



**KANZEON**  
WROCLAWSKI CATERING SP. Z O.O.

PAŹDZERNIK TYDZIEŃ VI 23.10.2023 – 27.10.2023  
JADŁOSPIS PODSTAWOWY PRZEDSZKOLE 43



	PONIEDZIAŁEK		WTOREK		ŚRODA		CZWARTEK		PIĄTEK		
ŚNIADANIE	Herbata owocowa	200 ml	Kasza manna na mleku z sokiem malinowym (1,7)	200 ml	Herbata owocowa	200 ml	Płatki kukurydziane na mleku (7)	200 ml	Herbata owocowa	200 ml	
	Pieczywo jasne i razowe (1,11)	50 g	Pieczywo pszenno - żytnie (1,11)	50 g	Pieczywo jasne i graham (1,11)	50 g	Pieczywo pszenno - 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 wieprzowa (1,6,9,10)	20 g	Indyk pieczony (1,6,9,10)	20 g	Parówka drobiowa 93 % mięsa B/G (6,9,10)	1 szt	Polewica wieprzowa (1,6,9,10)	20 g	Salatka - pasta z jajka w sosie tatarskim (3,10)	20 g	
	Serek kremowy Tosca z ziołami (7)	20 g	Salata	5 g	Ser żółty (7)	20 g	Rzodkiewka	20 g	Ser żółty (7)	20 g	
Ogórek kiszony (10)	20 g	Papryka	20 g	Ketchup (1,10)	20 g	Pomidor	20 g	Salata	5 g		
II ŚNIADANIE	Owoc sezonowy	1 szt./100 g	Owoc sezonowy	1 szt./100 g	Sok warzywno - owocowy (tłoczony)	150 ml	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 krem z papryki i dyni zagęszczony ziemniakami i posypyany słonecznikiem (9)	250 ml	Zupa ogórkowa zabieleną z ryżem parabolicznym i koperkiem (7,9)	250 ml	Zupa żurek zabieleny z jajkiem, ziemniakami, majerankiem i koperkiem (1,3,7,9)	250 ml	Domowy rosół z kluseczkami z mąki pszennej na wywarze drobiowo-warzywnym z natką pietruszki (1,3,9)	250 ml	Zupa pomidorowa z ryżem parabolicznym i z natką pietruszki (9)	250 ml	
	Makaron penne z mąki durum z kurczakiem, brokułem w sosie śmietanowo-serowym (mozzarella) (1,3,7)	220 g	Rumszyk mielony z mięsa wieprzowego podany z cebulką (1,3)	70 g	Gulasz wegetariański z soczewicą, pieczarkami, papryką, cebulą w sosie pomidorowym z mlekiem kokosowym zagęszczony mąką pszenną (1)	120 g	Nugety drobiowe panierowane w płatkach kukurydzianych i bułce tartej (1,3)	3 szt.	Filet z Mintaja panierowany w bułce tartej (1,3,4)	70 g	
	Surówka z kapusty czerwonej z oliwą	40 g	Ziemniaki puree (7)	130 g	Pampuchy drożdżowe z mąki pszennej (1,3,7)	2 szt.	Ziemniaki puree (7)	130 g	Ziemniaki	130 g	
	Kompot z owoców sezonowych	200 ml	Marchewka z groszkiem i masełkiem (7)	80 g	Kompot z owoców sezonowych	200 ml	Kompot z owoców sezonowych	200 ml	Bukiet warzyw na ciepło polany masłem (7)	80 g	
	Smoothie mango z sokiem pomarańczowym + paluch kukurydziany	150 ml/2 szt.	Chaika pszenna + waniliowy twarożek (1,7) + masło (7)	2 szt./20 g/5g	Pudding czekoladowy na mleku (7) + chipsy bananowe	150 g/10 g	Mufinka z czerwoną porzeczką z Torcikowej Chatki- wyrob domowy (1,3,7)	1 szt.	Deser a la kinder bueno z kremowego serka z posypką orzechową wiórkami czekolady na herbatniku (1,3,7,8)	150 g	

ZAZNACZONO ALERGENY WYSTĘPUJĄCE W POSILKACH ZGODNIE Z ROZPORZĄDZENIEM 1169/2011 Z DNIA 25 PAŹDZERNIKA 2011, dania zaproponowane 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. soje i produkty pochodne, 7. mleko i produkty pochodne, 8. orzechy, migdały, 9. Selez i produkty pochodne, 10. Gorczyca i produkty pochodne, 11. Nasiona sezamu i produkty pochodne, 12. Dwutlenek siarki i siarczany, 13. lubin i produkty pochodne, 14. Mięczaki i produkty pochodne. Informujemy, że istnieje możliwość obecności powyżej wymienionych alergenów w produktach użytych do produkcji posiłków.

OPRACOWANO PRZEZ DIETETYKA  
Dominika Miklas  
Dietytyk kliniczny