



	PONIEDZIAŁEK		WTOREK		ŚRODA		CZWARTEK		PIĄTEK	
ŚNIADANIE	Herbata owocowa	200 ml	Kakao na mleku (7)	200 ml	Płatki ryżowe na mleku (7)	200 ml	Kasza manna na mleku (1a,7)	200 ml	Herbata owocowa	200 ml
	Pieczycwo jasne i razowe (1a)	50 g	Pieczycwo pszenno - żytnie (1a,1b)	50 g	Pieczycwo jasne graham (1a)	50 g	Pieczycwo wieloziarniste (1a,1c,1d,11)	50 g	Kajzerka (1a)	1 szt.
	Masło (7)	10 g	Masło (7)	10 g	Masło (7)	10 g	Masło (7)	10 g	Masło (7)	10 g
	Polędwica drobiowa (1a,6,9,10)	20 g	Ser żółty (7)	20 g	Indyk pieczony (1a,6,9,10)	20 g	Schab pieczony (1a,6,9,10)	20 g	Pasta z jajka z koperkiem z dodatkiem majonezu (3,10)	20 g
	Gzik ze szczypiorkiem (7)	20 g	Pasta z jajka i tuńczyka z majonezem (3,4,10)	20 g	Ogórek	20 g	Pomidor	20 g	Ser żółty (7)	20 g
	Rzodkiewka	15 g	Pomidor	20 g	Rukola	3 g	Salata	5 g	Ogórek	20 g
II ŚNIADANIE	Owoc sezonowy	1 szt./ 100 g	Owoc sezonowy	1 szt./ 100 g	Owoc sezonowy	1 szt./ 100 g	Owoc sezonowy	1 szt./ 100 g	Sok warzywno -owocowy [tłoczony]	150 ml
OBIAD	Zupa z kolorowej fasolki szparagowej i zielonego groszku zabelana na wywarze warzywnym natką z ziemniakami (7,9)	200 ml	Węgierska zupa gulaszowa z fasolą, papryką, ziemniakami z mięsem wieprzowym na wywarze mięsno-warzywnym (9)	200 ml	Zupa pomidorowa z drobnym makaronem na wywarze warzywnym z bazylią oregano i natką pietruszki (9)	200 ml	Zupa żurek z naturalnego zakwasu żytniego z jajkiem ziemniakami na wywarze warzywnym z majerankiem i koperkiem (1b,3,9)	200 ml	Klasyczny barszcz ukraiński z fasolą ziemniakami i natka na wywarze warzywnym (9)	200 ml
	Makaron świderki z maki durum z sosem neapolitańskim z mięsem mielonym wieprzowym, włoszczyzną, soczewicą i papryką (1a,3,9)	220 g	Pierogi leniwe z twarogiem posypane cynamonem - wyrób własny (1a,3,7)	180 g	Pulpecik mielony z mięsa wieprzowo drobiowego z dodatkiem ciecierzycy podany z sosem myśliwskim z pieczarkami (1a,3,7)	70g/ 50 ml	Mintaj panierowany z dodatkiem sezamu i bułki tartej (1a,3,4,11)	70 g	Pierogi ruskie - ziemniaczano serowe - wyrób własny z dodatkiem maki pszennej i pełnoziarnistej (1a,3,7)	6 szt
			Polewa malinowo-jogurtowa (7)	50 g	Kasza bulgur (1a)	100 g	Ziemniaki puree (7)	100 g	Jogurt naturalny (7)	50 g
	Surówka z kapusty pekińskiej z kukurydzą z sosem winegret (10)	40 g	Surówka z marchewki i brzoskwini	40 g	Colesław z kapusty białej (3,10)	40 g	Kapusta kiszona z jabłkiem i oliwą (10)	40 g	Marchewka z selerem i żurawiną z oliwą (9)	40 g
					Bukiet warzyw	40 g	Brokuły	40 g		
	Kompot owocowy truskawka porzeczka	200 ml	Kompot owocowy truskawka śliwka	200 ml	Kompot owocowy truskawka agrest	200 ml	Kompot owocowy truskawka porzeczka	200 ml	Kompot owocowy truskawka agrest	200 ml
PODWIECZOREK	Paluch pszenny z twarogiem (1a,3,7)	1 szt	Weka pszenna (1a) + pasta z pieczonej dyni z pestkami dyni + masło (7)	50 g/ 20 g/ 5 g	Mleczna muffinka z Torcikowej Chatki z jabłkiem - wyrób domowy (1a,3,7)	1 szt	Smoothie bounty kokosowo - kakaowe na mleku (7,8)	130 g	Pudding czekoladowy gotowany na mleku z posypką orzechową (5,7,8)	130 g

ZAZNACZONO ALERGENY WYSTĘPUJĄCE W POŚLAKACH ZGODNIE Z ROZPORZĄDZENIEM 1169/2011 Z DNIA 26 PAŹDZIERNIKA 2011.: dania zaproponowane w jadłospisie zostały przygotowane w oparciu o składniki mogące zawierać w swym składzie substancje lub produkty powodujące alergie lub reakcje nietolerancji takie jak: 1.zboża zawierające gluten, 2. Skorupiaki i produkty pochodne, 3.jajo 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 siarki i slarczany, 13. łubin i produkty pochodne, 14. Mleczaki i produkty pochodne. Informujemy, że istnieje możliwość obecności powyżej wymienionych alergenów w produktach użytych do produkcji posiłków.

