywarze drobiowo-jarzynowym*** II DANIE: kotlet mielony**/*****, ziemniaki i buraczki gotowane Kompot wieloowocowy	300ml 100g,180g,100g 250ml
14.01.2026 Środa	ZUPA: delikatna fasolowa** na wywarze mięsno-jarzynowym*** z ziemniakami II DANIE: kluski z nadzieniem mięsnym**, okraszone cebulką, surówka z kapust mieszanych Kompot wieloowocowy	300ml 4szt.,100g 250ml
15.01.2026 Czwartek	ZUPA: pieczarkowa na wywarze drobiowo - jarzynowym***, zabielała śmietanką* z ziemniakami II DANIE: wieprzowina** duszona w delikatnym sosie musztardowym, kasza jęczmien-no**- gryczana***, surówka z selera*** i marchewki z olejem z winogron Kompot wieloowocowy	300ml 100g,180g,100g 250ml
16.01.2026 Piątek	ZUPA: kalafiorowa z ziemniakami na wywarze drobiowo-warzywnym*** II DANIE: filet rybny panierowany**/*****/*****, ziemniaki gotowane, sałatka szwedz-ka z oliwą z oliwek 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-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 SZKOŁA w dniach 19.01.2026-23.01.2026

(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
19.01.2026 Poniedziałek	ZUPA: krupnik** na wywarze mięsno–jarzynowym*** z ziemniakami II DANIE: knedle** z nadzieniem owocowym, polane masłem* Kompot wieloowocowy	300ml 4szt. 250ml
20.01.2026 Wtorek	ZUPA: grysikowa** na wywarze drobiowo– jarzynowym*** z posiekaną zieloną pietruszką i marchewką II DANIE: pulpety mięsne**/***** w sosie pomidorowym**, ziemniaki gotowane, surówka z kapusty białej z dodatkiem oleju z winogron Kompot wieloowocowy	300ml 100g,180g,100g 250ml
21.01.2026 Środa	ZUPA: żurek** na wywarze mięsno–jarzynowym*** z ziemniakami II DANIE: risotto z kurczakiem** i warzywami Kompot wieloowocowy	300ml 300g 250ml
22.01.2026 Czwartek	ZUPA: brokułowa na wywarze jarzynowym*** z kaszą manną** II DANIE: gulasz wieprzowy** w sosie własnym, makaron świderki**, surówka wielowarzynna Kompot wieloowocowy	300ml 100g,180g,100g 250ml
23.01.2026 Piątek	ZUPA: kaszubska rybna***** na wywarze jarzynowym*** II DANIE: jajko sadzone*****, ziemniaki gotowane, surówka z drobnostartej marchwi 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-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 SZKOŁA w dniach 26.01.2026-30.01.2026

(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
26.01.2026 Poniedziałek	ZUPA: delikatna grochowa na wywarze drobiowym*** z ziemniakami II DANIE: zapiekanka makaronowa** z mięsem wieprzowym, warzywami i żółtym serem* Kompot wieloowocowy	300ml 300g 250ml
27.01.2026 Wtorek	ZUPA: z cukinii na wywarze drobiowo-jarzynowym*** z ryżem II DANIE: kurczak pieczony**/*****, ziemniaki gotowane, surówka ze świeżych warzyw z dodatkiem sosu vinegrette na bazie oleju rzepakowego Kompot wieloowocowy	300ml 100g,180g,100g 250ml
28.01.2026 Środa	ZUPA: włoska zupa "Minestrone" z miksem warzyw na wywarze drobiowym*** II DANIE: łazanki** z kapust mieszanych z wędliną** i pieczarkami Kompot wieloowocowy	300ml 300g 250ml
29.01.2026 Czwartek	ZUPA: barszcz ukraiński na wywarze drobiowo-jarzynowym*** z ziemniakami II DANIE: gulasz z indyka** z warzywami, gotowany ryż paraboliczny Kompot wieloowocowy	300ml 300g 250ml
30.01.2026 Piątek	ZUPA: pomidorowa z ryżem na wywarze drobiowo-jarzynowym*** II DANIE: paluszki rybne*****/*****/**, ziemniaki gotowane, surówka z kapusty kiszonej z marchewką i jabłkiem i olejem z 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-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