



KANZEON
WROCLAWSKI CATERING



	PONIEDZIAŁEK		WTOREK		ŚRODA		CZWARTEK		PIĄTEK		
OBIAD	Zupa jarzynowa z zielonym groszkiem z ziemniakami natką pietruszki zabelana (1,7,9,10)	300ml	Zupa grysikowa z natką pietruszki (1,9)	300ml	Zupa szpinakowa z ziemniakami i jajkiem zabelana z koperkiem (1,3,7)	300ml	Zupa pomidorowa z ryżem z natką pietruszki zabelana (1,7,9)	300ml	Zupa krem z dyni ze słonecznikiem zabelana i koperkiem (1,7,9)	300ml	
	Makaron penne z kurczakiem i brokułem w sosie śmietanowym z natką pietruszki (1,3,7)	320g	Kotlet sachabowy panierowany (1,3)	100g	Pulpecik z kurczaka i indyka w sosie koperkowym (1,3,7)	100g/80g	Pierogi ruskie okraszone cebulką - wyrób własny (1,3,7)	10szt	Filet rybny panierowany w płatkach kukurydzianych (1,3,4)	100g	
			Ziemniaki z koperkiem	150g	Ryż pełnoziarnisty (1)	150g	Kefir (7)	1 szt	Ziemniaki puree	150g	
	Surówka z włoskiej kapusty papryki pomidoru i szczypiorku	60G	Marchewka z groszkiem (1,7)	40g	Surówka z buraczków	40g	Surówka z czerwonej kapusty	60g	Surówka wielowrzywna na bazie białej kapusty ogórkiem kiszonym (10)	40g	
			Mizeria (7)	40g	Fasolka szpragowa gotowana	40g			Marchewka mini gotowana	40g	
	Kompot z owoców sezonowych	200ml	Woda z miętą i cytryną	200ml	Kompot z owoców sezonowych	200ml	Woda z miętą i cytryną	200ml	Kompot z owoców sezonowych	200ml	
	Owoc sezonowy	1szt/100g	Świder z serem (1,3,7)	1szt	Owoc sezonowy	1szt/100g	Owoc sezonowy	1szt/100g	Biszkopt z owocami z Toreikowej Chatki (1,3,7)	50gD5:D6 :W12	
<p>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</p>								<p>OPRACOWANO PRZEZ DIETETYKA: Dominika Miklas Dietetyk kliniczny</p>			



	PONIEDZIAŁEK		WTOREK		ŚRODA		CZWARTEK		PIĄTEK	
OBIAD	Zupa ogórkowa ziemniakami koperkiem zabiłana (1,7,9,10)	300ml	Zupa krem z pieczonej marchewki z pestami dyni (1,9)	300ml	Zupa barszcz czerwony z ziemniakami z koperkiem zabiłany (1,7,9)	300ml	Zupa krupnik z kaszą jęczmienną z natką pietruszki (1,9)	300ml	Zupa żurek z ziemniakami z majerankiem (1,9)	300ml
	Makaron z mąki durum sosem bolońskim z mięsem drobiowym (1,3,9)	320g	Kotlet pożarski z mięsa wieprzowego natką pietruszki (1,3)	100g	Filecik z kurczaka soute w sosie serowo ziołowym (1,7)	100g/80g	Paluszki rybne z fileta (1,2,3,4,6,9,10,14)	4szt	Shrekowe naleśniki z serkiem kokosowym - własny wyrób (1,3,7)	2szt
			Ziemniaki z koperkiem	150g	Ryż brązowy (1)	150g	Ziemniaki z koperkiem	150g	Polewa jogurtowo malinowa (7)	100g
	Mix sałat z ogórkiem i sosem winegret	60g	Surówka z kapusty białej z marchewki i pora z dodatkiem natki pietruszki	40g	Marchewka z chrzanem (7)	40g	Surówka z kapusty kiszzonej marchewki i jabłka (10)	40g	Surówka z selera i gruszki (9)	60g
			Brokuły	40g	Surówka z kapusty pekińskiej z kukurydzą i ogórkim	40g	Kalafior	40g		
	Kompot z owoców sezonowych	200ml	Woda z miętą i cytryną	200ml	Kompot z owoców sezonowych	200ml	Woda z miętą i cytryną	200ml	Kompot z owoców sezonowych	200ml
	Jogurt naturalny z musem mango (7)	1sz/ 10g	Owoc sezonowy	1sz/ 100g	Owoc sezonowy	1sz/ 100g	Shake czekoladowy na mleku z płatkami owsianymi bananem i miodem - wyrób własny (1,7)	150g	Owoc sezonowy	1sz/ 100g

ZAZNACZONO ALERGENY WYSTĘPUJĄCE W POŚLĄKACH ZGODNIE Z ROZPORZĄDZENIEM 1169/2011 Z DNIA 25 PAŹDZIERNIKA 2011.: dania zaproponowane jadłospisie zostały przygotowane w oparciu o składniki mogące zawierać w swoim składzie substancje lub produkty powodujące alergie lub reakcje nietolerancji 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. Międy produkty pochodne.

