



KANZEON
WROCLAWSKI CATERING



	PONIEDZIAŁEK		WTOREK		ŚRODA		CZWARTEK		PIĄTEK	
OBIAD	Zupa jarzynowa z zielonym groszkiem i koperkiem (9)	250ml	Zupa pomidorowa z makaronem bezglutenowym z natką pietruszki (9)	250ml	Zupa krem z dyni (9)	250ml	Krupnik z kaszy jaglanej bezglutenowej z natką pietruszki (9)	250ml	Jesienny kapuśniak (9,10)	250ml
	Kurczak w sosie pomidorowym	130g	Kotlet schabowy saute	80g	Pulpeciki z mięsa mieszanego bez bułki (indyk+topatka) w sosie koperkowym niezabielanym (3)	80g/50g	Kotlecik rybny z warzywami bez bułki (3,4)	80g	Makaron bezglutenowy ze szpinakiem	280g
	Ryż bezglutenowy	130g	Pure ziemniaczane z koperkiem	130g	Kasza jaglana bezglutenowa	130g	Pure ziemniaczane z koperkiem	130g	Surówka z marchwi	80g
	Surówka z ogórka kiszzonego z marchewką i koperkiem [10]	80g	Duszona marchewka z groszkiem	80g	Buraczki z cebulką	80g	Surówka z kiszzonej kapustki z marchewką i jabłuszkiem [10]	80g	Kompot z owoców sezonowych	200ml
	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.	Owoc sezonowy	1szt.		
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.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 siarczany, 13. łubin i produkty pochodne, 14. Mleczaki i produkty pochodne.										
										OPRACOWANO PRZEZ DIETETYKA: Joanna Mrozińska Technolog żywności Specjalista do spraw żywienia Dietetyk <i>Joanna Mrozińska</i>


KANZEON
 WROCLAWSKI CATERING


	PONIEDZIAŁEK		WTOREK		ŚRODA		CZWARTEK		PIĄTEK	
OBIAD	Zupa koperkowa z ziemniaczkami [9]	250ml	Domowy rosółek z makaronem bezglutenowym i lubczykiem [9]	250ml			Zupa kalafiorowa z ziemniakami z koperkiem [9]	250ml	Delikatna zupa grochowa [9]	250ml
	Indyk w sosie z kolorowymi warzywami bez glutenu	130g	Pieczone udko z kurczaka	80g			Filet rybny saute [4] z sosem koperkowym niezabielany	80g/50g	Ryż bezglutenowy z jabłkiem i cynamonem [1]	280g
	Kasza jaglana bezglutenowa	130g	Puree ziemniaczane z koperkiem [7]	130g			Kasza jaglana bezglutenowa	130g	Mus owocowy	80g
	Surówka z marchewki, pora z dodatkiem jabłka i natki pietruszki	80g	Marchewka na ciepło	80g			Surówka z ogórka kiszzonego, papryki i cebulki z natką pietruszki [10]	80g	Surówka z czerwonej kapusty	80g
	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 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.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 siarczany, 13. łubin i produkty pochodne, 14. Mleczaki i produkty pochodne.										
								OPRACOWANO PRZEZ DIETETYKA: Joanna Mrozińska Technolog żywności Specjalista do spraw żywienia Dietetyk 		


KANZEON
 WROCLAWSKI CATERING

	PONIEDZIAŁEK		WTOREK		ŚRODA		CZWARTEK		PIĄTEK	
OBIAD	Zupa ziemniaczana z porem i cieciorą z natką pietruszki (9)	250ml	Zupa pomidorowa po włosku z pieczoną papryką, ryżem bezglutenowym i bazylią (9)	250ml	Zupa brokułowa z ziemniaczkami i koperkiem (9)	250ml	Zupa cebulowa z kurkumą i natką pietruszki (9)	250ml	Zupa z dwu kolorowej fasolki szparagowej z ziemniaczkami i koperkiem (9)	250ml
	Makaron bezglutenowy w sosie bolognese z mięsem mielonym (łopatka) z ziołami bez glutenu	150g/130g	Filecik drobiowy saute	80g	Kaszotto z kaszy jaglanej bezglutenowej z kurczaczkiem, z kolorowymi warzywami	280g	Filet rybny saute (4)	80g	Naleśniki z owocami na wodzie (wyrób własny) z mąki bezglutenowej (3)	2szt
	Surówka coleslaw z białą kapustą z dodatkiem marchewki i natki pietruszki bez majonezu	80g	Ziemniaki z koperkiem	130g	Kompot z owoców sezonowych	200ml	Ziemniaki z koperkiem	130g	Mus owocowy	50g
	Kompot z owoców sezonowych	200ml	Buraczki z cebulką	80g	Owoc sezonowy	1szt.	Surówka z czerwonej i białej kapusty z marchewką, jabłkiem i natką pietruszki	80g	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 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. Skorupki 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 siarczany, 13. łubin i produkty pochodne, 14. Mleczaki i produkty pochodne.

OPRACOWANO PRZEZ DIETETYKA:
 Joanna Mrozińska
 Technolog żywności
 Specjalista do spraw żywienia
 Dietetyk

Joanna Mrozińska


KANZEON
 WROCLAWSKI CATERING

	PONIEDZIAŁEK		WTOREK		ŚRODA		CZWARTEK		PIĄTEK	
OBIAD	Zupa z kasza jagłaną bezglutenową na rosole z ziemniakami z natką pietruszki [9]	250ml	DZIEŃ BURAKA Barszcz ukraiński z fasolą i koperkiem [9]	250ml	Zupa ogórkowa z ziemniaczkami i koperkiem [9,10]	250ml	Zupa krem paprykowo-dyniowy z ziarnami dyni i natką pietruszki [9]	250ml	Zupa pomidorowa z makaronem bezglutenowym z natką pietruszki [9]	250ml
	Wieprzowina w sosie słodko -kwaśnym bez glutenu	130g	Filet drobiowy saute	80g	Naleśniki z owocami na wodzie z mąki bezglutenowej [3] (wyrób własny)	2szt	NOWOŚĆ Klopsiki wieprzowe z dodatkiem indyka po bałkańsku bez bułki [3]	130g	Filet rybny saute [4]	80g
	Kasza jagłana bezglutenowa	130g	Puree ziemniaczane z koperkiem	130g	Mus owocowy	80g	Ryż bezglutenowy	130g	Puree ziemniaczane z koperkiem	130g
	Surówka z kiszonej kapusty, marchewki, papryki, szczypiorku [10]	80g	Biała kapusta z marchewką i koperkiem	80g	Surówka z selera [9]	40g	Surówka z czerwonej kapusty, buraczka z jabłkiem	80g	Surówka z białej rzodkwi z marchewką	80g
	Kompot z owoców sezonowych	200ml	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.	Owoc sezonowy	1szt.
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.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 siarczany, 13. łubin i produkty pochodne, 14. Mleczaki i produkty pochodne.										
								OPRACOWANO PRZECZ DIETETYKA: Joanna Mrozińska Technolog żywności Specjalista do spraw żywienia Dietetyk 		