

 KANZEON WROCLAWSKI CATERING SP. Z O.O.			WRZESIEŃ TYDZIEŃ I 31.08.2026- 04.09.2026							
DIETA BEZMLECZNA PRZEDSZKOLE 26										
										
ŚNIADANIE	PONIEDZIAŁEK		WTOREK		ŚRODA		CZWARTEK		PIĄTEK	
	Herbata malinowa	200 ml	Płatki zbożowe na mleku roślinnym (1a,1c,6) + herbata owoce leśne	200 ml/200 ml	Kakao na mleku roślinnym	200 ml	Płatki kukurydziane na mleku roślinnym + herbata dzika-róża	200 ml/200 ml	Herbata truskawkowa	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	Bułka grahamka (1a)	1 szt
	Masło roślinne	10 g	Masło roślinne	10 g	Masło roślinne	10 g	Masło roślinne	10 g	Masło roślinne	10 g
	Paszтет wieprzowy zapiekany (1a,6,9,10)	20 g	Polędwica drobiowa (1a,6,9,10)	20 g	Szynka wieprzowa (1a,6,9,10)	20 g	Pasta z kurczaka i włoszczyzny (9)	20 g	Pasta z jajka z majonezem (3,10)	20 g
	Hummus (11)	20 g	Ogórek kiszony (10)	20 g	Smalczyk z fasoli z cebulką	20 g	Rukola	3 g	Szynka drobiowa (1a,6,9,10)	20 g
	Pomidor	20 g	Pomidor	20 g	Papryka	20 g	Pomidor	20 g	Sałata	5 g
Papryka	20 g			Pomidor	20 g			Ogórek	20 g	
II ŚNIADANIE	Melon	1 szt./ 100g	Banan	1 szt./ 100g	Jabłko	1 szt./ 100g	Pomarańcza	1 szt./ 100g	Arbuz	1 szt./ 100g
OBIAD	Delikatna zupa fasolowa z ziemniakami i kielbaską z wysoką zawartością mięsa z natką pietruszki (1a,6,9,10)	250 ml	Zupa kalafiorowa z ziemniakami na wywarze warzywnym (9)	250 ml	Zupa krupnik z kaszy jęczmiennej z natką pietruszki na wywarze warzywnym (1c,9)	250 ml	Zupa krem z dyni z ciecierzycy z mlekiem kokosowym i natką pietruszki podane z grzankami pszennymi na wywarze warzywnym (1a,9)	250 ml	Zupa pomidorowa z ryżem z koperkiem na wywarze warzywnym (9)	250 ml
	Racuchy z jabłkiem bm z dodatkiem mąki pełnoziarnistej (1a,3)	2 szt	Makaron z mąki durum z sosem bolognese z mięsa wieprzowego (1a,3,9)	220 g	Udko z kurczaka pieczone w ziołach	1 szt	Łazanki bj z soczewicą czerwoną, pieczarkami, marchewką i cebulką (1a)	220 g	Ryba Mintaj panierowany z bułką tartą pełnoziarnistą i słonecznikiem (1a,3,4)	70 g
	Polewa brzoskwiniowa na jogurcie wegańskim (6)	50 g			Ziemniaki	100 g			Ziemniaki	100 g
	Marchew z rodzynkami i oliwą	40 g	Surówka z kapusty białej z koperkiem i z oliwą	40 g	Surówka z ogórka kiszzonego z papryką i oliwą (10)	40 g	Bukiet warzyw z oliwą	40 g	Coleślaw z majonezem (3,10)	40 g
	Ogórek słupek	40 g	Bukiet warzyw z masłem roślinnym	40 g	Buraczki z oliwą	40 g	Surówka z marchewki, jabłka i papryki z oliwą	40 g	Marchewka mini	40 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
PODWIECZOREK	Talerz warzyw + dip jogurtowy wegański-czosnkowy (6)	60 g/20 g	Shake truskawkowy na jogurcie wegańskim (6)	130 ml	Mus jabłkowy + biszkopty pszenne bm (1a,3)	130 g/ 2 szt.	Jogurt wegański owocowy (6)	130 g	Galaretka wiśniowa z czerwoną porzeczką	150 g
ZAZNACZONO ALERGENY WYSTĘPUJĄCE W POSILKACH ZGODNIE Z ROZPORZĄDZENIEM 1169/2011 Z DNIA 26 PAŹDZIERNIKA 2011.: dania zaproponowane w Jadłospisie zostały przygotowane w oparciu o składniki mogące zawierać w swoim składzie substancje lub produkty powodujące alergię lub reakcje nietolerancji takie jak: 1.zboża zawierające gluten, 2. Skorupki i produkty pochodne, 3.jajka i produkty pochodne, 4.ryby i produkty pochodne, 5.orzeszki ziemne, 6.sól i produkty pochodne, 7.mleko i produkty pochodne,8. orzechy, migdały, 9.Seler i produkty pochodne, 10. Gorczyca i produkty pochodne, 11. Nasiono sezamu i produkty pochodne,12. Dwutlenek siarki i slarczany, 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: Barbara Raus Dietetyk Kliniczny	



