KANZEON
WROCŁAWSKI CATERING SP. Z O.O.

STYCZEŃ TYDZIEŃ III 19.01.2026- 23.01.2026
DIETA BEZGLUTENOWA PRZEDSZKOLE 26

	PONIEDZIAŁEK		WTOREK		ŚRODA		CZWARTEK		PIĄTEK	
ŚNIADANIE	Herbata dzika róża-malina	200 ml	Płatki owsiane bg z musem jabłkowym na mleku **(7)** + herbata malinowa	200 ml/ 200 ml	Kakao na mleku **(7)** + herbata truskawkowa	200 ml/ 200 ml	Drobny makaron bg na mleku **(3,7)** + herbata dzika róża	200 ml/ 200 ml	Herbata owoce leśne	200 ml
	Chleb bezglutenowy	**50 g**	Chleb bezglutenowy	**50 g**	Chleb bezglutenowy	**50 g**	Chleb bezglutenowy	**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 truskawkowy niskosłodzony	20 g	Szynka bg **(6,9,10)**	20 g	Hummus z suszonymi pomidorami **(11)** - wyrób własny	20 g	Indyk bg **(6,9,10)**	20 g	Pasta z jajka z zielonym groszkiem z dodatkiem majonezu i koperku **(3,10)** - wyrób własny	20 g
	Serek z papryką **(7)** - wyrób własny	20 g	Pomidor	20 g	Schab bg **(6,9,10)**	20 g	Papryka	20 g	Ser żółty **(7)**	20 g
	Ogórek kiszony **(10)**	20 g	Rukola	3 g	Ogórek	20 g	Rukola	3 g	Ogórek	20 g
	Rzodkiewka	20 g			Sałata	5 g			Sałata	5 g
II ŚNIADANIE	Gruszka	1 szt./ 100 g	Banan	1 szt./ 100 g	Jabłko	1 szt./ 100 g	Gruszka	1 szt./ 100 g	Mandarynka	1 szt./ 100 g
OBIAD	Zupa barszcz biały z zakwasu jaglanego z ziemniakami na wywarze warzywnym z majerankiem i koperkiem **(9)**	250 ml	Zupa krem z białych warzyw (kalafior, seler, ciecierzyca, pietruszka) z kasza jaglaną i mlekiem kokosowym i natką na wywarze warzywnym posypany grzankami bg **(9)**	250 ml	Zupa ogórkowa zabielana śmietaną z ryżem parabolicznym i koperkiem na wywarze warzywnym **(7,9,10)**	250 ml	Zupa gulaszowa z mięsa wieprzowego z ziemniakami na wywarze wieprzowo-warzywnym z koperkiem **(9)**	250 ml	Zupa pomidorowa z ryżem zabielana śmietaną z koperkiem na wywarze warzywnym **(7,9)**	250 ml
	Leczo z pieczoną kiełbaską bg z cukinią, groszkiem i soczewicą w sosie pomidorowym **(6,9,10)**	120 g	Roladka z mięsa drobiowo - wieprzowego z dodatkiem ciecierzycy bg **(3)**	70 g	Nugetsy z kurczaka w panierce z mąki kukurydzianej z sezamem **(11)**	2 szt/ 70 g	Naleśniki bg z serem pieczone **(3,7)**	2 szt	Ryba Mintaj panierowany w mące kukurydzianej **(4)**	70 g
	Kasza jaglana	100 g	Ziemniaki puree **(7)**	100 g	Ziemniaki	100 g	Polewa borówkowa na jogurcie **(7)**	50 g	Ziemniaki puree **(7)**	100 g
	Fasolka szparagowa z bułką tartą bg **(7)**	40 g	Surówka colesław z czerwonej kapusty z natką pietruszki **(3,10)**	40 g	Buraczki z porem i oliwą	40 g	Sałatka ananas marchew z sosem mango	40 g	Surówka z kapusty kiszonej z jabłkiem i papryką z oliwą **(10)**	40 g
	Surówka z kapusty pekińskiej z ogórkiem i jogurtem **(7)**	40 g	Bukiet warzyw	40 g	Mix sałat z papryką i oliwą	40 g	Kalarepa słupki	40 g	Kalafior	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 owocowy **(7)** + chrupki kukurydziane	1 szt/ 5 g	Bułka bezglutenowa z serem białym **(7)**	1 szt/ 20 g	Kremowy serek biały z malinami **(7)** - wyrób własny	150 g	Chleb bezglutenowy + pasta z pieczonej dyni z pestkami dyni - wyrób własny	2 szt. / 20 g	Kakaowy budyń na mleku z konfiturą wiśniową **(7)** - wyrób własny	150 g

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, 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:
Natalia Wanga-Czajewska
Dietetyk kliniczny

KANZEON
WROCŁAWSKI CATERING SP. Z O.O.

