

 KANZEON WROCLAWSKI CATERING SP. Z O.O. WRZESIEŃ TYDZIEŃ I 31.08.2026- 04.09.2026 JADŁOSPIS PODSTAWOWY PRZEDSZKOLE 43										
ŚNIADANIE	PONIEDZIAŁEK		WTOREK		ŚRODA		CZWARTEK		PIĄTEK	
	Herbata owocowa	200 ml	Herbata owocowa	200 ml	Kakao na mleku (7)	200 ml	Płatki kukurydziane na mleku (7)	200 ml	Herbata owocowa	200 ml
	Chleb jasny i razowy (1a)	50 g	Chleb jasny i graham (1a)	50 g	Chleb jasny i wieloziarnisty (1a,1c,1d,11)	50 g	Chleb pszenno - żytni (1a, 1b)	50 g	Kajzerka (1a)	1 szt
	Masło (7)	10 g	Masło (7)	10 g	Masło (7)	10 g	Masło (7)	10 g	Masło (7)	10 g
	Paszтет wieprzowy zapiekany (1a,6,9,10)	20 g	Polędwica drobiowa (1a,6,9,10)	20 g	Szynka wieprzowa (1a,6,9,10)	20 g	Pasta z kurczaka i włośczzyny (9)	20 g	Pasta z jajka z majonezem i jogurtem (3,7,10)	20 g
	Serek naturalny (7)	20 g	Serek Tosca z koperkiem (7)	20 g	Twarożek (7)	20 g	Rukola	3 g	Ser żółty (7)	20 g
	Pomidor	20 g	Ogórek kiszony (10)	20 g	Papryka	20 g	Pomidor	20 g	Sałata	5 g
					Pomidor	20 g			Ogórek	20 g
OWOC + SOK	Owoc sezonowy	1 szt./ 100g	Owoc sezonowy	1 szt./ 100g	Owoc sezonowy	1 szt./ 100g	Owoc sezonowy	1 szt./ 100g	Owoc sezonowy	1 szt./ 100g
	Sok owocowy (tłoczony)	150 ml	Sok owocowy (tłoczony)	150 ml	Sok owocowy (tłoczony)	150 ml	Sok owocowy (tłoczony)	150 ml	Sok owocowy (tłoczony)	150 ml
OBIAD	Delikatna zupa fasolowa z ziemniakami i kiełbaską z wysoką zawartością mięsa z natką pietruszki (1a,6,9,10)	250 ml	Zupa kalafiorowa z ziemniakami zabelana na wywarze warzywnym (7,9)	250 ml	Zupa krupnik z kaszy jęczmiennej z natką pietruszki na wywarze warzywnym (1c,9)	250 ml	Zupa krem z dyni z ciecierzycy z mlekiem kokosowym i natką pietruszki podane z grzankami pszennymi na wywarze warzywnym (1a,9)	250 ml	Zupa pomidorowa z ryżem zabelana z koperkiem na wywarze warzywnym (7,9)	250 ml
	Racuchy z jabłkiem z dodatkiem maki pełnoziarnistej (1a,3,7)	2 szt	Makaron z maki durum z sosem bolognese z mięsa wieprzowego (1a,3,9)	220 g	Udka z kurczaka pieczone w ziołach	1 szt	Łazanki bj z soczewicą czerwoną, pieczarkami, marchewką i cebulką (1a)	220 g	Ryba Mintaj panierowany z bułką tartą i słonecznikiem (1a,3,4)	70 g
	Polewa brzoskwińowa na jogurcie (7)	50 g			Ziemniaki puree (7)	130 g			Ziemniaki	130 g
	Marchew z rodzynkami i śmietaną (7)	40 g	Surówka z kapusty białej z koperkiem i z oliwą	40 g	Surówka z ogórka kiszzonego z papryką i oliwą (10)	80 g	Bukiet warzyw z oliwą	40 g	Surówka coleslaw (3,7,10)	80 g
	Kompot owocowy truskawka porzeczka	200 ml	Kompot owocowy truskawka śliwka	200 ml	Kompot owocowy truskawka agrest	200 ml	Kompot owocowy truskawka porzeczka	200 ml	Kompot owocowy truskawka agrest	200 ml
PODWIECZOREK	Wafle kukurydziane + pasta jarzynowa (9)	2 szt/ 20 g	Shake truskawkowy na jogurcie (7)	130 ml	Mus jabłkowy + biszkopty pszenne (1a,3,7)	130 g/ 2 szt.	Jogurt malinowy (7)	130 g	Galaretka wiśniowa z czerwoną porzeczką	150 g
ZAZNACZONO ALERGENY WYSTĘPUJĄCE W POŚLĄKACH 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 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.orzeszki ziemne, 6.soję 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 słarczany, 13. łubin i produkty pochodne, 14. Mleczaki i produkty pochodne. Informujemy, że istnieje możliwość obecności powyżej wymienionych alergenów w produktach użytych do produkcji posiłków.									OPRACOWANO PRZEZ DIETETYKA: Barbara Raus Dietetyk kliniczny	

	PONIEDZIAŁEK		WTOREK		ŚRODA		CZWARTEK		PIĄTEK	
