KANZEON
WROCŁAWSKI CATERING SP. Z O.O.

LISTOPAD TYDZIEŃ I 02.11.2026- 06.11.2026

JADŁOSPIS DIETA BEZMLECZNA PRZEDSZKOLE 4



	PONIEDZIAŁEK		WTOREK		ŚRODA DIETA PLANETARNA		CZWARTEK		PIĄTEK	
ŚNIADANIE	Herbata owocowa	200 ml	Kakao na mleku roślinnym	200 ml	Herbata owocowa	200 ml	Płatki owsiane na mleku roślinnym z suszonymi morelami + herbata owocowa	200 ml/ 200 ml	Herbata owocowa	200 ml
	Chleb jasny i razowy **(1a)**	50 g	Chleb pszenno - żytni **(1a,b)**	50 g	Chleb jasny i graham **(1a)**	**50 g**	Chleb wieloziarnisty **(1a,c,d,11)**	**50 g**	Bułka żytnia **(1b)**	**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	Indyk pieczony **(1a,6,9,10)**	20 g	Schab pieczony **(1a,6,9,10)**	20 g	Pasta z pieczonej dyni z oliwą	20 g
	Miód naturalny	10 g	Paprykarz wegański **(9)**	20 g	Pasta warzywna z koperkiem	20 g	Pomidor	20 g	Szynka wieprzowa **(1a,6,9,10)**	20 g
	Ogórek kiszony **(10)**	20 g	Pomidor	20 g	Ogórek	20 g	Rukola	3 g	Ogórek	20 g
ZUPA + DESER	Zupa z kolorowej fasolki szparagowej z ziemniakami i koperkiem na wywarze warzywnym **(9)**	200 ml	Zupa ogórkowa z ryżem parabolicznym na wywarze warzywnym z koperkiem **(9,10)**	200 ml	Zupa krem z pora z ziemniakami z natką pietruszki na wywarze warzywnym posypany pestkami dyni **(9)**	200 ml	Domowy rosołek z makaronem z mąki durum na wywarze drobiowo - warzywnym z lubczykiem i natką pietruszki **(1a,3,9)**	200 ml	Zupa meksykańska z fasolą czerwoną, kukurydzą, pomidorami i ryżem parabolicznym na wywarze warzywnym z natką pietruszki **(9)**	200 ml
	Paluch pszenny z owocem **(1a,3)**	1 szt	Weka pszenna **(1a) +** pasta z kurczaka z włoszczyzną **(9)**	50 g/ 20 g	Muffinka bm z jagodą z mąki pszennej z dodatkiem pełnoziarnistej **(1a,3)**	1 szt.	Deser z kaszy jaglanej gotowanej na mleku roślinnym z ananasem na herbatniku bm **(1a,3)**	130 g	Wafle ryżowe **+** czekodżem (powidła śliwkowe z kakao)	2 szt./ 20 g
II DANIE	Makaron z mąki durum z mięsem mielonym wieprzowym z sosem bolognese z włoszczyzną **(1a,3,9)**	220 g	Racuchy bm z dodatkiem mąki pszennej i pełnoziarnistej **(1a,3)**	180 g	Cepeliny z soczewicą z mąki pszennej z dodatkiem pełnoziarnistej okraszone cebulką **(1a)**	150 g	Bitka schabowa duszona w sosie własnym zagęszczonym mąką pszenną pełnoziarnistą **(1a)**	70 g/ 50 ml	**Miruna** panierowany z dodatkiem słonecznika i bułki tartej pełnoziarnistej **(1a,3,4)**	70 g
			Polewa truskawkowa na jogurcie wegańskim **(6)**	50 g			Kluski śląskie **(3)**	100 g	Ziemniaki	100 g
	Surówka z kapusty pekińskiej z kukurydzą z oliwą	40 g	Sałatka owocowa gruszka brzoskwinia z sokiem z cytryny	40 g	Surówka z kapusty białej z koperkiem i oliwą	40 g	Buraczki z oliwą	40 g	Marchewka z groszkiem gotowana polana masłem roślinnym	40 g
							Mix sałat z ogórkiem, sosem wingeret i sezamem **(10,11)**	40 g	Surówka z kapusty kiszonej z oliwą **(10)**	40 g
	Owoc sezonowy	1 szt. / 100 g	Owoc sezonowy	1 szt./ 100 g	Mus owocowy	1 szt.	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 POSIŁKACH 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 (a-pszenica, b-żyto, c-jęczmień, d-owies), 2. Skorupiaki 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. Mięczaki i produkty pochodne. Informujemy, że istnieje możliwa obecność powyżej wymienionych alergenów w produktach użytych do produkcji posiłków.

