

 KANZEON WROCŁAWSKI CATERING SP. Z O.O.		PAŹDZERNIK TYDZIEŃ I 29.09.2025- 03.10.2025									
JADŁOSPIS BEZGLUTENOWY PRZEDSZKOLE 26											
											
ŚNIADANIE	PONIEDZIAŁEK		WTOREK		ŚRODA		CZWARTEK		PIĄTEK		
	Herbata malinowa	200 ml	Kakao na mleku [7] + herbata owoce leśne	200 ml	Płatki kukurydziane na mleku [7] + Herbata czarna	200 ml	Płatki owsiane bg na mleku z suszonymi morelami [7] + herbata truskawkowa	200 ml	Herbata owocowa dzika róża-malina	200 ml	
	Pieczywo bezglutenowe	50 g	Pieczywo bezglutenowe	50 g	Pieczywo bezglutenowe	50 g	Pieczywo bezglutenowe	50 g	Bułka bezglutenowa	1 szt.	
	Masło [7]	10 g	Masło [7]	10 g	Masło [7]	10 g	Masło [7]	10 g	Masło [7]	10 g	
	Szynka bg [6,9,10]	20 g	Szynka bg [6,9,10]	20 g	Ser żółty [7]	20 g	Szynka bg [6,9,10]	20 g	Pasta z jajka ze szczypiorkiem z dodatkiem majonezu [3,10]	20 g	
	Dżem porzeczkowy niskosłodzony	20 g	Pasta z jajka i tuńczyka z majonezem [3,4,10]	20 g	Ogórek	20 g	Pomidor	20 g	Ser żółty [7]	20 g	
	Rzodkiewka tarta	20 g	Pomidor	20 g	Salata	5 g	Rukola	3 g	Ogórek	20 g	
	Ogórek	20 g	Papryka	20 g					Rzodkiewka	20 g	
II ŚNIADANIE	Śliwka	1 szt./100 g	Melon	1 szt./100 g	Jabłko	1 szt./100 g	Banan	1 szt./100 g	Sok jabłkowo-marchewkowy [tłoczony]	150 ml	
OBIAD	Zupa brokułowo - serowa (mozzarella) z ziemniakami i natką na wywarze warzywnym [7,9]	200 ml	Zupa ogórkowa zabelana z ryżem parabolicznym na wywarze warzywnym z koperkiem [7,9,10]	200 ml	Zupa z kolorowej fasolki szparagowej zabelana z ziemniakami i koperkiem na wywarze warzywnym [7,9]	200 ml	Domowy rosółek z makaronem bg na wywarze drobiowo -warzywnym z łubczykiem i natką pietruszki [9]	200 ml	Zupa meksykańska z fasolą czerwoną, kukurydzą, pomidorami i ryżem parabolicznym na wywarze warzywnym z natką pietruszki [9]	200 ml	
	Makaron bg z sosem neapolitańskim z mięsem mielonym wieprzowym, włoszczyzną i soczewicą zagęszczony mąką kukurydzianą [9]	280 g	Udko pieczone w ziołach prowansalskich	70 g	Gulasz z mięsem wieprzowo-drobiowym w kawałkach z pieczarkami i cebulką w sosie pieczeniowym z mąką kukurydzianą	120 g	Mintaj panierowany z dodatkiem słonecznika i mąki kukurydzianej [4]	70 g	Pierogi z serkiem waniliowym na słodko - wyrób własny z mąk bezglutenowych [3,7]	6 szt	
			Ziemniaki	100 g	Kasza gryczana	100 g	Ziemniaki puree [7]	100 g	Polewa truskawkowa na jogurcie [7]	50 g	
	Surówka z kapusty pekińskiej z kukurydzą z sosem winegret [10]	40 g	Marchewka z groszkiem gotowana polana masłem [7]	40 g	Buraczki z oliwą	40 g	Colesław z kapusty białej [3,10]	40 g	Marchewka posypana orzechami [5,8]	40 g	
	Bukiet warzyw	40 g	Surówka z kapusty czerwonej z koperkiem i oliwą	40 g	Surówka z kapusty kiszzonej z oliwą [10]	40 g	Kalafior	40 g	Mix sałat z kukurydza i oliwą	40 g	
	Mięta	200 ml	Kompot jabłko - śliwka	200 ml	Kompot wiśnia - agrest	200 ml	Kompot truskawka - porzeczka	200 ml	Kompot jabłko agrest	200 ml	
PODWIECZOREK	Bułka bg z twarogiem [7] - wyrób własny	1 szt./20 g	Smoothie malina, mango na jogurcie naturalnym + ciasteczka bg [7] - wyrób własny	150 g/2 szt	Domowy jogurt naturalny z borówkami [7] - wyrób własny	150 g	Czekoladowa kasza jaglana gotowany na mleku z wiórkami kokosa [7,8] - wyrób własny	150 g	Bułka bg z dżemem - wyrób własny	1 szt./20 g	
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, 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. lubin 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: Natalia Wanga - Czajewska Dietetyk kliniczny	

