



KANZEON
WROCLAWSKI CATERING



	PONIEDZIAŁEK		WTOREK		ŚRODA		CZWARTEK		PIĄTEK	
OBIAD	Zupa ogórkowa z ziemniakami i koperkiem zabieleną (7,9,10)	300ml	Rosół z makaronem z maki durum z lubczykiem i natką pietruszki (1,3,9)	300ml	Zupa z ciecierzycy z natką pietruszki (9)	300ml	Zupa pomidorowa z makaronem z maki durum i natką pietruszki zabieleną (3,7,9)	300ml	Zupa jarzynowa z koperkiem zabieleną (7,9)	300ml
	Wieprzowina z warzywami w sosie słodko kwaśnym (1)	150g	Pieczone udko z tymiankiem i cytryną	100g	Leczo z cukinią i papryką	150g	Filet rybny panierowany w ziarnach słonecznika (1,3,4)	100g	Pierogi ruskie z cebulką (wyrób własny) (1,3,7)	10 szt
	Kasza jęczmienna pełnoziarnista (1)	150g	Ziemniaki z koperkiem	150g	Ryż pełnoziarnisty kolorowy (1)	150g	Ziemniaki z koperkiem	150g	Jogurt naturalny	1szt
	Surówka colesław	100g	Marchewka z groszkiem (7)	100g	Kompot z owoców sezonowych	200ml	Surówka (mix sałat z pomidorem w sosie winegret)	100g	Surówka z marchewki	60g
	Kompot z owoców sezonowych	200ml	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	Owoc sezonowy	1szt

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 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.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.

OPRACOWANO PRZEZ DIETETYKA

Sylvia Spychała
Technolog żywności
Specjalista do spraw żywienia
Dietetyk

Sylvia Spychała

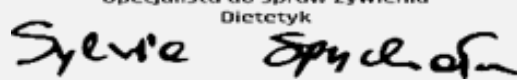


	PONIEDZIAŁEK		WTOREK		ŚRODA		CZWARTEK		PIĄTEK	
OBIAD	Kapusniak z kminkiem i natką pietruszki (9,10)	300ml	Barszcz czerwony z koperkiem zabieleny (7,9)	300ml	Zupa kalafiorowa z koperkiem zabieleny (7,9)	300ml	Krupnik z kasz mieszanych z natką pietruszki (1,9)	300ml	Zupa z cieciorą, porą i natką pietruszki (9)	300ml
	Pulpety wieprzowo - drobiowe w sosie serowo koperkowym (1,3,7)	100g/80g	Potrąwka drobiowa z warzywami korzennymi (1)	150g	Makaron z maki durum w sosie bolone z ziołami (łopatka) (1,3)	320g	Paluszki rybne z fileta (1,2,3,4,6,9,10,14)	4szt	Puszyste naleśniki z twarogiem waniliowym (wyrób własny) (1,3,7)	1szt
	Kasza jęczmienna (1)	150g	Ryż pełnoziarnisty	150g	Kompot z owoców sezonowych	200ml	Ziemniaki z koperkiem	150g	Pierzynka owocowa (7)	100g
	Buraczki	100g	Surowka z marchewki i brzoskwini z jogurtem (7)	100g	Owoc sezonowy	1szt	Surówka z ogórka zielonego z cebulką w sosie winegre	100g	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 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, 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.

OPRACOWANO PRZEZ DIETETYKA

Sylvia Spychała
Technolog żywności
Specjalista do spraw żywienia
Dietetyk






	PONIEDZIAŁEK		WTOREK		ŚRODA		CZWARTEK		PIĄTEK	
OBIAD	Zupa ogórkowa z ryżem pełnoziarnistym i koperkiem zabieleną (7,9,10)	300ml	Barszcz biały z majerankiem i jajkiem zabieleny (1,3,7,9)	300ml	Kasza manna na rosole z natką pietruszki (1,9)	300ml	Barszcz ukraiński z fasolą i koperkiem zabieleny (7,9)	300ml	Zupa z fasolki szparagowej z natką pietruszki zabieleną (7,9)	300ml
	Udko pieczone z majerankiem (1)	100g	Pierogi z mięsem (wyrób własny) (1,3)	10szt	Kotlecik schabowy w kukurydianej panierce (1,3)	100g	Naleśniki z twarogiem posypane kokosem (1,3,7,8) (wyrób własny)	1szt	Kotleciki rybno-warzywne (marchewka, seler zielony groszek) zapiekany (1,4,3,9)	100g
	Ziemniaki z koperkiem	150g	Buraczki	100g	Ziemniaki z koperkiem	150g	Polewa śmietanowa z malinami (7)	100g	Ziemniaki z koperkiem	150g
	Marchewka z groszkiem (7)	100g	Kompot z owoców sezonowych	200ml	Surówka z białej kapusty, marchewki, pora i koperku	100g	Kompot z owoców sezonowych	200ml	Surowka (sezonowa sałata, ogórek kiszony, groszek zielony, szczypiorek, ziarna słonecznika) (10)	100g
	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

