


KANZEON
 WROCLAWSKI CATERING

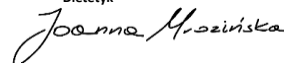

	PONIEDZIAŁEK		WTOREK		ŚRODA		CZWARTEK		PIĄTEK	
OBIAD	Zupa jarzynowa z zielonym groszkiem i koperkiem zabieleną (1,7,9)	250ml	Zupa pomidorowa z makaronem z maki durum z natką pietruszki zabieleną (1,3,7,9)	250ml	Zupa krem z dyni z pestkami słonecznika (1,9)	250ml	Krupnik z kaszy jęczmiennej z natką pietruszki (1,9)	250ml	Jesienny kapuśniak z kminkiem (1,9,10)	250ml
	Gulasz warzywny z tofu z ciecierzycą	130g	Kotlecik z soczewicy (1,3)	80g	Lecza z cukinii z papryką i ciecierzycą	280g	Jajka sadzone [3]	80g	Sos serowy ze szpinakiem [1,7]	130g
	Ryż pełnoziarnisty (1)	130g	Pure ziemniaczane z koperkiem (7)	130g	Kasza gryczana niepalona (1)	130g	Pure ziemniaczane z koperkiem (7)	130g	Makaron kokardki [1,3]	130g
	Surówka z ogórka kiszzonego z marchewką i koperkiem [10]	80g	Duszona marchewka z groszkiem (7)	80g	Buraczki z cebulką	80g	Surówka z kiszzonej kapustki z marchewką i jabłuszkami [10]	80g	Surówka z marchwi z chrzanem [7]	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.Jajka 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 		



	PONIEDZIAŁEK		WTOREK		ŚRODA		CZWARTEK		PIĄTEK	
OBIAD	Żurek z ziemniaczkami [1,7,9]	250ml	Domowy rosółek warzywny z kaszą manna i lubczykiem (1,9)	250ml			Zupa kalafiorowa z ziemniakami z koperkiem zabelano [7,9]	250ml	Delikatna zupa grochowa [1,9]	250ml
	Ryż z warzywami i ciecierzycą	280g	Kotlet jajeczny panierowany [1,3]	80g			Kotlet warzywny z soczewicy [1,3]	80g	Ryż paraboliczny z jabłkiem i cynamonem (1)	280g
	Surówka z pora z dodatkiem marchewki, jabłka i natki pietruszki	80g	Puree ziemniaczane z koperkiem [7]	130g			Kasza bulgur [1]	130g	Polewa waniliowa (7)	80g
	Kompot z owoców sezonowych	200ml	Marchewka na ciepło w śmietanie [7]	80g			Surówka z ogórka kiszzonego, papryki i cebulki z natką pietruszki	80g	Surówka z czerwonej kapusty [7]	80g
	Owoc sezonowy	1szt.	Kompot z owoców sezonowych	200ml			Kompot z owoców sezonowych	200ml	Kompot z owoców sezonowych	200ml
			Owoc sezonowy	1szt.			Owoc sezonowy	1szt.	Owoc sezonowy	1szt.

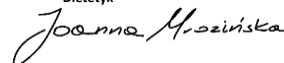
ZAZNACZONO ALERGENY WYSTĘPUJĄCE W POSIŁKACH ZGODNIE Z ROZPORZĄDZENIEM 1169/2011 Z DNIA 25 PAŹDZIERNIKA 2011.: dania zaproponowane w jadłospisie zostały przygotowane w oparciu o składniki mogące zawierać w swoim składzie substancje lub produkty powodujące alergie lub reakcje nietolerancji takie jak: 1.zboża 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. Nasłona sezamu i produkty pochodne,12. Dwutlenek slarki i siarczany, 13. tulin i produkty pochodne, 14. Młeczaki i produkty pochodne.

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



	PONIEDZIAŁEK		WTOREK		ŚRODA		CZWARTEK		PIĄTEK	
OBIAD	Zupa ziemniaczana z porem i cieciorką z natką pietruszki (1,9)	250ml	Zupa pomidorowa po włosku z pieczoną papryką, ryżem i bazylią zabelana (1,7,9)	250ml	Zupa brokułowa z koperkiem zabelana (1,7,9)	250ml	Zupa cebulowa z kurkumą i natką pietruszki (1,9)	250ml	Zupa z dwu kolorowej fasolki szparagowej z koperkiem zabelana (1,7,9)	250ml
	Makaron z maki durum ze szpinakiem w sosie śmietanowym (1,7)	280g	Kotlet ziemniaczano-twarogowy (1,3,7)	280g	Kaszotto z kaszy bulgur z kolorowymi warzywami (1)	280g	Jajko sadzone (3)	80g	Naleśniki po rusku (wyrób własny) (1,3,7)	1szt
	Surówka coleslaw z białą kapustą z dodatkiem marchewki i natki pietruszki [3,10]	80g	Buraczki z cebulką	80g	Kompot z owoców sezonowych	200ml	Pure ziemniaczane z koperkiem (7)	130g	Polewa jogurtowa [7]	80g
	Kompot z owoców sezonowych	200ml	Kompot z owoców sezonowych	200ml	Owoc sezonowy	1szt.	Surówka z czerwonej i białej kapusty z marchewką, jabłkiem i natką pietruszki	80g	Kompot z owoców sezonowych	200ml
	Owoc sezonowy	1szt.	Owoc sezonowy	1szt.			Kompot z owoców sezonowych	200ml	Owoc sezonowy	1szt.
							Owoc sezonowy	1szt.		

OPRACOWANO PRZECZYTYKA:
Joanna Mrozińska
Technolog żywności
Specjalista do spraw żywienia
Dietetyk



ZAZNACZONO ALERGENY WYSTĘPUJĄCE W POŚLACH 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. 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. Nasłona sezamu i produkty pochodne,12. Dwutlenek siarki i siarczany, 13. łubin i produkty pochodne, 14. Młczaki i produkty pochodne.

OBIAD

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

Joanna Mrozinska