KANZEON
WROCŁAWSKI CATERING SP. Z O.O.

LISTOPAD TYDZIEŃ I 02.11.2026- 06.11.2026

DIETA BEZ JAJKA PRZEDSZKOLE 26



	PONIEDZIAŁEK		WTOREK		ŚRODA		CZWARTEK		PIĄTEK	
ŚNIADANIE	Herbata owoce leśne	200 ml	Kakao na mleku **(7)**	200 ml	Płatki kukurydziane na mleku **(7)** + herbata truskawkowa	200 ml/ 200 ml	Płatki owsiane na mleku z suszonymi morelami **(1d,7)** + herbata malinowa	200 ml/ 200 ml	Herbata dzika róża	200 ml
	Chleb jasny i razowy **(1a)**	50 g	Chleb pszenno - żytni **(1a,b)**	50 g	Chleb jasny i graham **(1a)**	**50 g**	Chleb wieloziarnisty **(1a,c,d,11)**	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
	Szynka drobiowa **(1a,6,9,10)**	20 g	Ser żółty **(7)**	20 g	Indyk pieczony **(1a,6,9,10)**	20 g	Schab pieczony **(1a,6,9,10)**	20 g	Twarożek ze szczypiorkiem **(7)**	20 g
	Miód naturalny	10 g	Paprykarz wegański **(9)**	20 g	Ogórek	20 g	Pomidor	20 g	Ser żółty **(7)**	20 g
	Ogórek kiszony **(10)**	20 g	Pomidor	20 g	Papryka	20 g	Rukola	3 g	Ogórek	20 g
	Papryka	20 g	Sałata	5 g					Sałata	5 g
II ŚNIADANIE	Jabłko	1 szt./ 100 g	Mandarynka	1 szt./ 100g	Gruszka	1 szt./ 100 g	Śliwka	1 szt./ 100g	Banan	1 szt./ 100 g
OBIAD	Zupa z kolorowej fasolki szparagowej zabielana z ziemniakami i koperkiem na wywarze warzywnym **(7,9)**	250 ml	Zupa ogórkowa zabielana z ryżem parabolicznym na wywarze warzywnym z koperkiem **(7,9,10)**	250 ml	Zupa krem z pora zabielany z ziemniakami z natką pietruszki na wywarze warzywnym posypany pestkami dyni **(7,9)**	250 ml	Domowy rosołek z makaronem bj z mąki durum na wywarze drobiowo - warzywnym z lubczykiem i natką pietruszki **(1a,9)**	250 ml	Zupa meksykańska z fasolą czerwoną, kukurydzą, pomidorami i ryżem parabolicznym na wywarze warzywnym z natką pietruszki **(9)**	250 ml
	Makaron bj pełnoziarnisty z mięsem mielonym wieprzowym z sosem bolognese z włoszczyzną posypany serem mozzarellą **(1a,7,9)**	220 g	Kluseczki bj z dodatkiem mąki pszennej i pełnoziarnistej **(1a,7)**	180 g	Cepeliny z soczewicą z mąki pszennej z dodatkiem pełnoziarnistej okraszone cebulką **(1a)**	150 g	Bitka schabowa duszona w sosie własnym zagęszczonym mąką pszenną pełnoziarnistą **(1a)**	70 g/ 50 ml	Mintaj saute posypany słonecznikiem **(4)**	70 g
			Polewa truskawkowa na jogurcie **(7)**	50 g			Kluski śląskie bj	100 g	Ziemniaki puree **(7)**	100 g
	Surówka z kapusty pekińskiej z kukurydzą z sosem jogurtowym **(7)**	40 g	Sałatka owocowa jabłko gruszka brzoskwinia z sokiem z cytryny	40 g	Surówka z kapusty białej z koperkiem i oliwą	40 g	Buraczki z oliwą	40 g	Marchewka z groszkiem gotowana polana masłem **(7)**	40 g
	Kalafior z masłem **(7)**	40 g	Marchew słupki	40 g	Bukiet warzyw	40 g	Mix sałat z ogórkiem, sosem wingeret i sezamem **(10,11)**	40 g	Surówka z kapusty kiszonej z oliwą **(10)**	40 g
	Kompot owocowy jabłko porzeczka	200 ml	Kompot owocowy truskawka śliwka	200 ml	Kompot owocowy jabłko agrest	200 ml	Kompot owocowy śliwka porzeczka	200 ml	Kompot owocowy truskawka jabłko	200 ml
PODWIECZOREK	Paluch pszenny bj z twarożkiem **(1a,7)**	1 szt	Chrupki kukurydziane	20 g	Mleczna muffinka bj z jagodą z mąki pszennej z dodatkiem pełnoziarnistej **(1a,7)**	1 szt.	Serek z ananasem na herbatniku bj **(1a,7)**	150 g	Koktajl straciatella z masłem orzechowym na jogurcie **(5,7,8)**	150 ml

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 (a-pszenica, b-żyto, c-jęczmień, d-owies), 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:
Barbara Raus
Dietetyk kliniczny

KANZEON
WROCŁAWSKI CATERING SP. Z O.O.