	PONIEDZIAŁEK		WTOREK		ŚRODA		CZWARTEK		PIĄTEK	
ŚNIADANIE	Herbata owoce leśne	200 ml	Kasza jaglana na mleku z cynamonem [7] + Herbata z dzikiej róży	200 ml	Herbata malinowa	200 ml	Kasza jaglana na mleku [7] + Herbata czarna	200 ml	Płatki kukurydziane na mleku [7] + herbata malinowa	200 ml
	Pieczycwo bezglutenowe	50 g	Pieczycwo bezglutenowe	50 g	Pieczycwo bezglutenowe	50 g	Pieczycwo bezglutenowe	50 g	Bułka bezglutenowa	1 szt.
	Masło [7]	10 g	Masło [7]	10 g	Masło [7]	10 g	Masło [7]	10 g	Masło [7]	10 g
	Serek wiejski z rzodkiewką i szczypiorkiem [7]	20 g	Ser żółty [7]	20 g	Parówka drobiowa z kurczaka z wysoką zawartością mięsa [6,9,10]	1 szt	Ser żółty [7]	20 g	Jajko w sosie tatarskim [3,10]	1 szt/ 20 g
	Szynka bg [6,9,10]	20 g	Papryka	20 g	Twarożek z koperkiem [7]	20 g	Rukola	3 g	Salata	5 g
	Ogórek kiszony [10]	20 g	Salata	5 g	Ogórek	20 g	Rzodkiewka	20 g	Pomidor	20 g
	Rzodkiewka	20g			Sos pomidorowy	20 g				
					Pomidor	20 g				
II ŚNIADANIE	Jabłko	1szt./ 100 g	Arbuz	1szt./ 100g	Mus jabłkowy	1 szt	Śliwka	1szt./ 100g	Banan	1szt./ 100g
OBIAD	Zupa krem z kalafiora, marchewką, zielonym groszkiem i ziemniakami zabieleną na wywarze warzywnym z koperkiem ze słonecznikiem [7,9]	200 ml	Zupa krupnik kukurydziany na wywarze drobiowo-warzywnym z natką pietruszki [9]	200 ml	Węgierska zupa gulaszowa z ziemniakami na wywarze warzywnym z natką pietruszki [9]	200 ml	Zupa barszcz biały na zakwasie jaglanym z jajkiem ziemniakami zabieleną z koperkiem na wywarze warzywnym [3,7,9]	200 ml	Zupa z pieczonej dyni z natką z kaszą jaglaną na wywarze warzywnym [9]	200 ml
	Wieprzowina w kawałkach z pieczarkami w sosie śmietanowym z mąką kukurydzianą [7]	120 g	Roladka bg wieprzowo-drobiowa w sosie musztardowo-pieczeniowym z ogórkiem kiszonym [3,10]	70 g	Kluseczki ziemniaczane z dodatkiem mąk bezglutenowych [3,7]	180 g	Drobiowy kotlecik bg z groszkiem i marchewką w łagodnym sosie curry z mlekiem kokosowym [3]	1 szt/ 50 g	Filet z mintaja panierowane w mące kukurydzianej [4]	70 g/ 3 szt
	Kasza jaglana	100 g	Ziemniaki	100 g	Polewa jagodowo -jogurtowa [7]	50 g	Ryż paraboliczny	50 g	Ziemniaki puree [7]	100 g
	Surówka z kapusty czerwonej i oliwą	80 g	Kapusta kiszona z papryką i oliwą [10]	80 g	Salatka z marchewki i jabłka z cynamonem	40 g	Surówka z kapusty pekińskiej z fasolą czerwoną kukurydzą w sosie jogurtowym z nutą czosnkową [7]	40 g	Surówka z ogórka kiszonego z papryką i z oliwą [10]	80 g
	Marchewka mini z oliwą	40 g	Brokuły	40 g	Kapusta pekińska z jogurtem [7]	40 g	Bukiet warzyw	40 g	Fasolka szparagowa z masłem [7]	40 g
	Mięta	200 ml	Kompot jabłko - śliwka	200 ml	Kompot wiśnia - agrest	200 ml	Kompot truskawka - porzeczka	200 ml	Kompot jabłko agrest	200 ml
PODWIECZOREK	Jogurt straciatella z truskawkami [7] - wyrób własny	150 ml	Deser szarlotka z jogurtem i ciastkami bg [7] - wyrób własny	150 g	Kukurydza gotowana	100 g	Bułka bg z powidłami - wyrób własny	1 szt/ 20 g	Serek kakaowy z wiśniami [7] - wyrób własny	150 g
ZAZNACZONO ALERGENY WYSTĘPUJĄCE W POŚILKACH 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, 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. lubin 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	