OPRACOWANO PRZEZ DIETETYKA:
Natalia Wanga - Czajewska
 Dietetyk kliniczny

 KANZEON WROCLAWSKI CATERING SP. Z O.O. LISTOPAD TYDZIEŃ IV 24.11.2025- 28.11.2025 JADŁOSPIS PODSTAWOWY PRZEDSZKOLE 51										
	PONIEDZIAŁEK		WTOREK		ŚRODA		CZWARTEK		PIĄTEK	
ŚNIADANIE	Herbata owocowa	200 ml	Ryż na mleku (7)	200 ml	Kawa zbożowa na mleku (1b,1c,7)	200 ml	Herbata owocowa	200 ml	Kasza jaglana na mleku (7)	200 ml
	Pieczywo jasne graham (1a)	50 g	Pieczywo jasne razowe (1a)	50 g	Pieczywo jasne i żytnie (1a,1b)	50 g	Pieczywo wieloziarniste (1a,1c,1d,11)	50 g	Kajzerka (1a)	1 szt.
	Masło (7)	10 g	Masło (7)	10 g	Masło (7)	10 g	Masło (7)	10 g	Masło (7)	10 g
	Ser toska z prażonym słonecznikiem (7)	20 g	Ser żółty (7)	20 g	Szynka wieprzowa (1a,6,9,10)	20 g	Ser żółty (7)	20 g	Serek wiejski z pomidorami suszonymi (7)	20 g
	Pasztet zapiekany (1a,6,9,10)	20 g	Papryka	20 g	Różowa pasta (hummus z burakiem) (11)	20 g	Pasta z indyka z natką i oliwą	20 g	Ogórek	20 g
	Ogórek kiszony (10)	20 g	Salata	5 g	Pomidor	20 g	Rukola	3 g	Salata	5 g
							Rzodkiewka	15 g		
II ŚNIADANIE	Owoc sezonowy	1szt./100 g	Owoc sezonowy	1szt./100g	Mus owocowo- warzywny	1 szt	Owoc sezonowy	1szt./100g	Owoc sezonowy	1szt./100g
OBIAD	Zupa brokułowa z ziemniakami, zabelana na wywarze warzywnym z natką pietruszli (7,9)	200 ml	Jesienny krem z pieczonej dyni z sokiem pomarańczowym i natką na wywarze warzywnym z kaszą jaglaną posypyany grzankami pszennymi graham (1a,9)	200 ml	Zupa meksykańska z fasolą czerwoną, papryka, pomidorami i ryżem parabolicznym na wywarze warzywnym z natką pietruszki (9)	200 ml	Zupa kapuśniak z kiszzonej kapusty z ciecierzycą z ziemniakami na wywarze warzywnym z natką pietruszki (9,10)	200 ml	Zupa pieczarkowa zabelana z makaronem z pszenicy durum i koperkiem na wywarze warzywnym (1a,3,7,9)	200 ml
	Delikatny butter chicken -kurczak w kawałku, kalafior papryka w sosie maślano- pomidorowym z mlekiem kokosowym (1a,7)	120 g	Kotlet schabowy panierowany klasycznie (1a,3)	1 szt/70 g	Makaron z maki durum z serem białym i posypką orzechową (1a,3,5,7,8)	220 g/5 g	Pyzy z mięsem wieprzowo-wołowym - wyrób domowy (1a,6,10)	3 szt	Ryba Mintaj panierowany klasycznie (1a,3,4)	70 g
	Ryż z kurkumą	100 g	Ziemniaki puree (7)	100 g	Polewa brzoskwiniowa na jogurcie (7)	50 g	Sos pieczeniowy (1a)	50 g	Ziemniaki	100 g
	Surówka z kapusty czerwonej z cebulką i oliwą	40 g	Salatka z ogórka kiszzonego z papryką i marchewką z oliwą (10)	40 g	Marchewka tarta z sokiem z cytryny	40 g	Buraczki z jabłkiem i oliwą	40 g	Jarzynowy sos grecki na ciepło (1a,9)	40 g
			Kalafior	40 g			Mix sałat z ogórkiem i oliwą	40 g	Surówka z kapusty białej z kukurydzą i oliwą	40 g
	Kompot owocowy truskawka porzeczka	200 ml	Kompot owocowy truskawka śliwka	200 ml	Kompot owocowy truskawka agrest	200 ml	Kompot owocowy truskawka porzeczka	200 ml	Kompot owocowy truskawka agrest	200 ml
PODWIECZOREK	Shake pinacolada ananasowo-kokosowy na mleku (7,8)	130 ml	Mus gruszkowo - jabłkowy + mini bułka maślana pszenna (1a,3,7)	100 g/1 szt	Kukurydza gotowana	100g	Chałka z miodowym twarożkiem (1a,3,7) + masło (7)	50g/10 g/5 g	Serek kakaowy z wiśniami (7)	130 g
ZAZNACZONO ALERGENY WYSTĘPUJĄCE W POSILKACH ZBODNIE Z ROZPORZĄDZENIEM 1169/2011 Z DNIA 25 PAŹDZIERNIKA 2011: 1.dania zaprawiane w Jadalni zostały przygotowane w oparciu o składniki mogące zawierać w swym składzie substancje lub produkty powodujące alergię lub reakcję 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. Nasłona sezamu i produkty pochodne, 12. Dwutlenek siarki i siarczany, 13. łubin i produkty pochodne, 14. Mleczaki i produkty pochodne. Informujemy, że istnieje możliwość obecności powyżej wymienionych alergenów w produktach użytych do produkcji posiłków.									OPRACOWANO PRZEZ DIETETYKA: Natalia Wanga - Czajewska Dietetyk kliniczny	