

MANAGER-POL

Jadłospis SZKOŁA w dniach 02.03.2026-06.03.2026

(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
02.03.2026 Poniedziałek	ZUPA: krupnik** warzywny na wywarze mięsno-jarzynowym*** z ziemniakami II DANIE: makaron***** z białym serem* polany masełkiem* 82% Kompot wieloowocowy	300ml 300g 250ml
03.03.2026 Wtorek	ZUPA: rosół drobiowy*** z makaronem***** „nitki” oraz posiekaną zieloną pietruszką i marchewką II DANIE: kotlet mielony drobiowo – wieprzowy (70%/30%)**/*****, ziemniaki purre*, buraczki czerwone gotowane Kompot wieloowocowy	300ml 100g,180g,100g 250ml
04.03.2026 Środa	ZUPA: szpinakowa na wywarze drobiowo-jarzynowym*** z ryżem II DANIE: pyzy z mięsem** okraszone cebulką, surówka wielowarzynna Kompot wieloowocowy	300ml 4szt.,100g 250ml
05.03.2026 Czwartek	ZUPA: grysikowa** z fasolką szparagową na wywarze mięsnym*** II DANIE: tradycyjny gulasz wieprzowy**, kasza jęczmienna**, surówka z ogórka kiszzonego z oliwą z oliwek Kompot wieloowocowy	300ml 300g 250ml
06.03.2026 Piątek	ZUPA: pomidorowa na wywarze jarzynowym*** z ryżem, zabelana śmietanką* II DANIE: paluszki rybne****/**/*****, ziemniaki gotowane, surówka z kapusty kiszonej z tartą marchewką, jabłkiem i pietruszką z dodatkiem oleju 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-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 09.03.2026-13.03.2026

(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
09.03.2026 Poniedziałek	ZUPA: żurek** na wywarze mięsno-jarzynowym*** z ziemniakami II DANIE: ryż na mleku* z jabłkiem, masłem* i cynamonem Kompot wieloowocowy	300ml 300g 250ml
10.03.2026 Wtorek	ZUPA: kalafiorowa na wywarze drobiowo-jarzynowym*** z kaszą manną** II DANIE: pulpety z mięsa drobiowego**/*****, sos pomidorowy**, ziemniaki, surówka z białej kapusty z marchewką, świeżą siekaną pietruszką i olejem rzepakowym Kompot wieloowocowy	300ml 100g,180g,100g 250ml
11.03.2026 Środa	ZUPA: delikatna fasolowa na wywarze drobiowo-jarzynowym*** z ziemniakami II DANIE: indyk duszony w jarzynach, makaron świderki***** Kompot wieloowocowy	300ml 300g 250ml
12.03.2026 Czwartek	ZUPA: barszcz czerwony zabieleny śmietanką* na wywarze drobiowo – jarzynowym*** z ziemniakami II DANIE: wieprzowina** w delikatnym sosie curry, kasza jęczmienna*-gryczana, surówka z warzyw kiszonych Kompot wieloowocowy	300ml 300g 250ml
13.03.2026 Piątek	ZUPA: jarzynowa na wywarze jarskim*** z ryżem II DANIE: filet rybny panierowany*****/*****, ziemniaki gotowane, surówka ze startej marchewki z sokiem z cytryny 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 16.03.2026-20.03.2026

(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
16.03.2026 Poniedziałek	ZUPA: ziemniaczana na wywarze drobiowo-warzywnym*** z zielenią II DANIE: makaron spaghetti***** w sosie mięsno**-warzywnym na mięsie mielonym drobiowo – wieprzowym (70%/30%) z passatą pomidorową Kompot wieloowocowy	300ml 300g 250ml
17.03.2026 Wtorek	ZUPA: bulion warzywny na wywarze drobiowo-jarzynowym*** z drobnym makaronem** II DANIE: pieczeń wieprzowa** w sosie własnym, ziemniaki gotowane, surówka wielo-warzywna skropiona olejem z winogron Kompot wieloowocowy	300ml 300g 250ml
18.03.2026 Środa	ZUPA: ogórkowa na wywarze drobiowo – jarzynowym*** zabieleną śmietanką* II DANIE: risotto z kurczakiem** i warzywami Kompot wieloowocowy	300ml 300g 250ml
19.03.2026 Czwartek	ZUPA: krem wielowarzywny na wywarze jarskim*** II DANIE: mięso z szynki** duszone w sosie musztardowym*****/**, kasza jęczmienna**, surówka z kapusty z dodatkiem kukurydzy i własnej produkcji sosu vingertte z olejem rzepakowym, sokiem z cytryny i siekaną zielenią Kompot wieloowocowy	300ml 300g 250ml
20.03.2026 Piątek	ZUPA: z cukinii na wywarze jarzynowym*** II DANIE: nuggetsy rybne*****/*****/**, ziemniaki gotowane, surówka z selera*** i marchwi skropiona 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-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 23.03.2026-27.03.2026

(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
23.03.2026 Poniedziałek	ZUPA: pomidorowa na wywarze drobiowym*** z makaronem***** II DANIE: knedle** z owocami polane masłem* Kompot wieloowocowy	300ml 4szt. 250ml
24.03.2026 Wtorek	ZUPA: marchewkowa na wywarze drobiowo-jarzynowym*** z kaszą manną** II DANIE: pieczone pałki z kurczaka**, ziemniaki, surówka z warzyw mieszanych Kompot wieloowocowy	300ml 100g,180g,100g 250ml
25.03.2026 Środa	ZUPA: barszcz biały** zabieleny śmietanką* na wywarze drobiowo-warzywnym*** II DANIE: wieprzowina** w delikatnym sosie orientalnym z warzywami, ryż gotowany Kompot wieloowocowy	300ml 300g 250ml
26.03.2026 Czwartek	ZUPA: włoska zupa "Minestrone" z miksem warzyw, na wywarze drobiowym*** II DANIE: łazanki** z kapust mieszanych – kwaśnej i słodkiej, z pieczarkami i mięsem drobiowym** Kompot wieloowocowy	300ml 300g 250ml
27.03.2026 Piątek	ZUPA: kaszubska „rybna”***** na wywarze drobiowo-jarzynowym*** II DANIE: jajko sadzone*****, ziemniaki, surówka z parzonej kapusty czerwonej z sosem jogurtowym* 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

MANAGER-POL

Jadłospis SZKOŁA
w dniach 30.03.2026-31.03.2026

(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
30.03.2026 Poniedziałek	ZUPA: barszcz ukraiński na wywarze drobiowym*** z ziemniakami II DANIE: makaron świderki** w sosie szpinakowym z dodatkiem kurczaka** Kompot wieloowocowy	300ml 300g 250ml
31.03.2026 Wtorek	ZUPA: ryżowa na wywarze drobiowo-jarzynowym*** z koperkiem II DANIE: mięsny kotlet panierowany**/*****, ziemniaki, surówka wielowarzynna z jogurtem* 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