

KANZEON WROCLAWSKI CATERING SP. Z O.O. WRZESIEŃ TYDZIEŃ III 15.09.2024 - 19.09.2024 JADŁOSPIS PODSTAWOWY PRZEDSZKOLE 4										
										
	PONIEDZIAŁEK		WTOREK		ŚRODA		CZWARTEK		PIĄTEK	
ŚNIADANIE	Herbata owocowa	200 ml	Ryż na mleku z musem mango (7)	200 ml	Herbata owocowa	200 ml	Kasza manna na mleku (1a,7)	200 ml	Herbata owocowa	200 ml
	Chleb jasny i graham (1a)	50g	Chleb jasny i razowy (1a)	50 g	Chleb jasny i żytni (1a,1b)	50 g	Chleb jasny i razowy (1a)	50 g	Kajzerka (1a)	1 szt.
	Masło (7)	10 g	Masło (7)	10 g	Masło (7)	10 g	Masło (7)	10 g	Masło (7)	10 g
	Szynka drobiowa (1a,6,9,10)	20 g	Szynka z indyka (1a,6,9,10)	20 g	Schab pieczony (1a,6,9,10)	20 g	Parówka drobiowa z kurczaka z wysoką zawartością mięsa (6,9,10)	1 szt	Pasta z jajka ze szczypiorkiem z dodatkiem majonezu (3,10)	20 g
	Serek wiejski z rzodkiewką słonecznikiem i pestkami dyni (7)	20 g	Papryka	20 g	Pasta twarogowa z papryką (7)	20 g	Rzodkiewka	15 g	Ser żółty (7)	20 g
	Ogórek kiszony (10)	20 g	Salata	5 g	Ogórek	20 g	Ketchup (1a,10)	20 g	Ogórek	20 g
									Rukola	3 g
ZUPA + DESER	Zupa brukselkowa zabieleną z ziemniakami i koperkiem na wywarze warzywnym (7,9)	200 ml	Zupa z soczewicy czerwonej z pomidorami z kaszą bulgur na wywarze warzywnym z natką pietruszki (1a,9)	200 ml	Zupa koperkowa z ryżem na wywarze drobiowo- warzywnym posypana koperkiem (9)	200 ml	Kapuśniak z kapusty białej słodkiej z ziemniakami i ciecierzycą z natką pietruszki na wywarze warzywnym (9)	200 ml	Różowy krem z pieczonego buraka z kaszą jaglaną zabieleną na wywarze warzywnym posypyany słonecznikiem (7,9)	200 ml
	Jogurt naturalny z owocami suszonymi: morelą, rodzynkami i żurawiną (7)	130 g/ 20g	Paluch pszenny z serem białym (1a,3,7)	1 szt	Koktajl bananowy z chia na mleku (7) + wafle kukurydziane	130 g/ 2 szt.	Chleb weka (1a) + Sałatka jarzynowa z jajkiem włoszczyzną z zielonym groszkiem na majonezie (3,9,10)	2 szt./ 50 g	Jogurt biszkoptowy (1a,3,7)	1 szt
II DANIE	Makaron świderki z mąki durum z kurczakiem i sosem brokułowym z dodatkiem sera mozzarella (1a,3,7)	220 g	Naleśniki ze szpinakiem i serem z mąki pszennej i dodatkiem pełnoziarnistej - wersja pieczona (1a,3,7)	2 szt	Kotlecik mielony pieczony z mięsa drobiowo-wieprzowego z dodatkiem bułki tartej (1a,3)	70 g	Pancake z mąki pszennej - wersja pieczona (1a,3,7)	2 szt	Ryba Mintaj w panierce w bułce tartej (1a,3,4)	70 g
			Polewa czosnkowa na jogurcie (7)	50 g	Ziemniaki	100 g	Polewa malinowa na jogurcie (7)	50 g	Ziemniaki	100 g
	Mix sałat z rukolą marchewką porem i sosem winegret (10)	40 g	Surówka z czerwonej kapusty z kukurydzą i oliwą	40 g	Surówka z ogórka kiszzonego z papryką cebulką i z oliwą (10)	40 g	Jabłko prażone z cynamonem	40 g	Surówka z kapusty pekińskiej z marchewką z dodatkiem jogurtu (7)	40 g
					Kalafior z bułką tartą i masłem (1a,7)	40 g			Brokuły	40 g
	Owoc sezonowy	1 szt./ 100 g	Owoc sezonowy	1 szt./ 100 g	Owoc sezonowy	1 szt./ 100 g	Owoc sezonowy	1 szt./ 100 g	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 25 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-przenytni, , 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. 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: Natalla Wanga - Czajewska Dietetyk kliniczny	

 KANZEON WROCLAWSKI CATERING SP. Z O.O.		WRZESIEŃ TYDZIEŃ IV 22.09.2024- 26.09.2024									
JADŁOSPIS PODSTAWOWY PRZEDSZKOLE 4											
											
