



	PONIEDZIAŁEK		WTOREK		ŚRODA		CZWARTEK		PIĄTEK	
<b>OBIAD</b>	Zupa jarzynowa z zielonym groszkiem i koperkiem <b>(1,9)</b>	250ml	Zupa pomidorowa z makaronem z mąki durum z natką pietruszki <b>(1,3,9)</b>	250ml	Zupa krem z dyni z pestkami słonecznika <b>(1,9)</b>	250ml	Krupnik z kaszy jęczmiennej z natką pietruszki <b>(1,9)</b>	250ml	Jesienny kapuśniak z kminkiem <b>(1,9,10)</b>	250ml
	Kurczak w sosie pomidorowym <b>(1)</b>	130g	Kotlet schabowy panierowany <b>(1,3)</b>	80g	Pulpeciki z mięsa mieszanego (indyk+topatka) w sosie koperkowym niezabielanym <b>(1,3)</b>	80g/50g	Kotlecik rybny z warzywami <b>(1,3,4)</b>	80g	Makaron kokardki ze szpinakiem <b>(1)</b>	280g
	Ryż pełnoziarnisty <b>(1)</b>	130g	Pure ziemniaczane z koperkiem	130g	Kasza gryczana niepalona <b>(1)</b>	130g	Pure ziemniaczane z koperkiem	130g	Surówka z marchwi	80g
	Surówka z ogórka kiszzonego z marchewką i koperkiem <b>(10)</b>	80g	Duszona marchewka z groszkiem	80g	Buraczki z cebulką	80g	Surówka z kiszzonej kapustki z marchewką i jabłuszkami <b>(10)</b>	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 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. Skorupki 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. 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	
<b>OBIAD</b>	Żurek z kiełbaską <b>[1,9]</b>	250ml	Domowy rosółek z kaszą manna i lubczykiem <b>[1,9]</b>	250ml			Zupa kalafiorowa z ziemniakami z koperkiem <b>[9]</b>	250ml	Delikatna zupa grochowa <b>[1,9]</b>	250ml
	Indyk w sosie z kolorowymi warzywami <b>[1]</b>	130g	Pieczone udka z kurczaka	80g			Filet rybny panierowany <b>[1,3,4]</b> z sosem koperkowym niezabielanym	80g/50g	Ryż paraboliczny z jabłkiem i cynamonem <b>[1]</b>	280g
	Kasza jęczmienna pełnoziarnista <b>[1]</b>	130g	Puree ziemniaczane z koperkiem <b>[7]</b>	130g			Kasza bulgur <b>[1]</b>	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	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 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*



	PONIEDZIAŁEK		WTOREK		ŚRODA		CZWARTEK		PIĄTEK	
<b>OBIAD</b>	Zupa ziemniaczana z porem i cieciorą z natką pietruszki <b>(1,9)</b>	250ml	Zupa pomidorowa po włosku z pieczoną papryką, ryżem i bazylią <b>(1,9)</b>	250ml	Zupa brokułowa z koperkiem <b>(1,9)</b>	250ml	Zupa cebulowa z kurkumą i natką pietruszki <b>(1,9)</b>	250ml	Zupa z dwu kolorowej fasolki szparagowej z koperkiem <b>(1,9)</b>	250ml
	Makaron z maki durum w sosie bolagnese z mięsem mielonym (topatka) z ziołami <b>(1,3)</b>	280g	Filecik drobiowy w kukurydzianej panierce <b>(1,3)</b>	80g	Kaszotto z kaszy bulgur z kurczaczkiem, z kolorowymi warzywami <b>(1)</b>	280g	Filet rybny panierowany w ziarnach słonecznika <b>(1,3,4)</b>	80g	Naleśniki z owocami na wadzie (wyrób własny) <b>(1,3)</b>	2szt
	Surówka coleslaw z białą kapustą z dodatkiem marchewki i natki pietruszki <b>(3,10)</b>	80g	Pure ziemniaczane 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.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. Mleczaki i produkty pochodne.

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

*Joanna Mrozińska*



	PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK					
<b>OBIAD</b>	Zupa grysikowa na rosale z ziemniakami z natką pietruszki <b>(1,9)</b>	250ml	<b>DZIEŃ BURAKA</b> Barszcz ukraiński z fasolą i koperkiem <b>(1,9)</b>	250ml	Zupa ogórkowa z ziemniaczkami i koperkiem <b>(1,9,10)</b>	250ml	Zupa krem paprykowo-dyniowy z ziarnami dyni i natką pietruszki <b>(1,9)</b>	250ml	Zupa pomidorowa z makaron zacierką z natką pietruszki <b>(1,9)</b>	250ml
	Wieprzowina w sosie słodko -kwaśnym <b>(1)</b>	80g/ 50g	Nagetsy drobiowe obtoczone w ziarnach sezamu (wyrób własny) <b>(1,3,11)</b>	3szt	Naleśniki z owocami na wadzie <b>(1,3)</b> (wyrób własny)	2szt	<b>NOWOŚĆ</b> Klopsiki wieprzowe z dodatkiem indyka po bałkańsku <b>(1,3)</b>	130g	Filet rybny saute <b>[4]</b>	80g
	Mix kasz (bulgur i gryczana) <b>(1)</b>	130g	Puree ziemniaczane z koperkiem	130g	Mus owocowy	80g	Ryż paraboliczny z czarnuszką <b>(1)</b>	130g	Puree ziemniaczane z koperkiem	130g
	Surówka z kiszzonej kapusty, marchewki, papryki, szczypiorku <b>(10)</b>	80g	Biała kapusta z marchewką i koperkiem z dodatkiem chrzanu	80g	Surówka z selera z rodzynkami <b>[9,12]</b>	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 POSIŁKACH ZBODNIE 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. soja 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. młczaki i produkty pochodne.

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

*Joanna Mrozińska*