



KANZEON
WROCLAWSKI CATERING

JADŁOSPIS PODSTAWOWY - TYDZIEŃ I 02.09.2019 - 06.09.2019



	PONIEDZIAŁEK		WTOREK		ŚRODA		CZWARTEK		PIĄTEK	
ŚNIADANIE	Herbata owocowa	200ml	Kulki wielozbożowe czekoladowe na mleku [1,7]	200ml	Herbata owocowa	200ml	Kasza jaglana na mleku z morelą [1,7]	200ml	Kawa inka na mleku [1,7]	200ml
	Pieczynko jasne i razowe [1,11]	50g	Pieczynko pszenno - żytnie [1,11]	50g	Bułka kajzera [1]	1szt	Pieczynko pszenno - żytnie [1,11]	50g	Pieczynko jasne i razowe z dynią [1,11]	50g
	Masło [7]	10g	Masło [7]	10g	Masło [7]	10g	Masło [7]	10g	Masło [7]	10g
	Twarożek z ziołami [7]	30g	Schab pieczony [1,6,9,10]	30g	Szyńka drobiowa [1,6,9,10]	30g	Kiełbasa krakowska [1,6,10]	30g	Pasta rybna ze szczyptorkiem [3,4]	30g
	Zółty ser [7]	20g	Salata	20g	Pasta jajeczna z rzodkiewką [3]	20g	Papryka	20g	Zółty ser [7]	20g
	Ogórek małosolny [10]	30g	Pomidor	30g	Ogórek zielony	30g	Pomidor	30g	Salata	10g
									Ogórek zielony	20g
II ŚNIADANIE	Owoc sezonowy	100g/ 1szt	Sok owocowy [tłoczony]	150ml	Owoc sezonowy	100g/ 1szt	Owoc sezonowy	100g/ 1szt	Owoc sezonowy	100g/ 1szt
OBIADY	Domowy rosół z makaronem jajecznym z maki durum i lubiczkiem [1,3,9]	250ml	Barszcz czerwony z koperkiem zabieleny [1,7,9]	250ml	Kremowa zupa pomidorowa z ryżem i bazylią zabieleną [1,7,9]	250ml	Krem ziemniaczano-porowo-serowy pasypany ziemniaki dymni i natką pietruszki [1,7,9]	250ml	Krupnik z kasz mieszanych z warzywami i natką pietruszki [1,9]	250ml
	Pieczono klopsy wieprzowe z natką pietruszki w sosie serowo-brokulowym [1,3,7]	80g/ 50g	Risotto śmietankowe z indykami (filet) i gotowanymi warzywami (zielony groszek, kolorowa papryka, cebulka, kukurydza) [1,7]	280g	Kotlecik drobiowy panierowany w sezamie z orzechami [1,3,8,11]	80g	Gulasz z topaki z warzywami w [1]	130g	Czekoladowe naleśniki z kremowym twarogiem (wyrób wlacony) [1,3,7]	1szt
	Pure ziemniaczane z koperkiem [7]	130g	Ziemniaki z koperkiem	130g	Mix (kasza bulgur, kasza pęczak soczewica zielona) [1]	130g	Sos truskawkowo - jabłkowy [7]	80g		80g
	Surówka z ogórka kiszzonego, cebuli i kukurydzy [10]	80g	Surówka z czerwonej kapusty, buraczka z jabłkiem	80g	Coleslaw z białej kapusty, marchewki, pora	80g	Banan	1/2 szt		
PODWIECZOREK	Koktajl jabłkowo - truskawkowy na bazie jogurtu naturalnego (wyrób własny) [7]	150g	Domowa owocowa muffinka z Torcikowej Chaki [1,3,7]	1szt	Serek waniliowy z brzoskwinia (wyrób własny) [1,7]	150g	Wafle ryżowe z masłem orzechowym (własnej produkcji) 1,8	2szt/ 10g	Kisiel owocowy do picia + chrupki kukurydziane [1]	150g/5g

ZAZNACZONO ALERGENY WYSTĘPUJĄCE W POSILKACH ZGODNIE Z ROZPORZĄDZENIEM I169/2011 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.jajka i produkty pochodne, 4.ryby i produkty pochodne, 5. orzechy: ziemne, 6. soja 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. Dzwietnik słarki i selerzany, 13. Rubin i produkty pochodne, 14. Mięczaki i produkty pochodne.

OPRACOWANO PRZEZ DIETETYKA

Wyższa Szkoła
Technologii Żywności
Instytut ds. spraw żywieniowych
Dietetyk
Syrena Sp. z o.o.