OPRACOWANO PRZEZ DIETETYKA:
Dominika Miklas
Dietetyk kliniczny



	PONIEDZIAŁEK		WTOREK		ŚRODA		CZWARTEK		PIĄTEK	
OBIAD	Zupa z fasolki szpragowej z ziemniakami z koperkiem zabieleną (1,7,9)	300ml	Domowy rosół z makaronem z mąki durum z lubczykiem (1,3,9)	300ml	Zupa kapuśniak z ziemniakami i natką pietruszki (1,9,10)	300ml	Zupa pomidorowa z makaronem natką pietruszki zabieleną (1,7,9)	300ml	Zupa brokułowa z ziemniakami zabieleną i z koperkiem (1,7,9)	300ml
	Wieprzowina po chińsku z ananasem (1)	150g	Nugetsy drobiowe (kurczak) w kukurydzianej panierce [1,3]	4 szt	Ryż z prażonym jabłkiem (1)	280g	Pierogi z mięsem i cebulką - wyrób własny (1,3)	10szt	Ryba panierowana w sosie greckim z włoszczyzną (1,3,4,9)	100g/100g
	Ryż pełnoziarnisty z kurkumą (1)	150g	Ziemniaki z koperkiem	150g	Polewa jogurtowa z cynamonem (7)	100g			Ziemniaki z koperkiem	150g
	Surówka z marchewki i pora	40g	Surówka z kapusty pekińskiej kukurydzy ogórka kiszzonego z natką pietruszki (10)	40g	Surówka z marchwi i brzoskwini	60g	Buraczki	60g	Fasolka szpragowa	40g
	Surówka z kapusty czerwonej	40g	Brokuły gotowane	40g						
	Kompot z owoców sezonowych	200ml	Woda z miętą i cytryną	200ml	Kompot z owoców sezonowych	200ml	Woda z miętą i cytryną	200ml	Kompot z owoców sezonowych	200ml
	Koktajl malinowy z miętą na jogurcie (7)	150g	Owoc sezonowy	1szt/100g	Owoc sezonowy	1szt	Owoc sezonowy	1szt	Paluch kukurydziany z dipem tzatziki (1,7)	2szt/20g

ZAZNACZONO ALERGENY WYSTĘPUJĄCE W POSIŁKACH ZGODNIE Z ROZPORZĄDZENIEM 1169/2011 Z DNIA 25 PAŹDZIERNIKA 2011.: dania zaproponowane w jadłospis 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:
Dominika Mikłas
 Dietetyk kliniczny



	PONIEDZIAŁEK		WTOREK		SRODA		CZWARTEK		PIĄTEK	
OBIAD	Zupa kalafiorowa z ziemniakami z koperkiem zabieleną (1,7,9)	300ml	Zupa serowo-cebulowa z koperkiem (1,7,9)	300ml	Zupa z ciecierzycy z ziemniakami z natką pietruszki (1,9)	300ml	Zupa krem z zielonego groszku z gałką muszkatałową i miętą posypaną natką pietruszki i ziarnami słonecznika (1,9)	300ml	Barszcz ukraiński z fasolą i natką pietruszki zabieleny (1,7,9)	300ml
	Łazanki z białej i kiszonej kapusty z kielbaską (1,6,9,10)	320g	Kotlecik mielony wieprzowy (1,3,)	100g	Naleśniki po rusku - wyrób własny (1,3,7)	2szt	Udko z kurczaka pieczone w sosie pieczarkowym (1,7)	100g/80g	Ryba panierowana w ziarnach słonecznika (1,3,4)	100g
			Ziemniaki z koperkiem	150g	Jogurt naturalny (7)	1 szt	Kasza jęczmienna (1)	150g	Ziemniaki z koperkiem	150g
	Mix sałaty z papryką i sosem winegret	60G	Duszona marchewka z groszkiem (1,7)	40g	Buraczki z cebulką i ogórkiem kiszonym (10)	40g	Surówka z kiszonej kapusty, marchewki, pora z natką pietruszki (10)	40g	Surówka coleslaw (3,10)	40g
			Kalafior	40g	Fasolka szparagowa	40g	Mizeria z jogurtem (7)	40g	Marchewka mini gotowana	40g
	Kompot z owoców sezonowych	200ml	Woda z miętą i cytryną	200ml	Kompot z owoców sezonowych	200ml	Woda z miętą i cytryną	200ml	Kompot z owoców sezonowych	200ml
	Owoc sezonowy	1szt/100g	Galaretką z owocem [1]	150g	Owoc sezonowy	1szt/100g	Bułka z serem (1,3,7)	1szt	Owoc sezonowy	1szt/100g

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:
Dominika Miklas
 Dietetyk kliniczny