

# MANAGER-POL

## Jadłospis SZKOŁA

w dniach 01.06.2026-03.06.2026

(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
01.06.2026 Poniedziałek	ZUPA: kapuśniak z kapust mieszanych na wywarze jarzynowym*** II DANIE: leczy warzywne*** z pomidorami „Pelati”, ryż gotowany Kompot wieloowocowy	300ml 300g 250ml
02.06.2026 Wtorek	ZUPA: rosół na wywarze drobiowo – jarzynowym*** z makaronem**/***** „muszelki” II DANIE: kotlet mielony z mięsa mielonego drobiowo – wieprzowego ( 80%/20%)**/*****, ziemniaki, buraczki skropione sokiem z cytryny Kompot wieloowocowy	300ml 100g,180g,100g 250ml
03.06.2026 Środa	ZUPA: delikatna fasolowa na wywarze jarzynowym*** z ziemniakami II DANIE: makaron***** świderki w sosie koperkowo-śmietanowym* z warzywami i częstkami kurczaka Kompot wieloowocowy	300ml 300g 250ml
04.06.2026 Czwartek	BOŻE CIAŁO – DZIEŃ WOLNY	
05.06.2026 Piątek	DZIEŃ WOLNY OD ZAJĘĆ	

### 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 08.06.2026-12.06.2026

(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
08.06.2026 Poniedziałek	<b>ZUPA:</b> jarzynowa na wywarze drobiowo-warzywnym*** <b>II DANIE:</b> kluski** na parze, sos jogurtowo*-owocowy Kompot wieloowocowy	300ml 2szt.,100g 250ml
09.06.2026 Wtorek	<b>ZUPA:</b> ryżowa na wywarze jarskim*** z posiekaną zieloną pietruszką i marchewką <b>II DANIE:</b> pieczony schab** w ziołach w sosie własnym, ziemniaki gotowane, surówka „Colesław”* Kompot wieloowocowy	300ml 100g,180g,100g 250ml
10.06.2026 Środa	<b>ZUPA:</b> barszcz czerwony z ziemniakami na wywarze drobiowo-jarzynowym*** zabieleny śmietanką* <b>II DANIE:</b> risotto z mięsem** drobiowym i warzywami*** Kompot wieloowocowy	300ml 300g 250ml
11.06.2026 Czwartek	<b>ZUPA:</b> ziemniaczana z majerankiem na wywarze jarskim*** <b>II DANIE:</b> wieprzowina** w sosie własnym z nutą przyprawy curry, kasza jęczmienna**/gryczana, surówka z ogórka kiszzonego skropiona olejem rzepakowym Kompot wieloowocowy	300ml 300g 250ml
12.06.2026 Piątek	<b>ZUPA:</b> pomidorowa z drobnym makaronem**/***** na wywarze warzywnym*** <b>II DANIE:</b> paluszki rybne ****/*****/**, ziemniaki gotowane, surówka z kapusty kiszzonej z tartą marchewką, pietruszką i pietruszką zieloną Kompot wieloowocowy	300ml 100g,180g,100g 250ml

### ALERGENY

*	**	***	****	*****	*****	*****	*****	*****
<b>mleko/nabiał</b>	<b>gluten</b>	<b>seler</b>	<b>ryby</b>	<b>jaja kurze</b>	<b>gorczyca</b>	<b>orzechy</b>	<b>sezam</b>	<b>soja</b>
								
<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)

# MANAGER-POL

## Jadłospis SZKOŁA

w dniach 15.06.2026-19.06.2026

(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
15.06.2026 Poniedziałek	ZUPA: krupnik** warzywny na wywarze jarskim*** II DANIE: zapiekanka makaronowa**/***** z mięsem**, warzywami i startym, żółtym serem* Kompot truskawkowy	300ml 300g 250ml
16.06.2026 Wtorek	ZUPA: bulion na wywarze drobiowo – jarzynowym*** z makaronem**/***** II DANIE: kotlet panierowany**/*/*****, ziemniaki gotowane, surówka ze świeżych warzyw z jogurtem* Kompot wielowocowy	300ml 100g,180g,100g 250ml
17.06.2026 Środa	ZUPA: ogórkowa na wywarze warzywnym*** zabieleną śmietanką* II DANIE: kasza jaglana, sos z gotowanymi warzywami Kompot wielowocowy	300ml 300g 250ml
18.06.2026 Czwartek	ZUPA: kalafiorowa na wywarze jarskim*** II DANIE: kopytka z masełkiem* i cynamonem, sałatka z gotowanej marchewki i prażonego jabłka Kompot wielowocowy	300ml 300g 250ml
19.06.2026 Piątek	ZUPA: „kaszubska”-rybna**** na wywarze jarzynowym*** z ryżem II DANIE: jajko sadzone*****, ziemniaki, surówka z marchwi z dodatkiem kawałków ananasa 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](mailto:managerpol@o2.pl)

# MANAGER-POL

## Jadłospis SZKOŁA

w dniach 22.06.2026-26.06.2026

(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
22.06.2026 Poniedziałek	ZUPA: żurek** na wywarze mięsno-jarzynowym*** z ziemniakami II DANIE: ryż z jabłkiem, masłem* 82% i sosem jogurtowo*- waniliowym Kompot wielowocowy	300ml 300g 250ml
23.06.2026 Wtorek	ZUPA: z fasolki szparagowej na wywarze jarskim*** II DANIE: kurczak pieczony*****, ziemniaki, surówka z kapusty białej z kukurydzą Kompot wielowocowy	300ml 100g,180g,100g 250ml
24.06.2026 Środa	ZUPA: wiosenna z papryką czerwoną, marchewką i ziemniakami na wywarze warzywnym*** II DANIE: łazanki** z kapust mieszanych z mięsem** drobiowym i pieczarkami Kompot wielowocowy	300ml 300g 250ml
25.06.2026 Czwartek	ZUPA: delikatna grochowa na wywarze jarzynowym*** II DANIE: gulasz wieprzowy** w sosie własnym, kasza jęczmienna**, surówka z warzyw kiszonych skropiona olejem z nasion winogron Kompot wielowocowy	300ml 300g 250ml
26.06.2026 Piątek	ZAKOŃCZENIE ROKU SZKOLNEGO	

### 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)