

MANAGER-POL

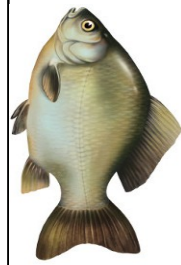
Jadłospis SZKOŁA

w dniach 05.10.-09.10.2026 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
05.10.2026 Poniedziałek	ZUPA: żurek** z ziemniakami na wywarze warzywno-drobiowym*** II DANIE: ryż z jabłkiem i cynamonem, polany masłem 82%* i sosem jogurtowo*-waniliowym Kompot wielowocowy	300ml 300g 250ml
06.10.2026 Wtorek	ZUPA: grysikowa** na wywarze drobiowo-jarzynowym*** z fasolką szparagową II DANIE: podudzie z kurczaka pieczone, ziemniaki z koperkiem, surówka wielowarzywna skropiona olejem rzepakowym Woda z cytryną	300ml 100g,180g,100g 250ml
07.10.2026 Środa	ZUPA: szpinakowa na wywarze jarskim*** II DANIE: leczo warzywne z kolorowymi warzywami i czerwoną soczewicą, makaron***** świderki Kompot wielowocowy	300ml 300g 250ml
08.10.2026 Czwartek	ZUPA: brokułowa na wywarze warzywnym*** II DANIE: gulasz wieprzowy**, kasza jęczmienna**/ gryczana, surówka z ogórka kiszzonego Kompot wielowocowy	300ml 300g 250ml
09.10.2026 Piątek	ZUPA: kaszubska „rybna”***** na wywarze jarskim *** z kaszą jaglaną II DANIE: kotlet z kalafiora**/*****, ziemniaki z koperkiem, buraczki gotowane tarte 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, 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 12.10.-16.10.2026 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
12.10.2026 Poniedziałek	ZUPA: kapuśniak z ziemniakami na wywarze drobiowo-warzywnym*** II DANIE: zapiekanka makaronowa** z mięsem mielonym**, warzywami, pulpą pomidorową i tartym żółtym serem* Woda z cytryną	300ml 300g 250ml
13.10.2026 Wtorek	ZUPA: ryżowa z zieleniną na wywarze drobiowo-jarzynowym*** II DANIE: duszona wieprzowina** w delikatnym sosie musztardowym*****/*, ziemniaki, kapusta biała z kukurydzą skropiona olejem rzepakowym Kompot wieloowocowy	300ml 100g,180g,100g 250ml
14.10.2026 Środa	ZUPA: barszcz czerwony na wywarze jarskim*** z ziemniakami, zabieleny śmietanką roślinną II DANIE: mix kasz - „kaszotto” (jęczmienna, gryczana, pęczak) z warzywami i oliwą z oliwek Kompot wieloowocowy	300ml 300g 250ml
15.10.2026 Czwarte	ZUPA: ogórkowa na wywarze jarskim*** II DANIE: gulasz** drobiowy w sosie własnym, ryż gotowany z fasolką, marchewką i zielonym groszkiem Kompot wieloowocowy	300ml 300g 250ml
16.10.2026 Piątek	ZUPA: pomidorowa zabieleną śmietanką* na wywarze drobiowo-warzywnym*** z makaronem** II DANIE: filet rybny panierowany*****/*****, ziemniaki, surówka z kapusty kiszzonej skropiona olejem z pestek 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-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 19.10.- 23.10.2026 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
19.10.2026 Poniedziałek	ZUPA: krupnik** z ziemniakami na wywarze mięsno-warzywnym*** II DANIE: buchty**, sos jogurtowo*-owocowy Kompot wieloowocowy	300ml 2szt.,100g 250ml
20.10.2026 Wtorek	ZUPA: bulion warzywny na wywarze jarzynowym*** z drobnym makaronem***** i zieloną pietruszką II DANIE: pieczeń wieprzowa** z szynki w sosie własnym, ziemniaki z koperkiem, surówka „Colesław”* Woda z cytryną	300ml 100g,180g,100g 250ml
21.10.2026 Środa	ZUPA: kalafiorowa na wywarze jarskim*** II DANIE: ratatouille z dodatkiem warzyw strączkowych, makaron pełnoziarnisty** „Penne” Kompot wieloowocowy	300ml 300g 250ml
22.10.2026 Czwartek	ZUPA: włoska zupa wielowarzywna „Minestrone” na wywarze jarzynowym*** II DANIE: tradycyjny gulasz** w sosie własnym, kasza jęczmienna**, surówka z ogórka kiszzonego Kompot wieloowocowy	300ml 300g 250ml
23.10.2026 Piątek	ZUPA: z cukinii na wywarze warzywnym*** II DANIE: kaski rybne panierowane ****/*****, ziemniaki gotowane, surówka z kapu- sty kiszzonej 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, 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 26.10.-30.10.2026 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
26.10.2026 Poniedziałek	ZUPA: delikatna fasolowa z ziemniakami na wywarze jarzynowym*** II DANIE: kluski z nadzieniem mięsnym** okraszone cebulką, surówka z czerwonej kapusty skropiona olejem z nasion winogron Kompot wieloowocowy	300ml 4szt.,180g,100g 250ml
27.10.2026 Wtorek	ZUPA: bulion rosołowy z warzywami na wywarze jarzynowym*** i zacierką***** II DANIE: nuggetsy** drobiowe, ziemniaki, surówka z kapusty pekińskiej i białej z jogurtem* Kompot wieloowocowy	300ml 100g,180g,100g 250ml
28.10.2026 Środa	ZUPA: z groszku zielonego i marchewki na wywarze jarskim*** II DANIE: makaron** Spaghetti z soczewicą czerwoną i pomidorami Pellatti Kompot wieloowocowy	300ml 300g 250ml
29.10.2026 Czwartek	ZUPA: koperkowa na wywarze drobiowo-jarzynowym*** II DANIE: wieprzowina** w delikatnym sosie curry, kasza „Bulgur”, surówka wielowarzynna skropiona sokiem z cytryny Kompot wieloowocowy	300ml 100g,180g,100g 250ml
30.10.2026 Piątek	ZUPA: pieczarkowa na wywarze jarskim *** II DANIE: filet rybny**** z miruny w jarzynach***, 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, 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