



MANAGER-POL



Jadłospis w dniach 22.10.2018 – 26.10.2018

	Menu	Gramatura
22.10.2018 Poniedziałek	OBIAD: zupa – fasolowa wywarze mięsno – jarzynowym*** z ziemniakami zapiekanka makaronowa z mięsem wieprzowym, pomidorami , warzywami i serem żółtym kompot wielowocowy,	300ml 340g 200ml, Wartość energetyczna całego posiłku: 660 kcal
23.10.2018 Wtorek	OBIAD: zupa – porowa na wywarze drobiowo – jarzynowym *** z ryżem sztuka mięsa w sosie musztardowym, ziemniaki, surówka z czerwonego buraka z jabłkiem kompot z czarnej porzeczki,	300ml 100g,180g,100g 200ml, Wartość energetyczna całego posiłku: 710 kcal
24.10.2018 Środa	OBIAD: zupa – barszcz czerwony wywarze mięsno- warzywnym zabieleny śmietaną 9% z ziemniakami indyk w jarzynach z ryżem kompot z owoców mieszanych,	300ml 340g 200ml, Wartość energetyczna całego posiłku: 890 kcal
25.10.2018 Czwartek	OBIAD: zupa - jarzynowa na wywarze mięsno – jarzynowym*** , z kaszą jaglaną bigos z kapusty białej i kiszzonej z mięsem i kielbasą wieprzową z ziemniakami kompot owocowy z truskawek,	300 ml 180g,180g, 200ml, Wartość energetyczna całego posiłku: 870 kcal
26.10.2018 Piątek	OBIAD: zupa - rosół drobiowy z lanym ciastem i zieloną pietruszką filet rybny****/*****/**panierowany, ziemniaki, surówka z marchwii i groszku kompot owocowy z owoców leśnych,	300 ml 100g,180g,100g 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.								