

 KANZEON WROCLAWSKI CATERING SP. Z O.O.		WRZESIEŃ TYDZIEŃ I 01.09.2025- 05.09.2025									
JADŁOSPIS DIETA BEZMLECZNA PRZEDSZKOLE 4											
											
ŚNIADANIE	PONIEDZIAŁEK		WTOREK		ŚRODA		CZWARTEK		PIĄTEK		
	Herbata owocowa	200 ml	Herbata owocowa	200 ml	Kakao na mleku roślinnym	200 ml	Herbata owocowa	200 ml	Herbata owocowa	200 ml	
	Chleb jasny i razowy (1a)	50 g	Chleb jasny i graham (1a)	50 g	Chleb jasny i wieloziarnisty (1a,1c,1d,11)	50 g	Chleb pszenno - żytni (1a, 1b)	50 g	Kajzerka (1a)	1 szt.	
	Masło roślinne	10 g	Masło roślinne	10 g	Masło roślinne	10 g	Masło roślinne	10 g	Masło roślinne	10 g	
	Szynka drobiowa (1a,6,9,10)	20 g	Szynka wieprzowa (1a,6,9,10)	20 g	Pasta z jajka z porem na majonezie (3,10)	20 g	Schab pieczony (1a,6,9,10)	20 g	Schab pieczony (1a, 6,9, 10)	20 g	
	Powidła śliwkowe niskosłodzone	20 g	Pasta z ciecierzycy z koperkiem i oliwą	20 g	Pasztet drobiowo-wieprzowy zapiekany (1a,6,9,10)	20 g	Pasta z zielonego groszku z koperkiem i oliwą	20 g	Hummus (11)	20 g	
	Rzodkiewka	15 g	Ogórek	20 g	Rzodkiew biała	15 g	Papryka	20 g	Pomidor	20 g	
				Salata	5 g			Salata	5 g		
ZUPA + DESER	Zupa ogórkowa z ziemniakami zabieleną śmietaną roślinną z natką pietruszki na wywarze warzywnym (9,10)	200 ml	Zupa rosół z kluseczkami z mąki durum na wywarze drobiowo warzywnym z natką pietruszki i lubczykiem (1a,3,9)	200 ml	Zupa krem z pieczonej dyni i ciecierzycy z mlekiem kokosowym z dodatkiem ziemniaków na wywarze warzywnym posypana pestkami dyni (9)	200 ml	Zupa pomidorowa z ryżem na wywarze warzywnym z natką pietruszki (9)	200 ml	Zupa krupnik z kaszy jęczmiennej z natką pietruszki na wywarze warzywnym (1c,9)	200 ml	
	Jogurt węgierski z owocami i wanilią (6)	150 g	Koktajl brzoskwiniowo-truskawkowy na mleku roślinnym + paluch kukurydziany	130 g/ 2 szt.	Pieczyczo chrupkie (1a,b) + pasta fasolowa z pomidorami i oliwą	2 szt/ 50 g	Domowe ciasto b/m z agrestem Torcikowej Chatki wyrób z mąki pszennej (1a,3)	50 g	Ciasteczko owsiane (1d,5,8,11)	1 szt	
II DANIE + OWOC	Makaron z pszenicy durum a'la bolognese z mięsa wieprzowego i soczewicą czerwoną (1a,3)	280 g	Udko pieczone w ziołach	70 szt/ 1szt	Pulpeciki wieprzowo-wołowe z dodatkiem soi w sosie koperkowym (1a,3,6)	4 szt / 50g	Kluseczki ziemniaczane - wyrób domowy (1a,3)	180 g	Paluszki rybne z Mintaja z bułką tartą (1a,3,4)	3 szt.	