ŚNIADANIE	Herbata owocowa	200 ml	Herbata owocowa	200 ml	Ryż na mleku z musem jabłkowym (7)	200 ml	Kawa zbożowa (jęczmień, żyto) na mleku (1b,1c,7)	200 ml	Kakao na mleku (7)	200 ml
	Chleb jasny i razowy (1a)	50 g	Chleb jasny i graham (1a)	50 g	Chleb jasny i wieloziarnisty (1a,1c,1d,11)	50 g	Chleb pszenno - żytni (1a, 1b)	50 g	Kajzerka (1a)	1 szt
	Masło (7)	10 g	Masło (7)	10 g	Masło (7)	10 g	Masło (7)	10 g	Masło (7)	10 g
	Ser żółty (7)	20 g	Szynka z indyka (1a,6,9,10)	20 g	Pasta z jajka z brokułem, majonezem i jogurtem (3,7,10)	20 g	Paprykarz wegański (9)	20 g	Twarożek ze śmietaną (7)	20 g
	Szynka wieprzowa (1a,6,9,10)	20 g	Hummus (11)	20 g	Ogórek	20 g	Szynka wieprzowa (1a,6,9,10)	20 g	Dżem malinowy 100%	20 g
	Ogórek kiszony (10)	20 g	Papryka	20 g	Sałata	5 g	Ogórek kiszony (10)	20 g	Rzodkiewka	15 g
							Rukola	3 g	Sałata	5 g
OWOC + SOK	Owoc sezonowy	1 szt./ 100 g	Owoc sezonowy	1 szt./ 100g	Owoc sezonowy	1 szt./ 100 g	Owoc sezonowy	1 szt./ 100g	Owoc sezonowy	1 szt./ 100 g
	Sok owocowy (tłoczony)	150 ml	Sok owocowy (tłoczony)	150 ml	Sok owocowy (tłoczony)	150 ml	Sok owocowy (tłoczony)	150 ml	Sok owocowy (tłoczony)	150 ml
OBIAD	Zupa jarzynowa z kolorowej fasolki szparagowej, ziemniakami z natką pietruszki na wywarze warzywnym (9)	250 ml	Zupa żurek z zakwasu żytniego, zabieleny z ziemniakami z jajkiem z majerankiem i natką pietruszki (1b,3,7,9)	250 ml	Zupa krem z pomidorów z ciecierzycą zagęszczony z ziemniakami na wywarze warzywnym ze słonecznikiem (9)	250 ml	Zupa rosół z makaronem z maki durum na wywarze drobiowo-warzywnym (1a,3,9)	250 ml	Zupa koperkowa z ryżem parabolicznym na wywarze warzywnym (9)	250 ml
	Gulasz warzywny z fasolą czerwoną, papryką, cebulką (1a)	120 g	Pierogi ruskie ziemniaczano-serowe z maki pszennej (1a,3,7)	6 szt.	Makaron z maki durum z kurczakiem w kawałkach z pesto pietruszkowym z cukinią z serem mozzarella i nutą czosnkową (1a,3,7)	220 g	Kotlet schabowy panierowany w bułce tartej i sezamie (1a,3,11)	70 g	Ryba Mintaj panierowana w bułce tartej (1a,3,4)	70 g
	Kasza gryczana	100 g					Ziemniaki puree (7)	130 g	Ziemniaki	130 g
	Sałatka z kapusty czerwonej z oliwą	40 g	Seler tarty z marchewką i śmietaną (7,9)	40 g	Fasolka szparagowa na ciepło	40 g	Kapusta biała z koperkiem i sosem jogurtowym (7)	80 g	Surówka z kapusty kiszonej z papryką i z oliwą (10)	80 g
	Kompot owocowy truskawka porzeczka	200 ml	Kompot owocowy truskawka śliwka	200 ml	Kompot owocowy truskawka agrest	200 ml	Kompot owocowy truskawka porzeczka	200 ml	Kompot owocowy truskawka agrest	200 ml
PODWIECZOREK	Koktajl truskawka, porzeczka z nasionami chia na jogurcie (7)	130 ml	Maślanka tradycyjna (7) + paluch kukurydziany	130 g/ 2 szt.	Mufinka z jabłkiem z Torcikowej Chatki - wyrób domowy z maki pszennej (1a,3,7)	1 szt.	Deser z serkiem białym z mango na biszkopie pszennym (1a,3,7)	130 g	Kisiel owoce leśne	150 g
ZAZNACZONO ALERGENY WYSTĘPUJĄCE W POSILKACH 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 alergię lub reakcje nietolerancji takie jak: 1.zboża zawierające gluten, 2. Skorupki 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, młodały, 9.Seler i produkty pochodne, 10. Gorczyca i produkty pochodne, 11. Nasiona sezamu i produkty pochodne,12. Dwutlenek siarki i słarczany, 13. łubin i produkty pochodne, 14. Mleczaki i produkty pochodne. Informujemy, że istnieje możliwość obecności powyżej wymienionych alergenów w produktach użytych do produkcji posiłków.									OPRACOWANO PRZEZ DIETETYKA: Barbara Raus Dietetyk Kliniczny	