KANZEON
WROCŁAWSKI CATERING SP. Z O.O.

LISTOPAD TYDZIEŃ III 16.11.2026- 20.11.2026
DIETA BEZ JAJKA



	PONIEDZIAŁEK		WTOREK		ŚRODA		CZWARTEK		PIĄTEK	
ŚNIADANIE	Herbata dzika róża-malina	200 ml	Ryż na mleku z cynamonem **(7)** + herbata owoce leśne	200 ml/200 ml	Kawa zbożowa (jęczmień, żyto) na mleku **(1b,c,7)**	200 ml	Herbata dzika róża	200 ml	Płatki jaglane mleku **(7)** + herbata malinowa	200 ml/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
	Pasta twarogowa z koperkiem **(7)**	20 g	Ser żółty **(7)**	20 g	Szynka drobiowa **(1a,6,9,10)**	20 g	Indyk pieczony **(1a,6,9,10)**	20 g	Szynka wieprzowa **(1a,6,9,10)**	20 g
	Pasztet zapiekany wieprzowy **(1a,6,9,10)**	20 g	Pomidor	20 g	Serek śmietankowy **(7)**	20 g	Pasta z kurczaka z oliwą	20 g	Ogórek	20 g
	Ogórek kiszony **(10)**	20 g	Sałata	5 g	Ogórek	20 g	Papryka	20 g	Sałata	5 g
	Pomidor	20 g			Rzodkiewka	15 g	Rukola	3 g		
II ŚNIADANIE	Jabłko	1 szt./ 100 g	Mandarynka	1 szt./ 100g	Pomarańcza	1 szt./ 100 g	Gruszka	1 szt./ 100 g	Banan	1 szt./ 100 g
OBIAD	Zupa barszcz ukraiński z fasolą i ziemniakami zabielany z majerankiem na wywarze warzywnym z koperkiem **(7,9)**	250 ml	Zupa kapuśniak z kiszonej kapusty z ziemniakami i z koperkiem na wywarze warzywnym **(9,10)**	250 ml	Domowy rosołek z makaronem bj z mąki durum na wywarze drobiowo -warzywnym z lubczykiem i natką pietruszki **(1a,9)**	250 ml	Zupa krem z soczewicy z dodatkiem pomidorów na wywarze warzywnym posypany słonecznikiem **(9)**	250 ml	Zupa krupnik z kaszy jęczmiennej z natką pietruszki na wywarze warzywnym **(1c,9)**	250 ml
	Makaron bj z mąki pełnoziarnistej z pesto bazyliowym, brokułem i serem mozzarellą **(1a,7)**	220 g	Pieczony pulpecik drobiowy bj w sosie cebulowym zagęszczony mąką pszenną **(1a)**	70 g/ 50 ml	Kotlet schabowy saute	70 g	Naleśniki bj z serkiem na słodko - wyrób własny z mąki pszennej z dodatkiem mąki pełnoziarnistej **(1a,7)**	2 szt.	Medaliony z Morszczuka saute **(4)**	70 g
			Kasza pęczak **(1c)**	100 g	Ziemniaki puree **(7)**	100 g	Polewa owoce leśne z jogurtem **(7)**	50 ml	Ziemniaki z koperkiem	100 g
	Mix sałat z papryką i sosem winegret posypany pestkami dyni **(10)**	40 g	Surówka z selera z rodzynkami z oliwą **(9)**	40 g	Colesław z kapusty czerwonej z oliwą	80 g	Marchewka tarta z brzoskwiniami	40 g	Surówka z kiszonej kapusty z marchewki, pora i jabłka z oliwą **(10)**	80 g
	Kalafior	40 g	Buraczki	40 g	Marchewka mini z oliwą i sezamem **(11)**	40 g	Kalarepa słupki	40 g	Bukiet warzyw z masłem **(7)**	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	Jogurt jagodowy **(7)**	150 g	Kisiel truskawkowy	150 g	Paluch z makiem bj **(1a,7)** + jogurt naturalny **(7)**	1 szt./20 g	Chrupki kukurydziane + dip ziołowy na śmietanie **(7)**	20 g/ 20 g	Deser z serka białego z musem borówkowym na ciasteczku 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

KANZEON
WROCŁAWSKI CATERING SP. Z O.O.

