



	PONIEDZIAŁEK		WTOREK		ŚRODA		CZWARTEK		PIĄTEK	
ŚNIADANIE	Herbata owocowa malinowa	200 ml	Herbata owocowa z dzikiej róży	200 ml	Kakao na mleku (7)	200 ml	Herbata owocowa z owoców leśnych	200 ml	Herbata owocowa żurawinowa	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 fasoli z porem na oliwie	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
	Ogórek kiszony (10)	20 g	Pomidor	20 g	Salata	5 g	Ogórek kiszony (10)	20 g	Salata	5 g
II ŚNIADANIE	Jabłko	1 szt./ 100g	Arbuz	1 szt./ 100g	Banan	1 szt./ 100g	Sok jabłkowy [tłoczony]	150 ml	Jabłko	1 szt./ 100g
OBIAD	Zupa ogórkowa z ziemniakami zabeliana z natką pietruszki na wywarze warzywnym (7,9,10)	200 ml	Zupa rosół z kluseczkami b/j z mąki durum na wywarze drobiowo warzywnym z natką pietruszki i lubczykiem (1a,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
	Makaron z pszenicy durum b/j a'la bolognese z mięsa wieprzowego z soczewicą czerwoną (1a)	280 g	Udko pieczone w ziołach	70 szt/ 1szt	Pulpecik wieprzowy w sosie koperkowym (1a,7)	1 szt / 50g	Kluseczki leniwe z twarogiem b/j - wyrób domowy (1a,7)	180 g	Filet z Mintaja soute (4)	70 g
			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 oliwą	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
	Kompot owocowy jabłko porzeczka	200 ml	Kompot owocowy truskawka śliwka	200 ml	Kompot owocowy wiśnia agrest	200 ml	Kompot owocowy truskawka gruszka	200 ml	Kompot owocowy jabłko agrest	200 ml
PODWIECZOREK	Serek waniliowy (7)	1 szt	Koktajl brzoskwiново-truskawkowy na jogurcie naturalnym (7)	130 ml	Brioszka pszenna b/j (1a,7)	1 szt.	Domowe ciasto b/j z agrestem Torcikowej Chatki wyrób z mąki pszennej (1a,7)	50 g	Ciasteczko owsiane (1d,5,8,11)	1 szt

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-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 DIETA BEZ JAJ										
	PONIEDZIALEK		WTOREK		ŚRODA		CZWARTEK		PIĄTEK	
ŚNIADANIE	Herbata owocowa wiśniowa	200 ml	Kawa zbożowa na mleku (1b,1c,7)	200 ml	Herbata owocowa malinowa	200 ml	Kakao na mleku (7)	200 ml	Herbata owocowa z dzikiej róży	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 tuńczyka z oliwą i koperkiem (4)	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
	Papryka	20 g	Pomidor	20 g	Pomidor	20 g	Ogórek kiszony (10)	20 g	Salata	5 g
II ŚNIADANIE	Śliwka	1 szt./ 100 g	Mus jabłkowo-buraczany	100 g	Banan	1 szt./ 100 g	Jabłko	1 szt./ 100g	Gruszka	1 szt./ 100 g
OBIAD	Zupa brokułowa zabieleną 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 zabieleny na wywarze warzywnym i z koperkiem z grzankami pszennymi (1a,7,9)	200 ml/5 g	Zupa neapolitańska z makaronem z pszenicy durum b/j z serem mozzarella na wywarze warzywnym z natką pietruszki (1a,7,9)	200 ml	Zupa grysikowa na wywarze drobiowo-warzywnym z natką pietruszki (1a,9)	200 ml
	Butter chicken - kurczak w delikatnym sosie maślanym z mlekiem kokosowym, kalafiozem i papryką zagęszczony mąką pszenną (1a,7)	120 g	Kluseczki z mąki pełnoziarnistej b/j (1a,7)	180 g	Schab pieczony w ziołach	70 g	Kurczak w kawałkach w sosie śmietanowo - ziołowym zagęszczony mąką pszenną (1a,7)	120 g	Ryba Mintaj soute posypyany słonecznikiem (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 z cebulką i sosem musztardowym (10)	40 g	Surówka z kapusty kiszonej z żurawiną i oliwą (10)	40 g
	Marchewka mini z masłem (7)	40 g			Brokuły gotowane z masłem (7)	40 g			Bukiet warzyw	40 g
	Kompot owocowy jabłko porzeczka	200 ml	Kompot owocowy truskawka śliwka	200 ml	Kompot owocowy wiśnia agrest	200 ml	Kompot owocowy truskawka gruszka	200 ml	Kompot owocowy jabłko agrest	200 ml
PODWIECZOREK	Brioszka pszenna b/j z twarogiem (1a,7)	1 szt.	Rogalik pszenny b/j (1a,7)	1 szt.	Koktajl mango lassi z bananem i sokiem pomarańczowym	130 ml	Chąłka pszenna b/j (1a) + powidła śliwkowe	50g / 20g	Jogurt owocowy (7)	1 szt
ZAZNACZONO ALERGENY WYSTĘPUJĄCE W POŚLĄKACH ZBODNIE 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-przenżytni, 2. Skorupkiaki 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. Garczyca i produkty pochodne, 11. Nasłona sezamu i produkty pochodne,12. Dwutlenek siarki i słarczany, 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	