

MANAGER-POL

Jadłospis SZKOŁA
w dniach 29.09.2025-03.10.2025

(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
29.09.2025 Poniedziałek	ZUPA: delikatna grochowa na wywarze mięsno-jarzynowym z ziemniakami II DANIE: spaghetti**, „Carbonara” w sosie śmietanowym*, różyczka gotowanego brokuła Kompot owocowy	300ml 300g 250ml
30.09.2025 Wtorek	ZUPA: rosół tradycyjny drobiowo-jarzynowy*** z makaronem**, marchewką gotowaną i zieloną pietruszką II DANIE: pieczeń wieprzowa w sosie własnym**, ziemniaki gotowane, surówka z kapusty białej z marchewką i olejem z winogron Kompot owocowy	300ml 100g,180g,100g 250ml
01.10.2025 Środa	ZUPA: ogórkowa na wywarze mięsno – jarzynowym***, zabieleną śmietaną* z ziemniakami II DANIE: pyzy z mięsem okraszone cebulką, surówka z kapusty czerwonej z jabłkiem Kompot owocowy	300ml 4szt.,100g 250ml
02.10.2025 Czwartek	ZUPA: jarzynowa z ziemniakami **/**** na wywarze jarskim z drobnym makaronem** II DANIE: gulasz mięsny z pieczarkami i kaszą jęczmienną**, sałatka z ogórka kiszzonego Kompot owocowy	300ml 100g,180g,100g 250ml
03.10.2025 Piątek	ZUPA: pomidorowa** z ryżem na wywarze drobiowo-jarzynowym II DANIE: filet rybny panierowany****/*****/**, ziemniaki, surówka z marchwi i selera*** Kompot owocowy	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.

MANAGER-POL

Jadłospis SZKOŁA
w dniach 06.10.2025– 10.10.2025

(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
06.10.2025 Poniedziałek	ZUPA: delikatny kapuśniaczek na wywarze mięsno–jarzynowym z ziemniakami II DANIE: makaron** z białym serem*, masłem* i owocem granatu Kompot owocowy	300ml 300g 250ml
07.10.2025 Wtorek	ZUPA: kalafiorowa na wywarze drobiowo–jarzynowym *** z kaszą manną** II DANIE: gołąbki bez zawijania z mięsem wieprzowo – drobiowym i ryżem, sos pomidorowy**/*, ziemniaki Kompot owocowy	300ml 100g,60ml,180g 250ml
08.10.2025 Środa	ZUPA: barszczyk czerwony czysty na własnym zakwasie buraczanym na wywarze drobiowo–jarzynowym z ziemniakami i czerwoną fasolką II DANIE: risotto z kurczakiem i warzywami Kompot owocowy	300ml 300g 250ml
09.10.2025 Czwartek	ZUPA: brokułowa na wywarze jarzynowym II DANIE: wieprzowina w sosie własnym z dodatkiem „curry” i mieszanką warzyw sezonowych, kasza jęczmienna** Kompot owocowy	300ml 100g,180g,100g 250ml
10.10.2025 Piątek	ZUPA: krem wielowarzywny na wywarze jarskim II DANIE: paluszki rybne**/*****, ziemniaczki gotowane, surówka z kapusty kiszonej z marchewką i jabłkiem Kompot owocowy	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.