ŚNIADANIE	PONIEDZIALEK		WTOREK		ŚRODA		CZWARTEK		PIĄTEK		
	Herbata owocowa	200 ml	Płatki kukurydziane na mleku (7)	200 ml	Herbata owocowa	200 ml	Kawa zbożowa na mleku (1b,1c,7)	200 ml	Herbata owocowa	200 ml	
	Chleb jasny i razowy (1a)	50 g	Chleb pszenno - żytni (1a,1b)	50 g	Chleb wieloziarnisty i jasny (1a,1c,1d, 11)	50 g	Chleb jasny i graham (1a)	50 g	Kajzerka (1a)	1 szt.	
	Masło (7)	10 g	Masło (7)	10 g	Masło (7)	10 g	Masło (7)	10 g	Masło (7)	10 g	
	Paszтет pieczony wieprzowy (1a,6,9,10)	20 g	Pasta jajeczna z koperkiem i majonezem (3,10)	20 g	Ser żółty (7)	20 g	Szynka wieprzowa (1a,6,9,10)	20 g	Ser żółty (7)	20 g	
	Serek Tosca z ogórkiem (7)	20 g	Rzodkiewka	15 g	Pasta z kurczaka z włoszczyzną (9)	20 g	Serek wiejski z cebulą i koperkiem (7)	20 g	Różowa pasta- hummus z burakiem i nutą sezamu (11)	20 g	
	Pomidor	20 g	Salata	5 g	Ogórek	20 g	Rukola	3 g	Ogórek kiszony (10)	20 g	
					Papryka	20 g	Pomidor	20 g			
ZUPA + DESER	Zupa z kolorowej fasolki szparagowej zabeliana z ziemniakami na wywarze warzywnym z koperkiem (7,9)	200 ml	Zupa pomidorowa zabeliana z makaronem z mąki durum z natką pietruszki na wywarze warzywnym (1a,3,7,9)	200 ml	Zupa barszcz ukraiński z fasolą i ziemniakami majerankiem na wywarze warzywnym z koperkiem (9)	200 ml	Zupa pieczarkowa z makaronem z mąki durum zabeliana na wywarze warzywanym z natką pietruszki (1a,3,7,9)	200 ml	Zupa żurek z naturalnego zakwasu żytniego z jajkiem i ziemniakami na wywarze warzywnym z koperkiem (1b,3,9)	200 ml	
	Rogalik pszenny z jagodą (1a,3,7)	1 szt	Deser anansowa chmurka na jogurcie greckim (7)	130 g	Chleb chrupki razowy (1a,b) + twarożek z kolorową papryką (7)	2 szt./ 20 g	Kisiel wiśniowy + herbatniki pszenne (1a,3,7)	150 g/ 2 szt	Kukurydza gotowana	100 g	
II DANIE	Delikatny chili con carne z mięsem wieprzowym z fasolą czerwoną papryką cebulką zagęszczone mąką pszenną (1a)	120 g	Kotlet z mięsa drobiowego mielonego z cukinią panierowany z bułką tartą - pieczony w piecu (1a,3)	70 g	Schab duszony w sosie paprykowym zagęszczony mąką pszenną (1a)	70 g / 50 ml	Ryba Mintaj panierowany w bułce tartej i sezamie (1a,3,4,11)	70 g	Knedle z nadzieniem kakaowo-orzechowym (1a,3,5,6,7,8)	3 szt	
	Ryż paraboliczny	100 g	Ziemniaki puree (7)	100 g	Kasza mix jęczmienna, bulgur, gryczana (1a,1c)	100 g	Ziemniaki	100 g	Polewa jogurtowo-borówkowa (7)	50 g	
	Mix sałat z kukurydzą, świeżym szpinakiem, posypyany słonecznikiem w sosie jogurtowym (7)	40 g	Buraczki lekko chrzanowe	40 g	Salatka szwedzka z sosem musztardowym (10)	40 g	Surówka z kapusty kiszonej z marchewką i oliwą (10)	40 g	Surówka z marchewki i jabłka z cynamonem	40 g	
			Surówka z białej kapusty z koperkiem i oliwą	40 g	Marchewka mini z oliwą	40 g	Szpinak duszony z nutą czosnkową z masłem i śmietaną (7)	40 g			
	Owoc sezonowy	1 szt./ 100 g	Owoc sezonowy	1 szt./ 100 g	Owoc sezonowy	1 szt./ 100 g	Owoc sezonowy	1 szt./ 100 g	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 25 PAŹDZIERNIKA 2011.: dania zaproponowane w jadłospisie zostały przygotowane w oparciu o składniki mogące zawierać w swolm 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.jajka 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 możliwa obecność powyżej wymienionych alergenów w produktach użytych do produkcji posiłków.									OPRACOWANO PRZEZ DIETETYKA: Natalia Wanga - Czajewska Dietetyk kliniczny		