KANZEON
WROCŁAWSKI CATERING SP. Z O.O.

LISTOPAD TYDZIEŃ III 16.11.2026- 20.11.2026
JADŁOSPIS PODSTAWOWY PRZEDSZKOLE 43

	PONIEDZIAŁEK		WTOREK		ŚRODA		CZWARTEK		PIĄTEK	
ŚNIADANIE	Herbata owocowa	200 ml	Ryż na mleku z cynamonem **(7)**	200 ml	Kawa zbożowa (jęczmień, żyto) na mleku **(1b,c,7)**	200 ml	Herbata owocowa	200 ml	Herbata owocowa	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	Pasta z jajka ze szczypiorkiem i majonezem **(3,10)**	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	Ser żółty **(7)**	20 g
	Ogórek kiszony **(10)**	20 g	Sałata	5 g	Ogórek	20 g	Papryka	20 g	Ogórek	20 g
							Rukola	3 g		
OWOC + SOK	Owoc sezonowy	1szt./ 100 g	Owoc sezonowy	1szt./ 100g	Owoc sezonowy	1szt./ 100g	Owoc sezonowy	1szt./ 100g	Owoc sezonowy	1szt./ 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	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 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 durum z pesto bazyliowym, brokułem i serem mozzarellą **(1a,3,7)**	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 z serkiem na słodko - wyrób własny z mąki pszennej z dodatkiem mąki pełnoziarnistej **(1a,3,7)**	2 szt.	Medaliony z Morszczuka panierowane klasycznie w bułce tartej pełnoziarnistej **(1a,3,4)**	70 g
			Kasza pęczak **(1c)**	100 g	Ziemniaki puree **(7)**	130 g	Polewa owoce leśne z jogurtem **(7)**	50 ml	Ziemniaki z koperkiem	130 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
	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	Jogurt jagodowy **(7)**	130 g	Kisiel truskawkowy	150 g	Paluch z makiem **(1a,3,7)** + jogurt naturalny **(7)**	1 szt./2 0 g	Snacki popcornowe **(1a,5,6,7,8)** + dip ziołowy na śmietanie **(7)**	1 op./ 20 g	Deser z serka białego z musem borówkowym na biszkopcie **(1a,3,7)**	130 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 TYDZIEN IV 23.11.2026- 27.11.2026
JADŁOSPIS PODSTAWOWY PRZEDSZKOLE 43

	PONIEDZIAŁEK		WTOREK		ŚRODA		CZWARTEK		PIĄTEK	
ŚNIADANIE	Herbata owocowa	200 ml	Herbata owocowa	200 ml	Kakao na mleku **(7)**	200 ml	Herbata owocowa	200 ml	Płatki kukurydziane na mleku **(7)**	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 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 z jajka z kukurydzą i majonezem **(3,10)**	20 g	Twarożek **(7)**	20 g	Serek wiejski ze szczypiorkiem **(7)**	20 g	Rzodkiewka	20 g
	Ogórek kiszony **(10)**	20 g	Ogórek	20 g	Pomidor	20 g	Ogórek	20 g	Sałata	5 g
			Rukola	3 g						
OWOC + SOK	Owoc sezonowy	1 szt./ 100 g	Owoc sezonowy	1 szt./ 100 g	Owoc sezonowy	1 szt./ 100 g	Owoc sezonowy	1 szt./ 100 g	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 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 z mąki durum zabielana na wywarze warzywnym z natką pietruszki **(1a,3,7,9)**	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 panierowany w sezamie i w bułce tartej pełnoziarnistej **(1a,3,4,11)**	70 g
	Kasza jęczmienna **(1c)**	100 g	Polewa waniliowa na jogurcie **(7)**	50 ml	Kasza gryczana	100 g	Kopytka z mąki pszennej **(1a,3)**	100 g	Ziemniaki puree **(7)**	130 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
	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, banan na jogurcie naturalnym **(7)**	130 ml	Marchew słupki + jogurt naturalny **(7)**	60 g/ 20 g	Rogalik pszenny z dżemem **(1a,3)**	1 szt	Galaretka pomarańczowa z jogurtem naturalnym **(7)**	150 g	Mus gruszka-jabłko + herbatnik pszenny **(1a,3,7)**	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-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