LISTOPAD TYDZIEŃ II 09.11.2026- 13.11.2026
DIETA BEZ JAJKA PRZEDSZKOLE 26



	PONIEDZIAŁEK		WTOREK		ŚRODA		CZWARTEK		PIĄTEK	
ŚNIADANIE	Herbata truskawkowa	200 ml	Kasza manna na mleku z cynamonem **(1a,7)** + herbata malinowa	200 ml/ 200			Herbata owoce leśne	200 ml	Płatki ryżowe na mleku **(7)** + herbata dzika róża	200 ml/200 ml
	Chleb jasny i razowy **(1a)**	50 g	Chleb pszenny i wieloziarnisty **(1a.c.d.11)**	50 g			Chleb jasny i graham **(1a)**	50 g	Bułka grahamka **(1a)**	1 szt.
	Masło **(7)**	10 g	Masło **(7)**	10 g			Masło **(7)**	10 g	Masło **(7)**	10 g
	Ser żółty **(7)**	20 g	Szynka drobiowa **(1a,6,9,10)**	20 g			Ser żółty **(7)**	20 g	Indyk pieczony **(1a,6,9,10)**	40 g
	Pasztet wieprzowy zapiekany **(1a,6,9,10)**	20 g	Papryka	20 g			Szynka wieprzowa **(1a,6,9,10)**	20 g	Sałata	5 g
	Pomidor	20 g	Sałata	5 g			Rukola	3 g	Pomidor	20 g
	Ogórek	20 g					Rzodkiewka	20 g		
II ŚNIADANIE	Jabłko	1 szt./ 100 g	Gruszka	1 szt./ 100g			Mandarynka	1 szt./ 100g	Banan	1 szt./ 100 g
OBIAD	Zupa jarzynowa z kalafiorem, zielonym groszkiem z ziemniakami zabielana na wywarze warzywnym z koperkiem **(7,9)**	250 ml	Zupa pomidorowa z ryżem parabolicznym zabielana na wywarze warzywnym z bazylią oregano i natką pietruszki **(7,9)**	250 ml			Zupa grysikowa na wywarze drobiowo-warzywnym z natką pietruszki **(1a,9)**	250 ml	Zupa krem z pieczonej dyni z natką na wywarze warzywnym posypana grzankami pszennymi **(1a,9)**	250 ml
	Łopatka wieprzowa w kawałkach z marchewką, dynią, pomidorami z mlekiem kokosowym zagęszczony mąką pszenną **(1a)**	120 g	Udko pieczone w ziołach prowansalskich	70 g			Makaron bj z mąki durum z serem białym z brzoskwiniami **(1a,7)**	220 g	Mintaj saute **(4)**	70 g
	Ryż paraboliczny	100 g	Ziemniaki z koperkiem	100 g			Polewa banan-mango na jogurcie **(7)**	50 g	Ziemniaki puree **(7)**	100 g
	Surówka z kapusty pekińskiej z papryką w sosie jogurtowym z nutą czosnkową i nasionami słonecznika **(7)**	40 g	Colesław z oliwą	40 g			Marchewka tarta z sokiem z cytryny	40 g	Surówka z ogórka kiszonego z cebulką, papryką i oliwą **(10)**	40 g
	Fasolka szparagowa z bułką tartą i masłem **(1a,7)**	40 g	Brokuły	40 g			Ogórek słupki	40 g	Bukiet warzyw z masłem **(7)**	40 g
	Kompot owocowy jabłko porzeczka	200 ml	Kompot owocowy truskawka śliwka	200 ml			Kompot owocowy śliwka porzeczka	200 ml	Kompot owocowy truskawka jabłko	200 ml
PODWIECZOREK	Maślanka naturalna do picia **(7)** + paluch kukurydziany	150 ml /2 szt	Shake owoce leśne z bananem na jogurcie **(7)**	150 ml			Kukurydza gotowana	100 g	Serek kakaowy z wiśniami na biszkopcie bj **(1a,7)**	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 (a-pszenica, b-żyto, c-jęczmień, d-owies), 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:
Barbara Raus
Dietetyk kliniczny