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 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.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.

OPRACOWANO PRZEZ DIETETYKA

Sylvia Spychała
Technolog Żywności
Specjalista do spraw żywienia
Dietetyk





	PONIEDZIAŁEK		WTOREK		ŚRODA		CZWARTEK		PIĄTEK	
OBIAD	Kapusnia ze słodkiej kapusty z kminkiem i natką pietruszki (9)	300ml	Krupnik z kasz mieszanych z natką pietruszki (1,9)	300ml	Zupa z ciecierzycy z natką pietruszki (9)	300ml	Rosół z makaronem z maki durum z lubczykiem i natką pietruszki (1,3,9)	300ml	Zupa jarzynowa z ziółtymi warzywami z koperkiem zabelana (7,9)	300ml
	Makaron z maki durum w sosie meksykańskim z mięsem mielonym (łopatka) (1,3,)	320g	Filet drobiowy panierowany (1,3)	100g	Klopsiki drobiowo wieprzowe w sosie pomidorowym (1,3,7)	100g/80g	Pierogi z serkiem waniliowym (1,3,7)	10szt	Filet rybny panierowany (1,3,4)	100g
	Kompot z owoców sezonowych	200ml	Ziemniaki z koperkiem	150g	Kasza ječzmienna pelnoziarnista (1)	150g	Polewa jogurtowo malinowa (7)	100g	Ziemniaki z koperkiem	150g
	Owoc sezonowy	1szt	Buraczki	100g	Surówka z ogórka kiszzonego, papryki, cebuli i jabłka (10)	100g	Kompot z owoców sezonowych	200ml	Surówka z kapusty pekińskiej, marchewki. Pomidora	100g
			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

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.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.

OPRACOWANO PRZEZ DIETETYKA
 Sylwia Spychała
 Technolog żywności
 Specjalista do spraw żywienia
 Dietetyk

Sylwia Spychała



	PONIEDZIAŁEK		WTOREK		ŚRODA		CZWARTEK		PIĄTEK	
OBIAD	Zupa warzywna solferino z cieciorą (1,9)	300ml	Zupa ziemniaczana z natką pietruszki (9)	300ml	Zupa kalafiorowa z drobnym makaronem pełnoziarnistym i koperkiem zabieleną (3,7,9)	300ml	Zupa pomidorowa z ryżem pełnoziarnistym i natką pietruszki zabieleną (7,9)	300ml	Barszcz ukraiński z fasolą i koperkiem zabieleny (7,9)	300ml
	Gulasz wieprzowy w sosie własnym z marchewką paryską, kukurydzą i cebulką (1)	100g/80g	Ryż z indykiem i gotowanymi warzywami (marchewka, brokuł, kalafior, fasolka szparagowa, groszek) w sosie serowym (1,7)	320g	Pierogi ruskie z cebulką (wyrób własny) (1,3,7)	10szt	Pieczone udko z ziołami	100g	Paluszki rybne z fileta (1,2,3,4,6.9,10,14)	4szt
	Kasza jęczmienna (1)	150g	Kompot z owoców sezonowych	200ml	Jogurt naturalny (7)	1szt	Ziemniaki z koperkiem	150g	Ziemniaki z koperkiem	150g
	Surówka z włoskiej kapusty, marchewki, por z dodatkiem pestek słonecznika i natki pietruszki	100g	Owoc sezonowy	1szt	Kompot z owoców sezonowych	200ml	Buraczki	100g	Surówka z kiszanej kapusty, marchewki, jabłka, szczypiorku (10)	100g
	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

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.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.

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

Sylvia Spychała