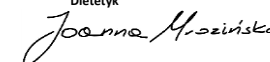




	PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK			
OBIAD	Zupa kalafiorowa z ziemniaczkami i koperkiem (1,9)	300ml	Włoska zupa pomidorowa z papryką, ryżem pełnoziarnistym i natką pietruszki (1,9)	300ml	Kapuśniak z młodej kapusty z kminkiem (1,9)	300ml	Barszcz ukraiński z fasolką i koperkiem (1,9)	300ml
	Szynka w sosie pietruszkowo-warzywnym bez zabiliania (kawałki) (1,9)	150g	Nugetsy drobiowe (kurczak) w kukurydzianej panierce (1,3)	4szt.	Pulpecik z mięsa mieszanego w sosie koperkowym bez zabiliania (1,3)	100g/80g	Makaron z mąki durum z musem owocowym (1,3)	250g/80
	Mix kasz (kasza jęczmienna, kasza gryczana, soczewica) (1)	150g	Ziemniaki z koperkiem	150g	Kasza bulgur (1)	150g		
	Surówka coleslaw (3,10)	100g	Mizeria z sosem vinegrette	100g	Surówka z ogórka kiszzonego i marchewki (10)	100g	Surówka z marchewki z jabłkiem	50g
	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 aparacie 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.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. tulin i produkty pochodne, 14. Mleczaki i produkty pochodne.

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

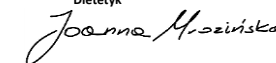




	PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK
OBIAD	Zupa krem z zielonego groszku z dodatkiem gałki muszkatołowej z ziarnami słonecznika i koperkiem [1,9] 300ml	Nowość Zupa z ciecierzycy z cukinią i natką pietruszki [1,9] 300ml	Zupa krupnik z kaszy jaglanej z dodatkiem natki pietruszki [1,9] 300ml	Zupa zalewajka z ziemniakami i natką pietruszki [1,9] 300ml	Rosół z makaronem z mąki durum z lubczykiem i natką pietruszki [1,3,9] 300ml
	Indyk z curry i kukurydzą [1,9] 150g	Różowe naleśniki z jabłkiem prażonym na wodzie [1,3] 2szt.	Gołąbki z mięsa mieszanego bez zawijania w sosie pomidorowym bez zabilania [1] 100g/100g	Udka pieczone z ziołami [1] 100g	Filet rybny panierowany [1,3,4] 100g
	Makaron pełnoziarnisty [1] 150g	Mus owocowy 50g	Ziemniaki z koperkiem 150g	Kasza bulgur [1] 150g	Ziemniaki z koperkiem 150g
	Mix sałat z ogórkiem i papryką z sosem vinegrette 50g	Surówka z selera i rodzynek [9,12] 50g	Buraczki z cebulką 100g	Marchewka z groszkiem bez zabilania 100g	Surówka z kiszanej kapusty, jabłka, kminku 100g
	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 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.rzyby i produkty pochodne, 5.orzeszki ziemne, 5.soje i produkty pochodne, 7.mleko i produkty pochodne,8. orzechy, migdały, 9.Seler i produkty pochodne, 10. Borczyca 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

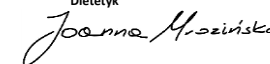




	PONIEDZIAŁEK		WTOREK		ŚRODA		CZWARTEK		PIĄTEK	
OBIAD	Żurek z ziemniakami i natką pietruszki (1,9)	300ml	Kremowa zupa ze świeżych pomidorów z ryżem i koperkiem (1,9)	300ml	Zupa jarzynowa z fasolką szparagową z natką pietruszki (1,9)	300ml	Zupa grysikowa z kaszą manną i natką pietruszki (1,9)	300ml	Botwinka z koperkiem (1,9)	300ml
	Makaron z maki durum z sosem bolognese z mięsem z indyka (1)	170g/150g	Kotlecik schabowy panierowany w sezamie (1,3,11)	100g	Pulpeciki z mięsem drobiowym i soczewicą czerwoną w sosie koperkowym bez zabelania (1,3)	100g/80g	Filet rybny panierowany (1,3,4)	100g	Pierogi z owocami (wyrób własny) (1,3)	10szt.
			Ziemniaki z koperkiem	150g	Kasza gryczana (1)	150g	Ziemniaki z koperkiem	150g	Mus owocowy	80g
	Surówka z młodej kapusty z kukurydzą i natką pietruszki	50g	Surówka z ogórka małosolnego i cebulki (10)	100g	Letni zielnik (sałata, rzodkiewka, szczypiorek, koperek) z sosem vinegrette	50g/10g	Surówka z kiszanej kapusty z marchewką i majerankiem	100g	Surówka z marchewki z ananase	50g
	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. Skorupkiakł | produkty pochodne, 3.Jaja | produkty pochodne, 4.ryby | produkty pochodne, 5.orzeszki ziemne, 6.soje | produkty pochodne, 7.mleko | produkty pochodne,8. orzechy, migdały, 9.Seler | produkty pochodne, 10. Gorczyca | produkty pochodne, 11. Nasiona sezamu | produkty pochodne,12. Dwutlenek siarki | siarczany, 13. łubin | produkty pochodne, 14. Mleczaki | produkty pochodne.

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



DIETA BEZMLECZNA SZKOŁA TYDZIEŃ IV 21.06.2021- 25.06.2021



KANZEON
WROCLAWSKI CATERING



	PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK					
OBIAD	Zupa ziemniaczana z porem i koperkiem [1,9]	300ml	Zupa krem marchewkowy z ziarnami słonecznika (1,9)	300ml	Zupa ogórkowa z natką pietruszki [1,9,10]	300ml	Rosół z ryżem pełnoziarnistym z lubczykiem i natką pietruszki (1,9)	300ml	Zupa brokułowa z makaronem drobnym z mąki durum z natką pietruszki [1,9]	300ml
	Nowość Gulasz wegetariański paprykowy z warzywami i ciecierzycą (1)	150g	Filecik z kurczaka saute w sosie ziołowym bez zabielenia (1)	90g/80g	Naleśniki na wodzie z jabłkiem prażonym (1,3)	2szt.	Domowy kotlecik mielony wieprzowy (1,3)	100g	Paluszki rybne z fileta (1,2,3,4,6,9,10,14)	4szt.
	Kasza jęczmienna gruboziarnista (1)	150g	Ryż kolorowy (1)	150g	Mus owocowy	50g	Ziemniaki z koperkiem	150g	Ziemniaki z koperkiem	150g
	Surówka z selera, jabłka i pora bez jogurtu (9)	50g	Mix sałat z letnimi warzywami z vinegrette	50g	Surówka z marchwi i brzoskwini	50g	Surówka z młodej kapusty z koperkiem	100g	Surówka z kiszzonej kapusty i marchewki z natką pietruszki (10)	100g
	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 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