	PONIEDZIAŁEK		WTOREK		ŚRODA		CZWARTEK		PIĄTEK	
ŚNIADANIE	Herbata malinowa	200 ml	Herbata truskawkowa	200 ml	Ryż na mleku roślinnym z musem jabłkowym + herbata dzika róża-malina	200 ml/200 ml	Kawa zbożowa (jęczmień, żyto) na mleku roślinnym (1b,1c)	200 ml	Płatki owsiane na mleku roślinnym (1d) + herbata owoce leśne	200 ml/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	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
	Pasta z groszku z oliwą	20 g	Szynka z indyka (1a,6,9,10)	20 g	Pasta z jajka z brokułem, majonezem (3,10)	20 g	Paprykarz wegański (9)	20 g	Szynka drobiowa (1a,6,9,10)	20 g
	Szynka wieprzowa (1a,6,9,10)	20 g	Hummus (11)	20 g	Ogórek	20 g	Szynka wieprzowa (1a,6,9,10)	20 g	Dżem malinowy 100%	20 g
	Ogórek kiszony (10)	20 g	Papryka	20 g	Sałata	5 g	Ogórek kiszony (10)	20 g	Rzodkiewka	15 g
	Papryka	20 g	Ogórek	20 g			Rukola	3 g	Sałata	5 g
II ŚNIADANIE	Mandarynka	1 szt./100 g	Jabłko	1 szt./100 g	Banan	1 szt./100 g	Gruszka	1 szt./100 g	Pomarańcza	1 szt./100 g
OBIAD	Zupa jarzynowa z kolorowej fasolki szparagowej, ziemniakami z natką pietruszki na wywarze warzywnym (9)	250 ml	Zupa żurek z zakwasu żytniego, z ziemniakami z jajkiem z majerankiem i natką pietruszki (1b,3,9)	250 ml	Zupa krem z pomidorów z ciecierzycą zagęszczony z ziemniakami na wywarze warzywnym ze słonecznikiem (9)	250 ml	Zupa rosół z makaronem z maki durum na wywarze drobiowo-warzywnym (1a,3,9)	250 ml	Zupa koperkowa z ryżem parabolicznym na wywarze warzywnym (9)	250 ml
	Gulasz warzywny z fasolą czerwoną, papryką, cebulką (1a)	120 g	Pierogi ziemniaczane z soczewicą z maki pszennej (1a,3)	6 szt.	Makaron z maki durum z kurczakiem w kawałkach z pesto pietruszkowym z cukinią z nutą czosnkową (1a,3)	220 g	Kotlet schabowy panierowany w bułce tartej pełnoziarnistej i sezamie (1a,3,11)	70 g	Ryba Mintaj panierowana w bułce tartej pełnoziarnistej (1a,3,4)	70 g
	Kasza gryczana	100 g					Ziemniaki	100 g	Ziemniaki	100 g
	Sałatka z kapusty czerwonej z oliwą	40 g	Seler tarty z marchewką i oliwą (9)	40 g	Fasolka szparagowa na ciepło	40 g	Kapusta biała z koperkiem i oliwą	40 g	Surówka z kapusty kiszonej z papryką i z oliwą (10)	40 g
	Brokuły	40 g	Kalarepa słupki	40 g	Mix sałat z oliwą	40 g	Kalafior	40 g	Bukiet warzyw	40 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
PODWIECZOREK	Koktajl truskawka, porzeczka z nasionami chia na jogurcie wegańskim (6)	130 ml	Jogurt wegański (6) + paluch kukurydziany	130 g/2 szt.	Mufinka z jagodami bm - wyrób domowy z maki pszennej (1a,3)	1 szt.	Deser z kaszy jaglanej z mango na biszkopie pszennym bm (1a,3)	130 g	Kisiel owoce leśne	150 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 alergię lub reakcje nietolerancji takie jak: 1.zboża zawierające gluten, 2. skorupki i produkty pochodne, 3.jaja i produkty pochodne, 4.ryby i produkty pochodne, 5.orzeszki ziemne, 6.sole 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 słarczany, 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:
 Barbara Raus
 Dietetyk Kliniczny