

MANAGER-POL

Jadłospis SZKOŁA

w dniach 04.05.2026-08.05.2026

(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
04.05.2026 Poniedziałek	ZUPA: z soczewicy na wywarze warzywnym*** z ziemniakami II DANIE: makaron** z białym serem*, polany masełkiem* 82% z dodatkiem owocu granatu Kompot wieloowocowy	300ml 300g 250ml
05.05.2026 Wtorek	ZUPA: brokułowa na wywarze jarskim*** II DANIE: gulasz wieprzowy** w sosie własnym, ziemniaki, surówka z kapust mieszanych skropiona olejem z pestek winogron Kompot wieloowocowy	300ml 100g,180g,100g 250ml
06.05.2026 Środa	ZUPA: barszcz biały** z ziemniakami na wywarze drobiowo – jarzynowym***, zabieleny śmietanką* II DANIE: warzywa w sosie słodko-kwaśnym z dodatkiem kurczaka, ryż gotowany Kompot wieloowocowy	300ml 300g 250ml
07.05.2026 Czwartek	ZUPA: wiosenna na wywarze jarskim*** z młodą kapustą II DANIE: kluski z mięsem** okraszone cebulką, surówka z kapusty czerwonej z dodatkiem startego jabłka Kompot wieloowocowy	300ml 4szt.,100g 250ml
08.05.2026 Piątek	ZUPA: pomidorowa na wywarze drobiowo–jarzynowym*** z drobnym makaronem*****, zabieleną śmietanką* II DANIE: filet rybny panierowany*****/*****, ziemniaki gotowane, surówka z kapusty kiszzonej i 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, 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 SZKOŁA

w dniach 11.05.2026-15.05.2026

(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
11.05.2026 Poniedziałek	ZUPA: delikatna fasolowa na wywarze jarzynowym*** II DANIE: makaron**/***** „Penne” ze szpinakiem, sosem śmietanowym* z delikatną nutą czosnku Kompot wielowocowy	300ml 300g 250ml
12.05.2026 Wtorek	ZUPA: bulion drobiowo-warzywny*** z zacierką*****/** i posiekaną zieloną pietruszką II DANIE: pieczeń wieprzowa w sosie pieczeniowym**, ziemniaki, surówka ze świeżych warzyw skropiona olejem rzepakowym Kompot wielowocowy	300ml 100g,180g,100g 250ml
13.05.2026 Środa	ZUPA: ogórkowa na wywarze jarskim*** zabieleną śmietanką* II DANIE: potrawka z mięsa** drobiowego z warzywami, kasza jęczmienna** Kompot wielowocowy	300ml 300g 250ml
14.05.2026 Czwartek	ZUPA: koperkowa na wywarze drobiowo – jarzynowym *** z ryżem i jarzynką II DANIE: bigos** staropolski z kapust mieszanych, wędliną** drobiową, suszonymi śliwkami i pomidorami Pelati, pieczywo** Kompot wielowocowy	300ml 300g 250ml
15.05.2026 Piątek	ZUPA: marchwiowa na wywarze jarskim*** II DANIE: burgery rybne *****/*****/**, ziemniaki gotowane, surówka z ogórka kiszzonego z oliwą z oliwek Kompot wielowocowy	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, 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 SZKOŁA

w dniach 18.05.2026-22.05.2026

(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
18.05.2026 Poniedziałek	ZUPA: jarzynowa z ziemniakami na wywarze mięsnym*** II DANIE: knedle z nadzieniem waniliowo-serowym*, polane masełkiem* 82% Kompot wielowocowy	300ml 4szt. 250ml
19.05.2026 Wtorek	ZUPA: grysikowa** na wywarze drobiowo – jarzynowym*** z zielenią II DANIE: gołąbki** bez zawijania, ziemniaki gotowane, sos pomidorowy** Kompot wielowocowy	300ml 100g,180g,100g 250ml
20.05.2026 Środa	ZUPA: barszcz czerwony na wywarze jarskim***, zabielały śmietanką* z ziemniakami II DANIE: kaszotto z kasz mieszanych** (bulgur + kasza jęczmienna**) z warzywami strączkowymi oraz marchewką, kukurydzą i papryką Kompot wielowocowy	300ml 300g 250ml
21.05.2026 Czwartek	ZUPA: pieczarkowa na wywarze jarskim*** II DANIE: gulasz z szynki** w sosie własnym, makaron świderki**/*****, surówka z kapusty białej z papryką i groszkiem Kompot wielowocowy	300ml 100g,180g,100g 250ml
22.05.2026 Piątek	ZUPA: „kaszubska”- rybna**** na wywarze jarzynowym*** z ryżem II DANIE: jajko sadzone*****, ziemniaki, tarta marchewka skropiona sokiem z cytryny Kompot wielowocowy	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, 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 SZKOŁA

w dniach 25.05.2026-29.05.2026

(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
25.05.2026 Poniedziałek	ZUPA: żurek** na wywarze jarskim*** z ziemniakami II DANIE: makaron spaghetti** w sosie mięsno**-warzywnym na mięsie mielonym drobiowo – wieprzowym (90%/10%) z passatą pomidorową i warzywami Kompot wieloowocowy	300ml 300g 250ml
26.05.2026 Wtorek	ZUPA: kalafiorowa na wywarze drobiowo-jarzynowym***, zabelana śmietanką* II DANIE: nuggetsy drobiowe**/*****, ziemniaki, buraczki gotowane tarte Kompot wieloowocowy	300ml 100g,180g,100 250ml
27.05.2026 Środa	ZUPA: delikatna grochowa na wywarze warzywnym*** II DANIE: pierogi ukraińskie**/* okraszone cebulką, surówka obiadowa ze świeżych warzyw skropiona olejem z pestek winogron Kompot wieloowocowy	300ml 5szt.,180g,100g 250ml
28.05.2026 Czwartek	ZUPA: krupnik** na wywarze mięsno – warzywnym*** z ziemniakami i jarzynką II DANIE: wieprzowina** w sosie orientalnym z anansem i warzywami, ryż gotowany Kompot wieloowocowy	300ml 300g 250ml
29.05.2026 Piątek	ZUPA: krem z zielonego groszku i brokuła na wywarze jarzynowym*** II DANIE: filet rybny**** duszony pod pierzynką jarzynową z sosem pomidorowym, ziemniaki gotowane 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, 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