MANAGER-POL

Jadłospis SZKOŁA
w dniach 13.10.2025– 17.10.2025

(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
13.10.2025 Poniedziałek	ZUPA: żurek** na wywarze mięsno–jarzynowym*** z ziemniakami II DANIE: spaghetti** „Bolognese” w sosie mięsno-warzywnym na mięsie drobiowo–wieprzowym (70%/30%) z przecieranymi pomidorami Kompot owocowy	300ml 300g 250ml
14.10.2025 Wtorek	ZUPA: z fasolką szparagową na wywarze drobiowo – jarzynowym*** z kaszą jaglaną** II DANIE: „kurczę pieczone”, ziemniaki, surówka „Coleslaw” Kompot owocowy	300ml 100g,180g,100g 250ml
15.10.2025 Środa	ZUPA: włoska zupa „Minestrone” z miksem warzyw na wywarze drobiowym II DANIE: knedle z morelami i topionym masłem* Kompot owocowy	300ml 4szt. 250ml
16.10.2025 Czwartek	ZUPA: ziemniaczana na wywarze drobiowo – jarzynowym z zieleciną II DANIE: potrawka z kurczakiem i warzywami, ryż Kompot owocowy	300ml 200g, 180 g 200ml
17.10.2025 Piątek	ZUPA: krem z białych warzyw na wywarze drobiowo–jarzynowym*** II DANIE: burger rybny****/*****/**, ziemniaki gotowane, surówka z warzyw kiszonych z olejem z winogron Kompot owocowy	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.

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

MANAGER-POL

Jadłospis SZKOŁA
w dniach 20.10.2025– 24.10.2025

(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
20.10.2025 Poniedziałek	ZUPA: delikatna fasolowa na wywarze jarzynowym z ziemniakami i majerankiem II DANIE: ryż na mleku* z jesiennymi jabłkami i cynamonem Kompot owocowy	300ml 300g 250ml
21.10.2025 Wtorek	ZUPA: rosół drobiowo–jarzynowy *** z makaronem** muszelki, gotowaną marchewką i zieloną pietruszką II DANIE: kotlet mielony****/**, ziemniaki gotowane, buraczki czerwone gotowane Kompot owocowy	300ml 100g,180g,100g 250ml
22.10.2025 Środa	ZUPA: pieczarkowa na wywarze drobiowo–jarzynowym*** zabieleną śmietaną* II DANIE: łazanki** z kapustą kiszoną i wędliną drobiową** Kompot owocowy	300ml 300g 250ml
23.10.2025 Czwartek	ZUPA: paprykowa na wywarze drobiowo–jarzynowym II DANIE: zapiekanka makaronowa** z mięsem drobiowo-wieprzowym z warzywami, pulpą pomidorową i żółtym serem* Kompot owocowy	300ml 300g 250ml
24.10.2025 Piątek	ZUPA: kaszubska**** pomidorowa na wywarze jarzynowym*** II DANIE: jajko***** sadzone, ziemniaki gotowane, surówka z marchwi z sokiem z cytryny Kompot owocowy	300ml 1 szt.,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.

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 27.10.2025– 31.10.2025

(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
27.10.2025 Poniedziałek	ZUPA: delikatna zupa a la fasolka po bretońsku z pomidorami na wywarze mięsno-jarzynowym z ziemniakami II DANIE: kaszotto** z kurczakiem i warzywami Kompot owocowy	300ml 300g 250ml
28.10.2025 Wtorek	ZUPA: marchwiowa z grysikiem** na wywarze jarzynowym II DANIE: pulpety w sosie pomidorowym**, ziemniaki, surówka wielowarzywna Kompot owocowy	300ml 100g,60 ml,180g,100g 250ml
29.10.2025 Środa	ZUPA: jarzynowa** z ziemniakami* na wywarze drobiowym II DANIE: kurczak w sosie słodko-kwaśnym z warzywami orientalnymi, ryż Kompot owocowy	300ml 200g, 180g 250ml
30.10.2025 Czwartek	ZUPA: szpinakowa na wywarze drobiowo-jarzynowym z lanym ciastem*/** II DANIE: leczo warzywne z pomidorów, papryki i cukinii, ziemniaki gotowane Kompot owocowy	300ml 200g,180g 250ml
31.10.2025 HALLOWEEN / MENU DYNIOWE Piątek	ZUPA: dyniowa na wywarze jarzynowym z makaronem**, zabelana śmietaną* II DANIE: makaron** z sosem kremowo*– dyniowym z kawałkami ryby**** w paprykowej zalewie Kompot owocowy	300ml 300g 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.