



MANAGER-POL



Jadłospis w dniach 17.09.2018 - 21.09.2018

	Menu	Gramatura
17.09.2018 Poniedziałek	OBIAD: zupa – barszcz ukraiński** na wywarze mięsno – jarzynowym*** z ziemniakami spaghetti bolognese**/***** (z mięsem mielonym drobiowo – wieprzowym w sosie pomidorowym) z warzywami kompot wieloowocowy,	300ml 340g 200ml, Wartość energetyczna całego posiłku: 860 kcal
18.09.2018 Wtorek	OBIAD: zupa -koperkowa na wywarze drobiowym z ryżem filetowane udziki z kurczaka pieczone, ziemniaki , surówka z kapusty pekińskiej z pomidorem kompot z czarnej porzeczki,	300ml 100g,180g,100g 200ml, Wartość energetyczna całego posiłku: 910 kcal
19.09.2018 Środa	OBIAD: zupa – krem z zielonych warzyw na wywarze drobiowym wieprzowina w sosie curry z warzywami, makaron świderki**/***** kompot z owoców mieszanych	300ml 180g,180g 200ml, Wartość energetyczna całego posiłku: 890 kcal
20.09.2018 Czwartek	OBIAD: zupa - pieczarkowa na wywarze mięsno – jarzynowym*** z makaronem muszelki **/***** pulpety mięsne z mięsa drobiowo – wieprzowego, sos pomidorowy*/**, ziemniaki, surówka z białej kapusty kompot owocowy z truskawek,	300 ml 100g,180g,100g 200ml, Wartość energetyczna całego posiłku: 870 kcal
21.09.2018 Piątek	OBIAD: zupa - ogórkowa** na wywarze drobiowo – jarzynowym z kaszą jaglaną, zabieleną śmietaną 9%* paluszki rybne****/** smażone metodą beztłuszczową, ziemniaki, surówka z buraczków czerwonych kompot owocowy z owoców leśnych,	300 ml 100g,180g,1000g 200 ml, Wartość energetyczna całego posiłku:880 kcal

- ✓ Jadłospis skomponowany jest zgodnie z zapotrzebowaniem kalorycznym i energetycznym dla grupy wiekowej 3-5;6-13 lat.
- ✓ 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, ulepszczy smaku, i wszelkich innych dodatków nie dozwolonych w żywieniu grupy wiekowej 3-5 lat; 6-13 lat.
- ✓ Jadłospisy są sporządzane przy konsultacji dietetyka mgr Doroty Płonka.
- ✓ Jadłospis jest sporządzony zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z 26 lipca 2016.

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.								