KANZEON
WROCŁAWSKI CATERING SP. Z O.O.

LISTOPAD TYDZIEŃ I 02.11.2026- 06.11.2026

DIETA BEZMLECZNA PRZEDSZKOLE 26



	PONIEDZIAŁEK		WTOREK		ŚRODA		CZWARTEK		PIĄTEK	
ŚNIADANIE	Herbata owoce leśne	200 ml	Kakao na mleku roślinnym	200 ml	Płatki kukurydziane na mleku roślinnym + herbata truskawkowa	200 ml/ 200 ml	Płatki owsiane na mleku roślinnym z suszonymi morelami **(1d)** + 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 roślinne	10 g	Masło roślinne	10 g	Masło roślinne	10 g	Masło roślinne	10 g	Masło roślinne	10 g
	Szynka drobiowa **(1a,6,9,10)**	20 g	Szynka wieprzowa **(1a,6,9,10)**	20 g	Indyk pieczony **(1a,6,9,10)**	20 g	Schab pieczony **(1a,6,9,10)**	20 g	Pasta z pieczonej dyni z oliwą	20 g
	Miód naturalny	10 g	Paprykarz wegański **(9)**	20 g	Ogórek	20 g	Pomidor	20 g	Szynka wieprzowa **(1a,6,9,10)**	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 z ziemniakami i koperkiem na wywarze warzywnym **(9)**	250 ml	Zupa ogórkowa z ryżem parabolicznym na wywarze warzywnym z koperkiem **(9,10)**	250 ml	Zupa krem z pora z ziemniakami z natką pietruszki na wywarze warzywnym posypany pestkami dyni **(9)**	250 ml	Domowy rosołek z makaronem pełnoziarnistym na wywarze drobiowo -warzywnym z lubczykiem i natką pietruszki **(1a,3,9)**	250 ml	Zupa meksykańska z fasolą czerwoną, kukurydzą, pomidorami i ryżem parabolicznym na wywarze warzywnym z natką pietruszki **(9)**	250 ml
	Makaron pełnoziarnisty z mięsem mielonym wieprzowym z sosem bolognese z włoszczyzną **(1a,3,9)**	220 g	Kluseczki bm z dodatkiem mąki pszennej i pełnoziarnistej **(1a,3)**	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 panierowany z dodatkiem słonecznika i bułki tartej pełnoziarnistej **(1a,3,4)**	70 g
			Polewa truskawkowa na jogurcie wegańskim **(6)**	50 g			Kluski śląskie **(3)**	100 g	Ziemniaki	100 g
	Surówka z kapusty pekińskiej z kukurydzą z oliwą	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 roślinnym	40 g
	Kalafior z masłem roślinnym	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 bm z owocami **(1a,3)**	1 szt	Chrupki kukurydziane	20 g	Muffinka bm z jagodą z mąki pszennej z dodatkiem pełnoziarnistej **(1a,3)**	1 szt.	Deser z kaszy jaglanej gotowanej na mleku roślinnym z ananasem na herbatniku bm **(1a,3)**	150 g	Koktajl straciatella z masłem orzechowym na jogurcie wegańskim **(5,6,8)**	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 TYDZIEN II 09.11.2026- 13.11.2026
DIETA BEZMLECZNA PRZEDSZKOLE 26



	PONIEDZIAŁEK		WTOREK		ŚRODA		CZWARTEK		PIĄTEK	
ŚNIADANIE	Herbata truskawkowa	200 ml	Kasza manna na mleku roślinnym z cynamonem **(1a)** + herbata malinowa	200 ml/ 200			Herbata owoce leśne	200 ml	Płatki ryżowe na mleku roślinnym + 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 roślinne	10 g	Masło roślinne	10 g			Masło roślinne	10 g	Masło roślinne	10 g
	Dżem owocowy 100%	20 g	Szynka drobiowa **(1a,6,9,10)**	20 g			Hummus **(11)**	20 g	Jajko w sosie tatarskim **(3,10)**	1 szt/ 20 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 na wywarze warzywnym z koperkiem **(9)**	250 ml	Zupa pomidorowa z ryżem paraboliczny na wywarze warzywnym z bazylią oregano i natką pietruszki **(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 pełnoziarnisty z brzoskwiniami **(1a,3)**	220 g	Paluszki rybne z Mintaja panierowane w bułce tartej pełnoziarnistej **(1a,3,4)**	3 szt.
	Ryż paraboliczny	100 g	Ziemniaki z koperkiem	100 g			Polewa banan-mango na jogurcie wegańskim **(6)**	50 g	Ziemniaki	100 g
	Surówka z kapusty pekińskiej z papryką w sosie jogurtowym wegańskim z nutą czosnkową i nasionami słonecznika **(6)**	40 g	Colesław z majonezem **(3,10)**	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 roślinnym **(1a)**	40 g	Brokuły	40 g			Ogórek słupki	40 g	Bukiet warzyw z masłem roślinnym	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	Jogurt wegański owocowy **(6)** + paluch kukurydziany	150 ml /2 szt	Shake owoce leśne z bananem na jogurcie wegańskim **(6)**	150 ml			Kukurydza gotowana	100 g	Deser z kaszy kukurydzianej gotowanej na mleku roślinnym kakaowy z wiśniami na biszkopcie bm **(1a,3)**	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