KANZEON
WROCŁAWSKI CATERING SP. Z O.O.

LISTOPAD TYDZIEŃ I 02.11.2026- 06.11.2026

JADŁOSPIS PODSTAWOWY PRZEDSZKOLE 4



	PONIEDZIAŁEK		WTOREK		ŚRODA DIETA PLANETARNA		CZWARTEK		PIĄTEK	
ŚNIADANIE	Herbata owocowa	200 ml	Kakao na mleku **(7)**	200 ml	Herbata owocowa	200 ml	**Płatki owsiane** na mleku z suszonymi morelami **(1d,7)** + 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 **(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	Ser żółty **(7)**	20 g	Indyk pieczony **(1a,6,9,10)**	20 g	Schab pieczony **(1a,6,9,10)**	20 g	Twarożek ze szczypiorkiem **(7)**	20 g
	Miód naturalny	10 g	Paprykarz wegański **(9)**	20 g	Serek wiejski z koperkiem **(7)**	20 g	Pomidor	20 g	Ser żółty **(7)**	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 zabielana z ziemniakami i koperkiem na wywarze warzywnym **(7,9)**	200 ml	Zupa ogórkowa zabielana z ryżem paraboliczny na wywarze warzywnym z koperkiem **(7,9,10)**	200 ml	Zupa krem z pora zabielany z ziemniakami z natką pietruszki na wywarze warzywnym posypany pestkami dyni **(7,9)**	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 paraboliczny na wywarze warzywnym z natką pietruszki **(9)**	200 ml
	Paluch pszenny z twarożkiem **(1a,3,7)**	1 szt	Weka pszenna **(1a)** + pasta z kurczaka z włoszczyzną **(9)**	50 g/ 20 g	Mleczna muffinka z jagodą z mąki pszennej z dodatkiem pełnoziarnistej **(1a,3,7)**	1 szt.	Serek z ananasem na herbatniku **(1a,3,7)**	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 posypany serem mozzarellą **(1a,3,7,9)**	220 g	Racuchy z jabłkiem z mąki pszennej z dodatkiem mąki pełnoziarnistej **(1a,3,7)**	2 szt.	Cepeliny z soczewicą z mąki pszennej z dodatkiem pełnoziarnistej **(1a)** + jogurt naturalny gęsty **(7)**	150 g/50 ml	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 **(7)**	50 g			Kluski śląskie **(3)**	100 g	Ziemniaki puree **(7)**	100 g
	Surówka z kapusty pekińskiej z kukurydzą z sosem jogurtowym **(7)**	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 **(7)**	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 PODSTAWOWY PRZEDSZKOLE 4



	PONIEDZIAŁEK		WTOREK		ŚRODA		CZWARTEK		PIĄTEK	
ŚNIADANIE	Herbata owocowa	200 ml	Kasza manna na mleku z cynamonem **(1a,7)** + herbata owocowa	200 ml/ 200			Herbata owocowa	200 ml	Płatki ryżowe na mleku **(7)** + 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 **(7)**	10 g	Masło **(7)**	10 g			Masło **(7)**	10 g	Masło **(7)**	10 g
	Ser żółty **(7)**	20 g	Szynka drobiowa **(1a,6,9,10)**	20 g			Ser żółty **(7)**	20 g	Jajecznica na maśle **(3,7)**	40 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 zabielana na wywarze warzywnym z koperkiem **(7,9)**	200 ml	Zupa pomidorowa z ryżem parabolicznym zabielana na wywarze warzywnym z bazylią oregano i natką pietruszki **(7,9)**	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
	Maślanka naturalna do picia **(7)** + paluch kukurydziany	130 ml /2 szt	Shake owoce leśne z bananem na jogurcie **(7)** + pieczywo chrupkie **(1a)**	130 ml/2 szt.			Kukurydza gotowana	100 g	Serek kakaowy z wiśniami na biszkopcie **(1a,3,7)**	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 serem białym z brzoskwiniami **(1a,3,7)**	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 **(7)**	50 g	Ziemniaki puree **(7)**	100 g
	Surówka z kapusty pekińskiej z papryką w sosie jogurtowym z nutą czosnkową **(7)**	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 **(7)**	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-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