	PONIEDZIAŁEK		WTOREK		ŚRODA		CZWARTEK		PIĄTEK	
ŚNIADANIE	Herbata malinowa	200 ml	Płatki jaglane na mleku [7] + Herbata owoce leśne	200 ml	Herbata owocowa dzika róża-malina	200 ml	Kakao na mleku [7] +Herbata malinowa	200 ml	Drobny makaron bg na mleku [7] + herbata czarna	200 ml
	Pieczywo bezglutenowe	50 g	Pieczywo bezglutenowe	50 g	Pieczywo bezglutenowe	50 g	Pieczywo bezglutenowe	50 g	Bułka bezglutenowa	1 szt.
	Masło [7]	10 g	Masło [7]	10 g	Masło [7]	10 g	Masło [7]	10 g	Masło [7]	10 g
	Dżem porzeczkowy niskosłodzony	10 g	Szynka bg [6,9,10]	20 g	Ser żółty [7]	20 g	Szynka bg [6,9,10]	20 g	Ser żółty [7]	20 g
	Pasztet sojowy [6,9,10]	20 g	Pomidor	20 g	Pasta z pieczonej papryki z oliwą i słonecznikiem	20 g	Pasta z jajka z zielonym groszkiem z dodatkiem majonezu [3,10]	20 g	Salata	5 g
	Rzodkiewka tarta	20 g	Rukola	3 g	Ogórek	20 g	Pomidor	20 g	Ogórek	20 g
	Ogórek kiszony [10]	20 g			Rukola	3 g	Ogórek	20 g		
II ŚNIADANIE	Śliwka	1 szt./100 g	Sok jabłkowy (tłoczony)	1 szt./100 g	Melon	1 szt./100 g	Banan	1 szt./100 g	Jabłko	1 szt./100 g
OBIAŁ	Zupa fasolowa z kielbaską z ziemniakami i koperkiem na wywarze warzywnym [6,9,10]	200 ml	Klasyczny barszcz czerwony z ziemniakami i z natką pietruszki na wywarze warzywnym [9]	200 ml	Zupa neapolitańska z makaronem bg serem mozzarella posypana natką pietruszki na wywarze warzywnym [7,9]	200 ml	Zupa kapuśniak z kiszonej kapusty z pomidorami z ziemniakami i natką pietruszki na wywarze warzywnym [9]	200 ml	Zupa pomidorowa z ryżem na wywarze warzywnym z bazylią oregano i natką pietruszki [9]	200 ml
	Kurczak w kawałku z kalaflorem i brokułem w sosie maślano-śmietanowym z serem mozzarella z mąką kukurydzianą [7]	120 g	Kluseczki ziemniaczane z dodatkiem mąk bg	180 g	Schab soute pieczony w piecu	1 szt [70g]	Pulpecik wieprzowy w sosie pieczeniowym zagęszczonym mąką kukurydzianą	1 szt/50 ml	Ryba Mintaj panierowany w sezamie i w mące kukurydzianym [4,11]	70 g
	Ryż paraboliczny z kurkumą	100 g	Polewa waniliowo-jogurtowa [7]	50 g	Ziemniaki	100 g	Kasza gryczana	100 g	Ziemniaki puree [7]	100 g
	Surówka z kapusty białej w sosie majonezowo-jogurtowym [3,10]	40 g	Salatka owocowa jabłko gruszka brzoskwinia z sokiem z cytryny	40 g	Surówka z kapusty pekińskiej z marchewką porem i sosem jogurtowo - czosnkowym [7]	40 g	Buraczki tarte lekko chrzanowe	40 g	Salatka kapusty białej z marchewką, rzodkiewką białą i jogurtem [7]	40 g
	Surówka z ogórka kiszzonego z cebulką [10]	40 g	Marchew tarta z jogurtem [7]	40 g	Brokuły	40 g	Mix sałat z rzodkiewką i oliwą	40 g	Kalafior z masłem [7]	40 g
	Mięta	200 ml	Kompot jabłko - śliwka	200 ml	Kompot wiśnia - agrest	200 ml	Kompot truskawka - porzeczka	200 ml	Kompot jabłko agrest	200 ml
PODWIECZOREK	Bułka bg z masłem orzechowym [5]	1 szt/20 g	Wafle kukurydziane + masło orzechowe [5,8]	2 szt/20 g	Mufinki z porzeczką z Torcikowej Chatki - wyrób domowy z mąki gryczanej [3,7] - wyrób własny	1 szt	Kremowy serek biały z borówkami posypany wiórkami kokosa [7,8] - wyrób własny	150 g	Bułka bg z konfiturą wiśniową o obniżonej zawartości cukru [7] - wyrób własny	50 g/20 g

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, 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. lubin 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:
 Natalia Wanga - Czajewska
 Dietetyk kliniczny