			Ziemniaki młode z koperkiem	100 g	Kasza jęczmienna (1c)	100 g	Polewa truskawkowa	50 g	Ziemniaki młode z koperkiem	100 g	
	Mix sałat z zielonym groszkiem i marchewką z oliwą	40 g	Colesław z białej kapusty z sosem majonezowym (3,10)	40 g	Buraczki z oliwą i natką pietruszki	40 g	Marchewka z orzechami (5)	40 g	Surówka z kapusty pekińskiej z papryką natką i oliwą	40 g	
			Brokuły	40 g	Kalafior	40 g			Surówka z ogórka kiszzonego z natką pietruszki i oliwą (10)	40 g	
	Owoc sezonowy	1 szt./ 100g	Owoc sezonowy	1 szt./ 100g	Owoc sezonowy	1 szt./ 100g	Owoc sezonowy	1 szt./ 100g	Owoc sezonowy	1 szt./ 100g	
	Kompot owocowy truskawka porzeczka	200 ml	Kompot owocowy truskawka śliwka	200 ml	Kompot owocowy truskawka agrest	200 ml	Kompot owocowy truskawka porzeczka	200 ml	Kompot owocowy truskawka agrest	200 ml	
ZAZNACZONO ALERGENY WYSTĘPUJĄCE W POŚILKACH ZGODNIE Z ROZPORZĄDZENIEM 1169/2011 Z DNIA 26 PAŹDZIERNIKA 2011.: dania zaproponowane w jadłospisie zostały przygotowane w oparciu o składniki mogące zawierać w swoim składzie substancje lub produkty powodujące alergie lub reakcje nietolerancji takie jak: 1.zboża zawierające gluten 1a-pszenny; 1b-żytni, 1c- jęczmienny; 1d-owsiany; 1e-przenżytni, , 2. Skorupki i produkty pochodne, 3.jaja i produkty pochodne, 4.ryby i produkty pochodne, 5.orzeszki ziemne, 6.soję i produkty pochodne, 7.mleko i produkty pochodne,8. orzechy, migdały, 9.Seler i produkty pochodne, 10. Gorczyca i produkty pochodne, 11. Nasiona sezamu i produkty pochodne,12. Dwutlenek siarki i siarczany, 13. tulin i produkty pochodne, 14. Mleczaki i produkty pochodne. Informujemy, że istnieje możliwość obecności powyżej wymienionych alergenów w produktach użytych do produkcji posiłków.									OPRACOWANO PRZEZ DIETETYKA: Natalia Wanga - Czajewska Dietetyk kliniczny		

 KANZEON WROCLAWSKI CATERING SP. Z O.O. WRZESIEŃ TYDZIEŃ II 08.09.2025- 12.09.2025 JADŁOSPIS DIETA BEZMLECZNA PRZEDSZKOLE 4										
	PONIEDZIAŁEK		WTOREK		ŚRODA		CZWARTEK		PIĄTEK	
ŚNIADANIE	Herbata owocowa	200 ml	Kawa zbożowa na mleku roślinnym (1b,1c)	200 ml	Herbata owocowa	200 ml	Kakao na mleku roślinnym	200 ml	Herbata owocowa	200 ml
	Chleb jasny i razowy (1a)	50 g	Chleb jasny i graham (1a)	50 g	Chleb jasny i wieloziarnisty (1a,1c,1d,11)	50 g	Chleb pszenno - żytni (1a, 1b)	50 g	Kajzerka (1a)	1 szt
	Masło roślinne	10 g	Masło roślinne	10 g	Masło roślinne	10 g	Masło roślinne	10 g	Masło roślinne	10 g
	Szynka z indyka (1a,6,9,10)	20 g	Polędwica drobiowa (1a,6,9,10)	20 g	Szynka drobiowa (1a,6,9,10)	20 g	Szynka wieprzowa (1a,6,9,10)	20 g	Schab pieczony (1a,6,9,10)	20 g
	Masło orzechowe (5,8)	10 g	Pasta z jajka i tuńczykiem z majonezem i koperkiem (3,4,10)	20 g	Pasta z czerwonej soczewicy z prażonym słonecznikiem z oliwą	20 g	Smalczyk z fasoli z jabłkiem	20 g	Pasta z pieczonej marchewki z sezamem (11)	20 g
	Ogórek kiszony (10)	20 g	Rzodkiewka	15 g	Pomidor	20 g	Papryka	20 g	Ogórek	20 g
					Salata	5 g			Salata	5 g
