



KANZEON
WROCLAWSKI CATERING



	PONIEDZIALEK		WTOREK		ŚRODA		CZWARTEK		PIĄTEK	
OBIAD	Kapusniak z kminkiem i natką pietruszki (9,10)	250ml	Barszcz czerwony z koperkiem zabieleny(7,9)	250ml	Zupa kalafiorowa z koperkiem zabieleną (7,9)	250ml	Krupnik z kasz mieszanych z natką pietruszki (1,9)	250ml	Zupa z cieciorą, porą i natką pietruszki (9)	250ml
	Pulpety wieprzowe - drobiowe w sosie serowo koperkowym (1,3,7)	80g/50g	Potrąka drobiowa z warzywami korzennymi (1)	130g	Makaron z maki durum w sosie bolone z ziołami (łopatka) (1,3)	280g	Paluszki rybne z fileta (1,2,3,4,6,9,10,14)	3szt	Fuszyste naleśniki z twarogiem waniliowym (wyrób własny) (1,3,7)	1szt
	Kasza jęczmienna (1)	130g	Ryż pełnoziarnisty	130g	Kompot z owoców sezonowych	200ml	Ziemniaki z koperkiem	130g	Pierzynka owocowa (7)	80g
	Buraczki	80g	Surowka z marchewki i brzoskwini z jogurtem (7)	80g	Owoc sezonowy	1szt	Surówka z ogórka zielonego z cebulką w sosie winegre	80g	Kompot z owoców sezonowych	200ml
	Kompot z owoców sezonowych	200ml	Kompot z owoców sezonowych	200ml			Kompot z owoców sezonowych	200ml	Owoc sezonowy	1szt
	Owoc sezonowy	1szt	Owoc sezonowy	1szt			Owoc sezonowy	1szt		

ZAZNACZONO ALERGENY WYSTĘPUJĄCE W POTRAWACH ZGODNIE Z ROZPORZĄDZENIEM 1169/2011 Z DNIA 25 PAŃDZIEMNIKA 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. orzechy siemne, 6. soja i produkty pochodne, 7. mleko i produkty pochodne, 8. orzechy, migdały, 9. seler i produkty pochodne, 10. Gorczyca i produkty pochodne, 11. Masło sezamu i produkty pochodne, 12. Dłuziszak siarki i siarczany, 13. tujin i produkty pochodne, 14. Mieszki i produkty pochodne

OPRACOWANO PRZEZ DIETETYKA

Sylvia Spychalska
Technolog Żywności
Specjalista ds. spraw żywieniowych
Dietetyk

Sylvia Spychalska



KANZEON
WROCLAWSKI CATERING



	PONIEDZIAŁEK		WTOREK		ŚRODA		CZWARTEK		PIĄTEK	
	Opis	Miara	Opis	Miara	Opis	Miara	Opis	Miara	Opis	Miara
OBIAŁ	Zupa ogórkowa z ryżem pełnoziarnistym i koperkiem zabieleną (7,9,10)	250ml	Barszcz biały z majerankiem i jajkiem zabieleny (1,3,7,9)	250ml	Kasza manna na rosolu z natką pietruszki (1,9)		Barszcz ukraiński z fasolą i koperkiem zabieleny (7,9)	250ml	Zupa z fasolki szparagowej z natką pietruszki zabieleną (7,9)	250ml
	Udko pieczone z majerankiem (1)	80g	Pierogi z mięsem (wyrób własny) (1,3)	7szt	Kotlecik schabowy w kukurydianej panierce (1,3)	80g	Naleśniki z twarogiem posypane kokosem (1,3,7,8) (wyrób własny)	1szt	Kotlety rybno-warzywne (marchewka, seler zielony groszek) zapiekany (1,4,3,9)	80g
	Ziemniaki z koperkiem	130g	Buraczki	80g	Ziemniaki z koperkiem	130g	Polewa śmietanowa z malinami (7)	80g	Ziemniaki z koperkiem	130g
	Marchewka z groszkiem (7)	80g	Kompot z owoców sezonowych	200ml	Surówka z białej kapusty, marchewki, pora i koperku	80g	Kompot z owoców sezonowych	200ml	Surówka z białej sałata, ogórek kiszony, groszek zielony, szczypiorek, ziarna słonecznika (10)	80g
	Kompot z owoców sezonowych	200ml	Owoc sezonowy	1szt	Kompot z owoców sezonowych	200ml	Owoc sezonowy	1szt	Kompot z owoców sezonowych	200ml
	Owoc sezonowy	1szt			Owoc sezonowy	1szt			Owoc sezonowy	1szt

WYMAGANE ALERGENY WYSTĘPUJĄCE W POSILKACH EGODNIE 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, 2. Skorupiaki i produkty pochodne, 3.jaja i produkty pochodne, 4.ryby i produkty pochodne, 5.orzechy ziemne, 6.soja 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.