STYCZEŃ TYDZIEŃ IV 26.01.2026- 30.01.2026
DIETA BEZGLUTENOWA PRZEDSZKOLE 26

	PONIEDZIAŁEK		WTOREK		ŚRODA		CZWARTEK		PIĄTEK ZIELONY DZIEŃ	
ŚNIADANIE	Herbata malinowa	200 ml	Kasza jaglana na mleku **(7)** + herbata dzika róża	200 ml/ 200ml	Kawa z cykorii na mleku **(7)** + herbata truskawkowa	200 ml/ 200ml	Płatki kukurydziane na mleku **(7)** + herbata dzika róża-malina	200 ml/ 200ml	Herbata owoce leśne	200 ml
	Chleb bezglutenowy	**50 g**	Chleb bezglutenowy	**50 g**	Chleb bezglutenowy	**50 g**	Chleb bezglutenowy	**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
	Gzik z rzodkiewką i szczypiorkiem **(7)** - wyrób własny	20 g	Ser żółty **(7)**	20 g	Parówka drobiowa z wysoką zawartością mięsa **(6,9,10)**	1 szt	Ser żółty **(7)**	20 g	Paprykarz wegański **(9)** - wyrób własny	20 g
	Pasztet sojowy **(6,9,10)**	20 g	Papryka	20 g	Smalczyk z fasoli z oliwą - wyrób własny	20 g	Pomidor	20 g	Jajko w sosie majonezowym z koperkiem **(3,10)** - wyrób własny	1szt./ 20 g
	Ogórek kiszony **(10)**	20 g	Sałata	5 g	Ogórek	20 g	Papryka	20 g	Ogórek kiszony **(10)**	20 g
	Pomidor	20 g			Sos pomidorowy	20 g			Sałata	5 g
					Rzodkiewka	20 g				
II ŚNIADANIE	Jabłko	1 szt./ 100 g	Banan	1 szt./ 100 g	Gruszka	1 szt./ 100 g	Jabłko	1 szt./ 100 g	Mandarynka	1 szt./ 100 g
OBIAD	Zupa kapuśniak z kapusty mieszanej z ziemniakami i pomidorami na wywarze warzywnym z natką **(9,10)**	250 ml	Zupa jarzynowa z kalafiorem z ryżem parabolicznym na wywarze warzywnym z natką **(9)**	250 ml	Zupa barszcz czerwony zabielany ziemniakami i z natką pietruszki na wywarze warzywnym **(7,9)**	250 ml	Zupa krem z dyni z sokiem pomarańczowym podany z grzankami bg na wywarze warzywnym **(9)**	250 ml	Zupa fasolowa z ziemniakami i koperkiem na wywarze warzywnym **(9)**	250 ml
	Makaron bg z indykiem i brokułem w sosie śmietanowo serowym z mozzarellą **(3,7)**	220 g	Pałka z kurczaka pieczona w ziołach	2 szt	Strogonoff z mięsa wieprzowego z pieczarkami i pomidorami bg	120 g	Ryba Mintaj panierowany w sezamie i w mące kukurydzianej **(4,11)**	70 g	Kluski ziemniaczane z dodatkiem mąki bezglutenowej **(3,7)**	180 g
			Ziemniaki	100 g	Kasza gryczana	100 g	Ziemniaki puree **(7)**	100 g	Polewa jogurtowa **(7)**	50 g
	Mix sałat z marchewką, kukurydza, groszkiem zielonym i z sosem winegret **(10)**	40 g	Kapusta pekińska z kukurydzą i marchewką z majonezem **(3,10)**	40 g	Bukiet warzyw z masłem **(7)**	40 g	Sałatka z ogórków kiszonych z sosem musztardowym **(10)**	40 g	Marchewka tarta z jabłkiem i oliwą	40 g
	Fasolka szparagowa	40 g	Brokuły	40 g	Surówka z selera i jabłka z majonezem **(3,9,10)**	40 g	Kalafior z masłem **(7)**	40 g	Papryka słupki	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	Koktajl truskawka banan na jogurcie naturalnym **(7)** - wyrób własny + paluch kukurydziany	150 ml/ 2 szt	Mus jabłkowy z cynamonem + bułka bezglutenowa	100 g/ 1 szt	Deserek karpatka z biszkoptem bg **(3,7)** - wyrób własny	150 g	Deser ryżowy gotowany na mleku z dodatkiem musu malinowego **(7)** - wyrób własny	150 g	Chleb bezglutenowy + pasta twarogowa piegusek ze słonecznikiem **(7)** - wyrób własny	2 szt. / 20 g

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, 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:
Natalia Wanga-Czajewska
Dietetyk kliniczny