

# MANAGER-POL

## Jadłospis SZKOŁA

w dniach 01.04.2026, 08.04.2026-10.04.2026

(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
01.04.2026 Środa	ZUPA: ziemniaczana na wywarze drobiowo-warzywnym*** z majerankiem II DANIE: leczo warzywne z dodatkiem drobiu i pomidorów Pelati Kompot wieloowocowy	300ml 300g 250ml
08.04.2026 Środa	ZUPA: jarzynowa na wywarze warzywnym***, zabieleną śmietanką* II DANIE: tradycyjny gulasz z szynki wieprzowej**, kasza jęczmienna**, surówka z ogórka kapusty z marchewką i papryką, skropiona olejem rzepakowym Kompot wieloowocowy	300ml 300g 250ml
09.04.2026 Czwartek	ZUPA: ryżowa na wywarze jarskim*** z posiekaną zieloną pietruszką II DANIE: kotlet mielony mięsny tradycyjny z mięsa drobiowo-wieprzowego (70%/30%)**/*****, ziemniaki gotowane, surówka „Coleslaw” z tartą marchewką Kompot wieloowocowy	300ml 100g,180g,100g 250ml
10.04.2026 Piątek	ZUPA: pomidorowa na wywarze drobiowo-jarzynowym*** z drobnym makaronem*****, zabieleną śmietanką* II DANIE: „Paella” - ryż z kąskami rybnymi z filetu z mintaja*****, warzywami - fasolką szparagową, marchewką, papryką i groszkiem Kompot wieloowocowy	300ml 300g 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](mailto:managerpol@o2.pl)

# MANAGER-POL

## Jadłospis SZKOŁA w dniach 13.04.2026-17.04.2026

(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
13.04.2026 Poniedziałek	ZUPA: krupnik** na wywarze jarzynowym*** z ziemniakami i siekaną zieloną II DANIE: knedle** z malinami polane masłem 82%* Kompot wielowocowy	300ml 4szt. 250ml
14.04.2026 Wtorek	ZUPA: bulion drobiowo-warzynowy*** z lanym ciastem****/** II DANIE: kotlet mięsny panierowany****/**, ziemniaki z koperkiem, surówka z kapusty białej z dodatkiem kukurydzy, skropiona olejem z winogron Kompot wielowocowy	300ml 100g,180g,100g 250ml
15.04.2026 Środa	ZUPA: kalafiorowa na wywarze jarzynowym*** II DANIE: potrawka meksykańska z czerwoną fasolą z dodatkiem mięsa z szynki**, makaron** penne Kompot wielowocowy	300ml 300g 250ml
16.04.2026 Czwartek	ZUPA: krem z groszku zielonego na wywarze jarskim*** II DANIE: pulpeciki mięsne** z mięsa drobiowego w sosie koperkowym**/*, ryż gotowany, surówka ze startej marchewki z sokiem z cytryny Kompot wielowocowy	300ml 100g,180g,100g 250ml
17.04.2026 Piątek	ZUPA: szpinakowa na wywarze jarzynowym*** z ryżem II DANIE: paluszki rybne****/*****/** wysokogatunkowe, smażone metodą beztłuszczową, ziemniaki gotowane, surówka „dunajska” z warzyw kiszonych 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](mailto:managerpol@o2.pl)

# MANAGER-POL

## Jadłospis SZKOŁA w dniach 20.04.2026-24.04.2026

(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
20.04.2026 Poniedziałek	ZUPA: ogórkowa na wywarze drobiowo-warzywnym*** z ziemniakami II DANIE: ryż z jabłkiem, masłem 82%* i sosem waniliowym* Kompot wieloowocowy	300ml 300g 250ml
21.04.2026 Wtorek	ZUPA: z fasolki szparagowej i brukselki na wywarze jarzynowym*** z grysiem** II DANIE: kurczak pieczony**/*****, ziemniaki gotowane, surówka z białej kapusty po żydowsku – z ogórkiem kiszonym i olejem rzepakowym Kompot wieloowocowy	300ml 100g,180g,100g 250ml
22.04.2026 Środa	ZUPA: włoska zupa wielowarzywna na wywarze jarskim*** II DANIE: pyzy z nadzieniem mięsny** okraszone cebulką, surówka z czerwonej kapusty skropiona oliwą z oliwek i sokiem z cytryny i pomarańczy Kompot wieloowocowy	300ml 100g,180g,100g 250ml
23.04.2026 Czwartek	ZUPA: „zalewajka”** na wywarze drobiowo-jarzynowym*** z ziemniakami II DANIE: wieprzowina z szynki** w sosie własnym z warzywami, makaron** Kompot wieloowocowy	300ml 300g 250ml
24.04.2026 Piątek	ZUPA: „kaszubska” – rybna**** na wywarze jarzynowym*** z kaszą jaglaną II DANIE: jajko gotowane*****, sos śmietanowy* z delikatną nutą chrzanu, ziemniaki, surówka z marchwi i selera*** skropiona olejem z pestek winogron i sokiem z cytryny 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, 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](mailto:managerpol@o2.pl)

# MANAGER-POL

## Jadłospis SZKOŁA w dniach 27.04.2026-30.04.2026

(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
27.04.2026 Poniedziałek	<b>ZUPA:</b> barszcz ukraiński na wywarze drobiowym*** z jarzynką i ziemniakami <b>II DANIE:</b> makaron spaghetti** w sosie mięsno**-warzywnym na mięsie mielonym drobiowo – wieprzowym (70%/30%) z passatą pomidorową Kompot wielowocowy	300ml 300g 250ml
28.04.2026 Wtorek	<b>ZUPA:</b> delikatna paprykowa na wywarze jarzynowym*** <b>II DANIE:</b> kęsy drobiowe panierowane**/*****, ziemniaki z koperkiem, surówka z kapust mieszanych – pekińskiej i białej z sosem jogurtowo* – koperkowym Kompot wielowocowy	300ml 100g,180g,100g 250ml
29.04.2026 Środa	<b>ZUPA:</b> wiosenna na wywarze warzywnym*** ze świeżym lubczykiem <b>II DANIE:</b> łazanki** z kapustą, warzywami i mięsem drobiowym** Kompot wielowocowy	300ml 300g 250ml
30.04.2026 Czwartek	<b>ZUPA:</b> żurek** na wywarze mięsnym*** z ziemniakami <b>II DANIE:</b> gulasz drobiowo – wieprzowy w sosie własnym**, kasza jęczmienna** i gryczana, sałatka z warzyw kiszonych z dodatkiem oleju z winogron Kompot wielowocowy	300ml 300g 250ml

### ALERGENY

*	**	***	****	*****	*****	*****	*****	*****
mleko/nabiał	gluten	seler	ryby	jaja kurze	gorczyca	orzechy	sezam	soja
								
<b>Pozostałe alergeny z listy 13 podstawowych alergenów, czyli: skorupiaki, mięczaki, lubin, dwutlenek siarki nie są zawarte w oferowanych przez nas produktach ani daniach.</b>								

- 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](mailto:managerpol@o2.pl)