OPRACOWANO PRZEZ DIETETYKA:
Barbara Raus
Dietetyk kliniczny

KANZEON
WROCŁAWSKI CATERING SP. Z O.O.

LISTOPAD TYDZIEŃ II 09.11.2026- 13.11.2026
JADŁOSPIS DIETA BEZMLECZNA PRZEDSZKOLE 4



	PONIEDZIAŁEK		WTOREK		ŚRODA		CZWARTEK		PIĄTEK	
ŚNIADANIE	Herbata owocowa	200 ml	Kasza manna na mleku roślinnym z cynamonem **(1a)** + herbata owocowa	200 ml/ 200			Herbata owocowa	200 ml	Płatki ryżowe na mleku roślinnym + herbata owocowa	200 ml/ 200
	Chleb jasny i razowy **(1a)**	50 g	Chleb pszenny i wieloziarnisty **(1a,c,d,11)**	50 g			Chleb jasny i graham **(1a)**	50 g	Bułka grahamka **(1a)**	1 szt.
	Masło roślinne	10 g	Masło roślinne	10 g			Masło roślinne	10 g	Masło roślinne	10 g
	Dżem owocowy 100 %	20 g	Szynka drobiowa **(1a,6,9,10)**	20 g			Hummus **(11)**	20 g	Jajko w sosie tatarskim **(3, 10)**	1 szt./20 g
	Pasztet wieprzowy zapiekany **(1a,6,9,10)**	20 g	Papryka	20 g			Szynka wieprzowa **(1a,6,9,10)**	20 g	Sałata	5 g
	Pomidor	20 g	Sałata	5 g			Rukola	3 g	Pomidor	20 g
							Rzodkiewka	20 g		
ZUPA + DESER	Zupa jarzynowa z kalafiorem, zielonym groszkiem z ziemniakami na wywarze warzywnym z koperkiem **(9)**	200 ml	Zupa pomidorowa z ryżem parabolicznym na wywarze warzywnym z bazylią oregano i natką pietruszki **(9)**	200 ml			Zupa grysikowa na wywarze drobiowo-warzywnym z natką pietruszki **(1a,9)**	200 ml	Zupa krem z pieczonej dyni z natką na wywarze warzywnym posypana grzankami pszennymi **(1a,9)**	200 ml
	Jogurt wegański owocowy **(6)** + paluch kukurydziany	130 ml /2 szt	Shake owoce leśne z bananem na jogurcie wegańskim **(6)** + pieczywo chrupkie **(1a)**	130 ml/2 szt.			Kukurydza gotowana	100 g	Deser z kaszy kukurydzianej gotowanej na mleku roślinnym kakaowy z wiśniami na biszkopcie bm **(1a,3)**	130 g
II DANIE	Łopatka wieprzowa w kawałkach z marchewką, dynią, pomidorami z mlekiem kokosowym zagęszczony mąką pszenną **(1a)**	120 g	Udko pieczone w ziołach prowansalskich	70 g			Makaron z mąki durum z brzoskwiniami **(1a,3)**	220 g	Paluszki rybne z Mintaja panierowane w bułce tartej pełnoziarnistej **(1a,3,4)**	3 szt.
	Ryż paraboliczny	100 g	Ziemniaki z koperkiem	100 g			Polewa banan-mango na jogurcie wegańskim **(6)**	50 g	Ziemniaki	100 g
	Surówka z kapusty pekińskiej z papryką w sosie jogurtowym wegańskim z nutą czosnkową **(6)**	40 g	Colesław z majonezem **(3,10)**	40 g			Marchewka tarta z sokiem z cytryny	40 g	Surówka z ogórka kiszonego z cebulką, papryką i oliwą **(10)**	40 g
			Brokuły	40 g					Bukiet warzyw z masłem roślinnym	40 g
	Owoc sezonowy	1szt./ 100 g	Owoc sezonowy	1szt./ 100g			Owoc sezonowy	1szt./ 100g	Owoc sezonowy	1szt./ 100g
	Kompot owocowy truskawka porzeczka	200 ml	Kompot owocowy truskawka śliwka	200 ml			Kompot owocowy truskawka porzeczka	200 ml	Kompot owocowy truskawka agrest	200 ml

ZAZNACZONO ALERGENY WYSTĘPUJĄCE W POSIŁKACH 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 (a-pszenica, b-żyto, c-jęczmień, d-owles), 2. Skorupiaki 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. Mięczaki i produkty pochodne. Informujemy, że Istnieje możliwa obecność powyżej wymienionych alergenów w produktach użytych do produkcji posiłków.

OPRACOWANO PRZEZ DIETETYKA:
Barbara Raus
Dietetyk kliniczny