



**KANZEON**  
WROCLAWSKI CATERING



	PONIEDZIAŁEK		WTOREK		ŚRODA		CZWARTEK		PIĄTEK	
<b>ŚNIADANIE</b>	Herbata owocowa	200 ml	<b>01.01.2019 DZIEŃ WOLNY</b>		Herbata owocowa	200ml	Kakao na mleku (1,7)	200ml	Płatki kukurydziane na mleku (1,7)	200ml
	Pieczywo jasne i razowe (1,11)	50g			Pieczywo jasne i orkiszowe (1,11)	50g	Pieczywo jasne i razowe (1,11)	50g	Pieczywo jasne i razowe z dynią (1,11)	50g
	Masło (7)	10g			Masło (7)	10g	Masło (7)	10g	Masło (7)	10g
	Twarożek ze szczypiorkiem (7)	40g			Szynka gotowana (1,6,9,10)	30g	Polędwica drobiowa (1,6,9,10)	30g	Pasta rybna z natką pietruszki (3,4)	40g
	Szynka wieprzowa (1,6,9,10)	20g			Serek ziołowy (7)	20g	Pasta jajeczna ze szczypiorkiem (3)	20g	Serek żółty (7)	20g
	Pomidor	20g			Ogórek kiszony (10)	20g	Ogórek zielony	20g	Pomidor	30g
									Salata	10g
<b>II ŚNIADANIE</b>	Owoc sezonowy	100g/1szt			Owoc sezonowy	100g/1szt	Owoc sezonowy	100g/1szt	Owoc sezonowy	100g/1szt
<b>OBIADY</b>	Zupa pomidorowa z ryżem i natką pietruszki zabieleną (1,7,9)	250g			Zupa ziemniaczana z natką pietruszki (1,9)	250ml	Zupa kalafiorowa z koperkiem zbieleną (1,7,9)	250ml	Krupnik z kaszy jaglanej z natką pietruszki (1,9)	250ml
	Filet drobiowy panierowany (1,3)	80g			Makaron z mąki durum w sosie bolongnese z mięsem mielonym (łopatka) z ziołami (1,3,7) (1,3,)	280g	Pulpety wieprzowe z indykiem w kremowym sosie pieczarkowym (1,3,7)	80g/50g	Kakaowe naleśniki z serem waniliowym (1,3,7) (wyrób własny)	1szt
	Pure ziemniaczane z koperkiem (7)	130g					Kasza bulgur (1)	130g	Polewa z kawałkami truskawki (7)	80g
	Marchewka z groszkiem (7)	80g					Ćwikła	80g	Banan	1/2szt
<b>PODWIECZOREK</b>	Wafle ryżowe z dżemem niskosłodzonym (1)	2szt/10g			Jogurt naturalny z pestkami słonecznika (7)	1szt/10g	Pieczywo lekkie z pusztym serkiem owocowym (1,7)	3szt/30g	Kisiel owocowy do picia + chrupki kukurydziane (1)	150g/5g

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.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  
Sylvia Spychała  
Technolog żywności  
Specjalista do spraw żywienia  
Dietetyk

*Sylvia Spychała*