

 KANZEON WROCLAWSKI CATERING SP. Z O.O.			WRZESIEŃ TYDZIEŃ I 31.08.2026- 04.09.2026							
JADŁOSPIS PODSTAWOWY PRZEDSZKOLE 26										
										
ŚNIADANIE	PONIEDZIAŁEK		WTOREK		ŚRODA		CZWARTEK		PIĄTEK	
	Herbata malinowa	200 ml	Płatki zbożowe na mleku (1a,1c,6,7) + herbata owoce leśne	200 ml/200 ml	Kakao na mleku (7)	200 ml	Płatki kukurydżiane na mleku (7) + 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 (7)	10 g	Masło (7)	10 g	Masło (7)	10 g	Masło (7)	10 g	Masło (7)	10 g
	Pasztet 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 i jogurtem (3,7,10)	20 g
	Serek naturalny (7)	20 g	Ogórek kiszony (10)	20 g	Twarożek (7)	20 g	Rukola	3 g	Ser żółty (7)	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 kiełbaską z wysoką zawartością mięsa z natką pietruszki (1a,6,9,10)	250 ml	Zupa kalafiorowa z ziemniakami zabieleną na wywarze warzywnym (7,9)	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 zabieleną z koperkiem na wywarze warzywnym (7,9)	250 ml
	Racuchy z jabłkiem z dodatkiem mąki pełnoziarnistej (1a,3,7)	2 szt	Makaron z mąki durum z sosem bolognese z mięsa wieprzowego (1a,3,9)	220 g	Udło 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 (7)	50 g			Ziemniaki puree (7)	100 g			Ziemniaki	100 g
	Marchew z rodzynkami i śmietaną (7)	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	Surówka colesław (3,7,10)	40 g
	Ogórek słupki	40 g	Bukiet warzyw z masłem (7)	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 jogurtowo-czosnkowy (7)	60 g/20 g	Shake truskawkowy na jogurcie (7)	130 ml	Mus jabłkowy własnego wyrobu + biszkopty pszenne (1a,3,7)	130 g/ 2 szt.	Jogurt malinowy (7)	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.soję 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 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	

	PONIEDZIAŁEK		WTOREK		ŚRODA		CZWARTEK		PIĄTEK	
ŚNIADANIE	Herbata malinowa	200 ml	Herbata truskawkowa	200 ml	Ryż na mleku z musem jabłkowym (7) + herbata dzika róża-malina	200 ml/200 ml	Kawa zbożowa (jęczmień, żyto) na mleku (1b,1c,7)	200 ml	Płatki owsiane na mleku (1d,7) + 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 (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 z indyka (1a,6,9,10)	20 g	Pasta z jajka z brokułem, majonezem i jogurtem (3,7,10)	20 g	Paprykarz wegański (9)	20 g	Twarożek ze śmietaną (7)	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, zabieleny z ziemniakami z jajkiem z majerankiem i natką pietruszki (1b,3,7,9)	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 ruskie ziemniaczano-serowe z maki pszennej z dodatkiem maki pełnoziarnistej (1a,3,7)	6 szt.	Makaron z maki durum z kurczakiem w kawałkach z pesto pietruszkowym z cukinią z serem mozzarella i nutą czosnkową (1a,3,7)	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 puree (7)	100 g	Ziemniaki	100 g
	Sałatka z kapusty czerwonej z oliwą	40 g	Seler tarty z marchewką i śmietaną (7,9)	40 g	Fasolka szparagowa na ciepło	40 g	Kapusta biała z koperkiem i sosem jogurtowym (7)	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 (7)	130 ml	Maślanka tradycyjna (7) + paluch kukurydziany	130 g/2 szt.	Mufinka z jagodami - wyrób domowy z maki pszennej (1a,3,7)	1 szt.	Deser z serkiem białym z mango na biszkopcie pszennym (1a,3,7)	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. 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 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	