KANZEON
WROCŁAWSKI CATERING SP. Z O.O.

LISTOPAD TYDZIEŃ III 16.11.2026- 20.11.2026
DIETA BEZMLECZNA



	PONIEDZIAŁEK		WTOREK		ŚRODA		CZWARTEK		PIĄTEK	
ŚNIADANIE	Herbata dzika róża-malina	200 ml	Ryż na mleku roślinnym z cynamonem + herbata owoce leśne	200 ml/ 200 ml	Kawa zbożowa (jęczmień, żyto) na mleku roślinnym **(1b,c)**	200 ml	Herbata dzika róża	200 ml	Płatki jaglane mleku roślinnym + 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 roślinne	10 g	Masło roślinne	10 g	Masło roślinne	10 g	Masło roślinne	10 g	Masło roślinne	10 g
	Pasta z marchewki z koperkiem	20 g	Pasta warzywna	20 g	Szynka drobiowa **(1a,6,9,10)**	20 g	Indyk pieczony **(1a,6,9,10)**	20 g	Pasta z jajka ze szczypiorkiem i majonezem **(3,10)**	20 g
	Pasztet zapiekany wieprzowy **(1a,6,9,10)**	20 g	Pomidor	20 g	Hummus pomidorowy **(11)**	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	20g			Rzodkiewka	15g	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 z majerankiem na wywarze warzywnym z koperkiem **(9)**	250 ml	Zupa kapuśniak z kiszonej kapusty z ziemniakami i z koperkiem na wywarze warzywnym **(9,10)**	250 ml	Domowy rosołek z makaronem z mąki durum na wywarze drobiowo -warzywnym z lubczykiem i natką pietruszki **(1a,3,9)**	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 penne z mąki pełnoziarnistej z pesto bazyliowym, brokułem **(1a,3)**	220 g	Pieczony pulpecik drobiowy w sosie cebulowym zagęszczony mąką pszenną **(1a,3)**	70 g/ 50 ml	Kotlet schabowy panierowany klasycznie w bułce tartej pełnoziarnistej **(1a,3)**	70 g	Naleśniki bm z jabłkiem na słodko - wyrób własny z mąki pszennej z dodatkiem mąki pełnoziarnistej **(1a,3)**	2 szt.	Medaliony z Morszczuka panierowane klasycznie w bułce tartej pełnoziarnistej **(1a,3,4)**	70 g
			Kasza pęczak **(1c)**	100 g	Ziemniaki	100 g	Polewa owoce leśne z jogurtem wegańskim **(6)**	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 majonezem **(3,9,10)**	40 g	Colesław z kapusty czerwonej **(3,10)**	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 roślinnym	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 wegański **(6)**	150 g	Kisiel truskawkowy	150 g	Paluch z makiem bm **(1a,3)** + jogurt naturalny wegański **(6)**	1 szt./20 g	Chrupki kukurydziane + dip ziołowy na śmietanie roślinnej	20 g/ 20 g	Deser z kaszy jaglanej z musem borówkowym 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 posłków.

OPRACOWANO PRZEZ DIETETYKA:
Barbara Raus
Dietetyk kliniczny

KANZEON
WROCŁAWSKI CATERING SP. Z O.O.

LISTOPAD TYDZIEN IV 23.11.2026- 27.11.2026
DIETA BEZMLECZNA

	PONIEDZIAŁEK		WTOREK		ŚRODA		CZWARTEK		PIĄTEK	
ŚNIADANIE	Herbata malinowa	200 ml	Herbata owoce leśne	200 ml	Kakao na mleku roślinnym	200 ml	Płatki orkiszowe mleku roślinnym **(1a)** + herbata	200 ml/20	Płatki kukurydziane na mleku roślinnym + 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 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	Pasta brokułowa z oliwą	20 g	Polędwica drobiowa **(1a,6,9,10)**	20 g	Schab pieczony **(1a,6,9,10)**	20 g	Pasztet sojowy **(6,9,10)**	20 g
	Pasta warzywna z ziołami	20 g	Pasta z jajka z kukurydzą i majonezem **(3,10)**	20 g	Paprykarz wegański **(9)**	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	20 g	Rukola	3 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 jarzynowa z brokułami i ziemniakami na wywarze warzywnym z koperkiem **(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 z ziemniakami na wywarze warzywnym z natką pietruszki **(9)**	250 ml	Zupa pomidorowa z makaronem z mąki pełnoziarnistej na wywarze warzywnym z natką pietruszki **(1a,3,9)**	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 ogórkiem kiszonym w sosie koperkowym bm zagęszczonym mąką pszenną **(1a,9,10)**	70 g/ 50 ml	Gulasz warzywny w sosie ze śmietany roślinnej z marchewką, kalafiorem i brokułem **(1a)**	120 g	Ryba Mintaj panierowany w sezamie i w bułce tartej pełnoziarnistej **(1a,3,4,11)**	70 g
	Kasza jęczmienna **(1c)**	100 g	Polewa waniliowo-borówkowa na jogurcie **(6)**	50 ml	Kasza gryczana	100 g	Kopytka z mąki pszennej **(1a,3)**	100 g	Ziemniaki	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 majonezem **(3,10)**	40 g	Fasolka szparagowa z bułką tartą i masłem roślinnym **(1a)**	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 mleku roślinnym	150 ml	Marchew słupki + jogurt naturalny wegański **(6)**	60 g/ 20 g	Rogalik pszenny z dżemem **(1a,3)**	1 szt	Galaretka pomarańczowa z jogurtem naturalnym wegańskim **(6)**	150 g	Mus gruszka-jabłko + herbatnik pszenny bm **(1a,3)**	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