ZUPA + DESER	Zupa brokułowa zabelana śmietaną roślinną z ziemniakami na wywarze warzywnym z koperkiem (9)	200 ml	Delikatna zupa grochówka z kielbaską wieprzową z wysoką zawartością mięsa z ziemniakami z majerankiem i natką (1a,6,9,10)	200 ml	Krem z białych warzyw na wywarze warzywnym i z koperkiem z grzankami pszennymi (1a,9)	200 ml/5 g	Zupa neapolitańska z makaronem z pszenicy durum na wywarze warzywnym z natką pietruszki (1a,3,9)	200 ml	Zupa grysikowa na wywarze drobiowo-warzywnym z natką pietruszki (1a,9)	200 ml
	Brioszka pszenna z jabłkiem (1a,3)	1 szt.	Weka pszenna (1a) + pasta pomidorowo - czosnkowa z bazylią	50 g/ 20 g	Koktajl mango lassi z bananem i sokiem pomarańczowym + biszkopty b/m (1a,3)	130 ml/ 2 szt.	Chlebka pszenna (1a,3) + powidła śliwkowe	50g / 20g	Jogurt owocowy wegański (6)	150 g
II DANIE + OWOC	Kurczak w delikatnym sosie pomidorowy z mlekiem kokosowym i kalafiozem i papryką zagęszczony mąką pszenną (1a)	120 ml	Kluseczki domowej roboty z mąki pszennej pełnoziarnistej (1a,3)	180 g	Kotlet schabowy panierowany klasycznie w bułce tartej (1a,3)	70 g	Kurczak w kawałkach w sosie ze śmietany roślinnej z ziołami zagęszczony mąką pszenną (1a)	120 g	Ryba Mintaj panierowana z bułką tartą z dodatkiem słonecznika (1a,3,4)	70 g
	Kasza bulgur (1a)	100 g	Polewa brzoskwiowa	50 g	Ziemniaki młode z koperkiem	100 g	Ryż paraboliczny	100 g	Ziemniaki młode z koperkiem	100 g
	Surówka z kapusty czerwonej z jabłkiem i oliwą	40 g	Salatka owocowa ananas, gruszka, jabłko z sokiem z cytryny	40 g	Mizeria ze śmietaną wegańską i szczypiorkiem	40 g	Fasolka szparagowa, cebulką i sosem musztardowym na zimno (10)	40 g	Surówka z kapusty kiszonej z żurawiną i oliwą (10)	40 g
	Marchewka mini	40 g			Brokuły	40 g			Bukiet warzyw	40 g
	Owoc sezonowy	1 szt./ 100 g	Mus owocowo - warzywny	100 g	Owoc sezonowy	1 szt./ 100 g	Owoc sezonowy	1 szt./ 100g	Owoc sezonowy	1 szt./ 100 g
	Kompot owocowy truskawka porzeczka	200 ml	Kompot owocowy truskawka śliwka	200 ml	Kompot owocowy truskawka agrest	200 ml	Kompot owocowy truskawka porzeczka	200 ml	Kompot owocowy truskawka agrest	200 ml
ZAZNACZONO ALERGENY WYSTĘPUJĄCE W POSILKACH ZGODNIE Z ROZPORZĄDZENIEM 1169/2011 Z DNIA 26 PAŹDZIERNIKA 2011.: dania zaproponowane w jadłospisie zostały przygotowane w oparciu o składniki mogące zawierać w swoim składzie substancje lub produkty powodujące alergię lub reakcje nietolerancji takie jak: 1.zboża zawierające gluten 1a-pszenny; 1b-żytni, 1c- jęczmienny; 1d-owsiany; 1e-przenżytni, , 2. Skorupki i produkty pochodne, 3.jaja i produkty pochodne, 4.ryby i produkty pochodne, 5.orzeszki ziemne, 6.soje i produkty pochodne, 7.mleko i produkty pochodne,8. orzechy, migdały, 9.Seler i produkty pochodne, 10. Gorczyca i produkty pochodne, 11. Nasiona sezamu i produkty pochodne,12. Dwutlenek siarki i siarczany, 13. łubin i produkty pochodne, 14. Mleczaki i produkty pochodne. Informujemy, że istnieje możliwość obecności powyżej wymienionych alergenów w produktach użytych do produkcji posiłków.									OPRACOWANO PRZEZ DIETETYKA: Natalia Wanga - Czajewska Dietetyk kliniczny	