

 WRZESIEŃ TYDZIEŃ I 01.09.2025- 05.09.2025 JADŁOSPIS PODSTAWOWY PRZEDSZKOLE 4										
ŚNIADANIE	PONIEDZIAŁEK		WTOREK		ŚRODA		CZWARTEK		PIĄTEK	
	Herbata owocowa	200 ml	Herbata owocowa	200 ml	Kakao na mleku (7)	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 (7)	10 g	Masło (7)	10 g	Masło (7)	10 g	Masło (7)	10 g	Masło (7)	10 g
	Ser żółty (7)	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	Twarożek ze szczypiorkiem (7)	20 g
	Powidła śliwkowe niskosłodzone	20 g	Serek toska z koperkiem (7)	20 g	Paszтет drobiowo-wieprzowy zapiekany (1a,6,9,10)	20 g	Ser żółty (7)	20 g	Hummus (11)	20 g
	Rzodkiewka	15 g	Ogórek	20 g	Rzodkiew biała	15 g	Papryka	20 g	Pomidor	20 g
					Sałata	5 g			Sałata	5 g
ZUPA + DESER	Zupa ogórkowa z ziemniakami zabelana z natką pietruszki na wywarze warzywnym (7,9,10)	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
	Serek waniliowy (7)	1 szt	Koktajl brzoskwiniowo-truskawkowy na jogurcie naturalnym (7) + paluch kukurydziany	130 ml/2 szt.	Pieczywo chrupkie (1a,b) + serek ziołowy (7)	2 szt/ 50 g	Domowe ciasto z agrestem Torcikowej Chatki wyrób z mąki pszennej (1a,3,7)	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,3,6,7)	4 szt / 50g	Kluseczki leniwe z twarogiem - wyrób domowy (1a,3,7)	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 z jogurtem (7)	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 POSILKACH ZGODNIE Z ROZPORZĄDZENIEM 1169/2011 Z DNIA 25 PAŹDZIERNIKA 2011.: dania zaproponowane w Jadalni 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.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	

 KANZEON WROCLAWSKI CATERING SP. Z O.O. WRZESIEŃ TYDZIEŃ II 08.09.2025- 12.09.2025 JADŁOSPIS PODSTAWOWY PRZEDSZKOLE 4										
	PONIEDZIAŁEK		WTOREK		ŚRODA		CZWARTEK		PIĄTEK	
ŚNIADANIE	Herbata owocowa	200 ml	Kawa zbożowa na mleku (1b,1c,7)	200 ml	Herbata owocowa	200 ml	Kakao na mleku (7)	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 (7)	10 g	Masło (7)	10 g	Masło (7)	10 g	Masło (7)	10 g	Masło (7)	10 g
	Szynka z indyka (1a,6,9,10)	20 g	Polędwica drobiowa (1a,6,9,10)	20 g	Ser żółty (7)	20 g	Szynka wieprzowa (1a,6,9,10)	20 g	Ser żółty (7)	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	Gzik z rzodkiewką (7)	20 g	Pasta z pieczonej marchewki z sezamem (11)	20 g
	Ogórek kiszony (10)	20 g	Rzodkiewka	15 g	Salata	5 g	Papryka	20 g	Ogórek	20 g
					Pomidor	20 g			Salata	5 g
ZUPA + DESER	Zupa brokułowa zabelana z ziemniakami na wywarze warzywnym z koperkiem (7,9)	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 zabelany na wywarze warzywnym i z koperkiem z grzankami pszennymi (1a,7,9)	200 ml/5 g	Zupa neapolitańska z makaronem z pszenicy durum z serem mozzarella na wywarze warzywnym z natką pietruszki (1a,3,7,9)	200 ml	Zupa grysikowa na wywarze drobiowo-warzywnym z natką pietruszki (1a,9)	200 ml
	Brioszka pszenna z twarożkiem (1a,3,7)	1 szt.	Weka pszenna (1a) + pasta pomidorowo - czosnkowa z bazylią	50 g/ 20 g	Koktajl mango lassi z bananem i sokiem pomarańczowym + biszkopty pszenne (1a,3,7)	130 ml/2 szt.	Chlebka pszenna (1a,3) + powidła śliwkowe	50g / 20g	Jogurt owocowy (7)	1 szt
II DANIE + OWOC	Butter chicken - kurczak w delikatnym sosie maślanym z mlekiem kokosowym i kalafiozem zagęszczony mąką pszenną (1a,7)	120 g	Pampuchy z truskawką z mąki pszennej (1a,3,7)	2 szt	Kotlet schabowy panierowany klasycznie w bułce tartej (1a,3)	70 g	Kurczak w kawałkach w sosie śmietanowo - ziołowym zagęszczony mąką pszenną (1a,7)	120 g	Ryba Mintaj panierowana z bułką tartą z dodatkiem słonecznika (1a,3,4)	70 g
	Kasza bulgur (1a)	100 g	Polewa brzoskwińowa na maślanie (7)	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 jogurtem (7)	40 g	Salatka owocowa ananas, gruszka, jabłko z sokiem z cytryny	40 g	Mizeria z jogurtem i szczypiorkiem (7)	40 g	Fasolka szparagowa, cebulka i sosem musztardowym na zimno (10)	40 g	Surówka z kapusty kiszonej z żurawiną i oliwą (10)	40 g
	Marchewka mini z masłem (7)	40 g			Brokuły z masłem (7)	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 porzeczką	200 ml	Kompot owocowy truskawka śliwka	200 ml	Kompot owocowy truskawka agrest	200 ml	Kompot owocowy truskawka porzeczką	200 ml	Kompot owocowy truskawka agrest	200 ml
ZAZNACZONO ALERGENY WYSTĘPUJĄCE W POŚLĄKACH ZGODNIE Z ROZPORZĄDZENIEM 1169/2011 z DNIA 26 PAŹDZIERNIKA 2011.: dania zaproponowane w Jadalni 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. 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: Natalla Wanga - Czajewska Dietetyk Kliniczny	