

MANAGER-POL

Jadłospis SZKOŁA

w dniach 02.09.-04.09.2026 r.

(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
02.09.2026 Środa	ZUPA: krem z brokułów i zielonego groszku na wywarze jarskim*** II DANIE: makaron świderki***** z warzywami i dodatkiem czerwonej soczewicy Woda z cytryną	300ml 300g 250ml
03.09.2026 Czwartek	ZUPA: kalafiorowa na wywarze warzywno***- drobiowym II DANIE: potrawka z kurczaka, mix kasz**, tarte warzywa skropione sokiem z cytryny Kompot wieloowocowy	300ml 300g 250ml
04.09.2026 Piątek	ZUPA: pomidorowa z ryżem na wywarze jarskim*** II DANIE: filet rybny panierowany****/*****/*, ziemniaki gotowane, surówka z kapusty kiszanej 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, 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-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 7.09.-11.09.2026 r.

(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
07.09.2026 Poniedziałek	ZUPA: krupnik** z ziemniakami na wywarze warzywno*** - drobiowym II DANIE: makaron świderki***** polany masłem 82% z dodatkiem białego sera* i granatu Kompot wielowocowy	300ml 300g 250ml
08.09.2026 Wtorek	ZUPA: grysikowa** na wywarze jarzynowym*** z fasolką szparagową II DANIE: kurczak pieczony, ziemniaki z koperkiem, surówka „Coleslaw”* Kompot wielowocowy	300ml 100g,180g,100g 250ml
09.09.2026 Środa	ZUPA: z czerwonej soczewicy na wywarze jarskim*** II DANIE: risotto z warzywami*** i dodatkiem świeżego szpinaku Kompot wielowocowy	300ml 300g 250ml
10.09.2026 Czwartek	ZUPA: szpinakowa na wywarze jarskim*** II DANIE: wieprzowina** w sosie własnym, kasza jęczmienna**/gryczana, surówka z warzyw kiszonych skropiona olejem rzepakowym Kompot wielowocowy	300ml 100g,180g,100g 250ml
11.09.2026 Piątek	ZUPA: jarzynowa z brukselką na wywarze warzywnym*** II DANIE: filet rybny zapiekany****/***** z pomidorami, ziemniaki, surówka z kapust mieszanych skropiona olejem z pestek winogron Woda	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

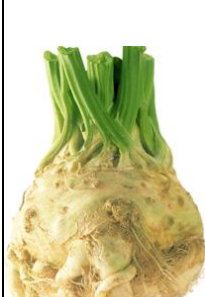
Jadłospis SZKOŁA

w dniach 14.09.- 18.09.2026 r.

(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
14.09.2026 Poniedziałek	ZUPA: kapuśniak na wywarze jarzynowym*** II DANIE: makaron**/***** w sosie z mielonym mięsem drobiowo – wieprzowym** (90%/10%) z passatą pomidorową i warzywami a la Bolognese Kompot wieloowocowy	300ml 300g 250ml
15.09.2026 Wtorek	ZUPA: ryżowa na wywarze drobiowo–jarzynowym*** z zieleciną II DANIE: pieczony schab** w ziołach w sosie własnym, ziemniaki, surówka ze świeżych warzyw Woda z cytryną	300ml 100g,180g,100g 250ml
16.09.2026 Środa	ZUPA: ziemniaczana na wywarze warzywnym*** II DANIE: potrawka warzywna z zielonym groszkiem w sosie śmietanowo*-pomidorowym, makaron świderki** Kompot wieloowocowy	300ml 300g 250ml
17.09.2026 Czwartek	ZUPA: jarzynowa na wywarze jarskim*** zabelana śmietanką* z ziemniakami II DANIE: kurczak duszony w delikatnym sosie, ryż, fasolka szparagowa Kompot wieloowocowy	300ml 100g,180g,100g 250ml
18.09.2026 Piątek	ZUPA: z cukinii na wywarze warzywnym*** II DANIE: wysokogatunkowe paluszki rybne****/*****, ziemniaki gotowane, surówka z kapusty kiszonej i marchwi skropiona olejem rzepakowym 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

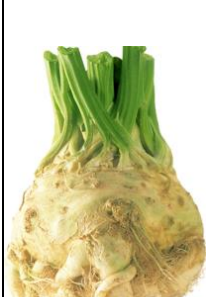
Jadłospis SZKOŁA

w dniach 21.09.-25.09.2026 r.

(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
21.09.2026 Poniedziałek	ZUPA: delikatna grochowa na wywarze jarzynowym*** II DANIE: knedle** z owocami, polane masłem 82%*, tarta marchewka Kompot wieloowocowy	300ml 4szt.,100g 250ml
22.09.2026 Wtorek	ZUPA: bulion na wywarze jarzynowym*** z makaronem***** II DANIE: kotlet mielony z mięsa mielonego drobiowo-wieprzowego (80%/20%)**/*****, ziemniaki, buraczki gotowane skropione sokiem z cytryny Kompot wieloowocowy	300ml 100g,180g,100g 250ml
23.09.2026 Środa	ZUPA: marchwiowa na wywarze jarskim*** II DANIE: makaron pełnoziarnisty w sosie szpinakowo – serowym* Kompot wieloowocowy	300ml 300g 250ml
24.09.2026 Czwartek	ZUPA: barszcz ukraiński na wywarze jarskim*** II DANIE: indyk w jarzynach***, ryż Kompot wieloowocowy	300ml 300g 250ml
25.09.2026 Piątek	ZUPA: krem pomidorowy na wywarze mięsno-warzywnym*** II DANIE: filet rybny panierowany****/*****, ziemniaki gotowane, surówka wielowarzynna skropiona 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 28.09.-02.10.2026 r.

(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
28.09.2026 Poniedziałek	ZUPA: delikatna fasolowa na wywarze jarzynowym*** II DANIE: naleśniki** z owocami i białym serem* Kompot wieloowocowy	300ml 2szt. 250ml
29.09.2026 Wtorek	ZUPA: tradycyjny rosół na wywarze drobiowo-jarzynowym*** z makaronem***** „nitki” z gotowaną marchewką i zieloną pietruszką II DANIE: pulpety** w sosie pomidorowym, ziemniaki gotowane, surówka z białej kapusty Kompot wieloowocowy	300ml 100g,180g,100g 250ml
30.09.2026 Środa	ZUPA: z zielonej soczewicy na wywarze jarskim*** II DANIE: gulasz warzywny z pomidorami „Pelati”, ryż gotowany Kompot wieloowocowy	300ml 300g 250ml
01.10.2026 Czwartek	ZUPA: delikatna paprykowa z ziemniakami na wywarze jarskim*** II DANIE: łazanki** z kapust mieszanych – kwaśnej i słodkiej, z pieczarkami i wędliną drobiową** Kompot wieloowocowy	300ml 300g 250ml
02.10.2026 Piątek	ZUPA: kaszubska „rybna”***** na wywarze drobiowo-jarzynowym*** z kaszą jaglaną II DANIE: jajko sadzone*****, ziemniaki, surówka z marchwi skropiona olejem rzepakowym 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](tel:501-179-907), [506-174-870](tel:506-174-870), [517-147-666](tel:517-147-666) @: managerpol@o2.pl