OPRACOWANO PRZEZ DIETETYKA

Magdalena Szymanska
Technolog żywienia
Specjalista ds. spraw żywieniowych
Dietetyk

Sylwia Szymanska



	PONIEDZIAŁEK		WTOREK		ŚRODA		CZWARTEK		PIĄTEK	
OBIAD	Kapusnia ze słodkiej kapusty z kminkiem i natką pietruszki (9)	250ml	Krupnik z kasz mieszanych z natką pietruszki (1,9)	250ml	Zupa z ciecierzycy z natką pietruszki (9)	250ml	Rosół z makaronem z maki durum z lubczykiem i natką pietruszki (1,3,9)	250ml	Zupa jarzynowa z żółtymi warzywami z koperkiem zabieleną (7,9)	250ml
	Makaron z maki durum w sosie meksykańskim z mięsem mielonym (łopatka) (1,3,)	280g	Filet drobiowy panierowany (1,3)	80g	Klopsiki drobiowo wieprzowe w sosie pomidorowym (1,3,7)	80g/50g	Pierogi z serkiem waniliowym (1,3,7)	7szt	Filet rybny panierowany (1,3,4)	80g
	Kompot z owoców sezonowych	200ml	Ziemiaki z koperkiem	130g	Kasza jęczmienna pełnoziarnista (1)	130g	Polewa jogurtowo malinowa (7)	80g	Ziemiaki z koperkiem	130g
	Owoc sezonowy	1szt	Buraczki	80g	Surówka z ogórka kiszzonego, papryki, cebuli i jabłka (10)	80g	Kompot z owoców sezonowych	200ml	Surówka z kapusty pekińskiej, marchewki. Pomidora	80g
			Kompot z owoców sezonowych	200ml	Kompot z owoców sezonowych	200ml	Owoc sezonowy	1szt	Kompot z owoców sezonowych	200ml
			Owoc sezonowy	1szt	Owoc sezonowy	1szt			Owoc sezonowy	1szt

WYZNACZONO ALERGENY WYSTĘPUJĄCE W POŻYWKACH 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, 2. Skorupiaki i produkty pochodne, 3. jaja i produkty pochodne, 4. ryby i produkty pochodne, 5. orzechy ziemne, 6. soja 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.

OPRACOWANO PRZEZ DIETETKĘ
Magdalenę Bujana
Technolog żywienia
Specjalista do spraw żywienia
Dietyk

Sylvia Bujana



	PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK
OBIAD	Zupa warzywna solferino z ciociorką (1,9) 250ml	Zupa ziemniaczana z natką pietruszki (9) 250ml	Zupa kalafiorowa z drobnym makaronem pełnoziarnistym i koperkiem zabilana (3,7,9) 250ml	Zupa pomidorowa z ryżem pełnoziarnistym i natką pietruszki zabilana (7,9) 250ml	Barszcz ukraiński z fasolą i koperkiem zabilany (7,9) 250ml
	Gulasz wieprzowy w sosie własnym z marchewką paryską, kukurydzą i cebulką (1) 80g/50g	ryż z indykiem i gotowanymi warzywami (marchewka, brokuł, kalafior, fasolka szparagowa, groszek) w sosie serowym (1,7) 280g	Pierogi ruskie z cebulką (wyrób własny) (1,3,7) 7szt	Pieczone udko z ziołami 80g	Paluszki rybne z fileta (1,2,3,4,6,9,10,14) 3szt
	Kasza jęczmienna (1) 130g	Kompot z owoców sezonowych 200ml	Jogurt naturalny (7) 1szt	Ziemniaki z koperkiem 130g	Ziemniaki z koperkiem 130g
	Surówka z włoskiej kapusty, marchewki, por z dodatkiem pestek słonecznika i natki pietruszki 80g	Owoc sezonowy 1szt	Kompot z owoców sezonowych 200ml	Buraczki 80g	Surówka z kiszonej kapusty, marchewki, jabłka, szczypiorku (10) 80g
	Kompot z owoców sezonowych 200ml		Owoc sezonowy 1szt	Kompot z owoców sezonowych 200ml	Kompot z owoców sezonowych 200ml
	Owoc sezonowy 1szt			Owoc sezonowy 1szt	Owoc sezonowy 1szt

WYKAZANO ALERGENY WYSTĘPUJĄCE W POSILKACH ZGODNIE Z REKOMENDACJAMI 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, 2. Skorupiaki i produkty pochodne, 3. jaja i produkty pochodne, 4. ryby i produkty pochodne, 5. orzechy i produkty pochodne, 6. soja 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. Żubin i produkty pochodne, 14. Mięczaki i produkty pochodne.

OPRACOWANO PRZEZ DIETETYKA
Sylvia Szymczak
Technolog żywności
Specjalista do spraw żywienia
Dietetyk
Sylvia Szymczak