



KANZEON
WROCLAWSKI CATERING SP. Z O.O.

PAŹDZIERNIK TYDZIEŃ III 16.10.2023 - 20.10.2023
JADŁOSPIS PODSTAWOWY PRZEDSZKOLE 43



PONIEDZIAŁEK		WTOREK		ŚRODA		CZWARTEK		PIĄTEK	
Herbata owocowa	200 ml	Płatki jaglane na mleku (7)	200 ml	Kawa zbożowa (jęczmień żyto) na mleku (1,7)	200 ml	Drobny makaron z mąki durum na mleku (1,3,7)	200 ml	Herbata owocowa	200 ml
Pieczywo jasne i razowe (1,11)	50 g	Pieczywo jasne i graham (1,11)	50 g	Pieczywo pszenno-razowe (1,11)	50 g	Pieczywo jasne i żytnie (1,11)	50 g	Kajzerka (1)	1 szt.
Masło (7)	10 g	Masło (7)	10 g	Masło (7)	10 g	Masło (7)	10 g	Masło (7)	10 g
Szynka drobiowa (1,6,9,10)	20 g	Pasztecik wiewprzowy pieczony (1,6,9,10)	20 g	Poledwica drobiowa (1,6,9,10)	20 g	Indyk pieczony (1,6,9,10)	20 g	Ser żółty (7)	20 g
Gzik z rzodkiewką i szczypiorkiem (7)	20 g	Papryka	20 g	Pasta z kurczaka i włoszczyzny (9)	20 g	Pomidor	20 g	Pasta z pieczonej marchewki z oliwą i słonecznikiem	20 g
Pomidor	20 g	Rukola	3 g	Ogórek	20 g	Salata	5 g	Rzodkiewka	20 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	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
Zupa ziemniaczanka z natką pietruszki (9)	250 ml	Zupa pomidorowa zabieleną z makaronem drobnym z mąki durum (1,3,7,9)	250 ml	Zupa krem z białych warzyw (kalafior, seler, pietruszka) z płatkami migdałów (8,9)	250 ml	Zupa szczawiowa z jajkiem zabieleną z ryżem parabolicznym i koperkiem (3,7,9)	250 ml	Zupa barszcz ukraiński z fasolą, ziemniakami i z natką pietruszki (9)	250 ml
Risotto z mięsem wiewprzowym w kawałkach z papryką, kalaflorem, fasolką szparagową w sosie śmietanowo-koperkowym zagęszczonym mąką pszenną z natką pietruszki (1,7)	220 g	Kofta z mięsem drobiowo-wiewprzowym (1,3)	70 g	Schab pieczony w ziołach z sosem cebulowym zagęszczonym mąką pszenną (1)	70 g/50 g	Paluszki rybne z Mintaja panierowane klasycznie w bułce tartej (1,3,4)	3 szt.	Pancake z dodatkiem mąki pszennej (1,3,6,7,8,10)	3 szt.
Surówka z kapusty pekińskiej z ogórkami i winegret (10)	40 g	Ziemniaczano - dyniowe puree (7)	130 g	Kasza pęczak (1)	100 g	Ziemniaki puree (7)	130 g	Polewa jogurtowo-waniliowa (7)	50 ml
Kompot z owoców sezonowych	200 ml	Kompot z owoców sezonowych	200 ml	Kompot z owoców sezonowych	200 ml	Kompot z owoców sezonowych	200 ml	Kompot z owoców sezonowych	200 ml
Bułka słodka z budyniem mlecznym (1,3,7)	1 szt.	Koktajl chia z bananem, brzoskwinia na masłance (7) + mini rogal maślane (1,3,7) + masło (7)	150 ml/1 szt./5g	Deser ala kinder country na twarogu z ryżem preparowanym posypyany wiórkami czekoladowymi (7)	150 g	Jogurt truskawkowy (7) + chrupki kukurydziane	150 g/5 g	Kriksy paprykowe + sos salsa	1 szt./20 g

OPRACOWANO PRZEZ DIETETYKA:
Dominika Miklas
Dietyk kliniczny

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 alergie lub reakcje nietolerancji takie jak: 1.zboża zawierające gluten, 2. Skorupiaki i produkty pochodne, 3.jajka i produkty pochodne, 4.ryby i produkty pochodne, 5.orzechy 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. tujin i produkty pochodne, 14. Mięczaki i produkty pochodne. Informujemy, że istnieje możliwość obecności powyższych wymienionych alergenów w produktach użytych do produkcji posiłków.

II ŚNIADANIE

OBIAD

PODWIECZOREK