LISTOPAD TYDZIEŃ IV 23.11.2026- 27.11.2026
DIETA BEZ JAJKA

	PONIEDZIAŁEK		WTOREK		ŚRODA		CZWARTEK		PIĄTEK	
ŚNIADANIE	Herbata malinowa	200 ml	Herbata owoce leśne	200 ml	Kakao na mleku **(7)**	200 ml	Płatki orkiszowe mleku **(1a,7)** + herbata truskawkowa	200 ml/20	Płatki kukurydziane na mleku **(7)** + herbata dzika róża-	200 ml/20
	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 grahamka **(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 Salami **(7)**	20 g	Polędwica drobiowa **(1a,6,9,10)**	20 g	Schab pieczony **(1a,6,9,10)**	20 g	Ser żółty **(7)**	20 g
	Serek do smarowania z ziołami **(7)**	20 g	Pasta brokułowa z oliwą	20 g	Twarożek **(7)**	20 g	Ogórek	20 g	Rzodkiewka	20 g
	Ogórek kiszony **(10)**	20 g	Ogórek	20 g	Pomidor	20 g	Papryka	20 g	Sałata	5 g
	Pomidor	20g	Rukola	3 g	Sałata	5g				
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 jarzynowa z brokułami i ziemniakami zabielana na wywarze warzywnym z koperkiem **(7,9)**	250 ml	Zupa krem z ciecierzycy z dodatkiem kalafiora z natką pietruszki na wywarze warzywnym posypany grzankami pszennymi pełnoziarnistymi **(1a,9)**	250 ml	Zupa pieczarkowa zabielana z ziemniakami na wywarze warzywnym z natką pietruszki **(7,9)**	250 ml	Zupa pomidorowa z makaronem bj z mąki durum zabielana na wywarze warzywnym z natką pietruszki **(1a,7,9)**	250 ml	Rozgrzewająca zupa węgierska z papryką, cebulą, mięsem mielonym wieprzowym z kaszą jęczmienną **(1c,9)**	250 ml
	Leczo z mięsem wieprzowym z cukinią, papryką, cebulką w sosie pomidorowym zagęszczonym mąką pszenną **(1a)**	120 g	Ryż z jabłkiem prażonym	180 g	Roladka drobiowa z serem w sosie koperkowym zagęszczonym mąką pszenną **(1a,7,9)**	70 g/ 50 ml	Gulasz warzywny w sosie śmietanowym z marchewką, kalafiorem i brokułem **(1a,7)**	120 g	Ryba Mintaj saute posypany sezamem **(4,11)**	70 g
	Kasza jęczmienna **(1c)**	100 g	Polewa waniliowa na jogurcie **(7)**	50 ml	Kasza gryczana	100 g	Kopytka bj z mąki pszennej **(1a)**	100 g	Ziemniaki puree **(7)**	100 g
	Mix sałat z rzodkiewką i z sosem winegret ze słonecznikiem **(10)**	40 g	Sałatka owocowa z gruszki, ananasa i brzoskwini	40 g	Buraczki z oliwą	40 g	Surówka z białej kapusty z koperkiem i oliwą	40 g	Sałatka szwedzka **(10)**	80 g
	Marchewka mini z oliwą	40 g	Papryka słupki	40 g	Surówka z pora, marchewki i jabłka z oliwą **(10)**	40 g	Fasolka szparagowa z bułką tartą i masłem **(1a,7)**	40 g	Bukiet warzyw	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	Koktajl truskawka, banan na jogurcie naturalnym **(7)**	150 ml	Marchew słupki + jogurt naturalny **(7)**	60 g/ 20 g	Rogalik bj pszenny z dżemem **(1a)**	1 szt	Galaretka pomarańczowa z jogurtem naturalnym **(7)**	150 g	Mus gruszka-jabłko + herbatnik pszenny bj **(1a,7)**	100 g /2 szt.

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-żyta, 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