



KANZEON
WROCLAWSKI CATERING

JADŁOSPIS PODSTAWOWY - TYDZIEŃ III 16.09.2019-20.09.2019

	PONIEDZIAŁEK		WTOREK		ŚRODA		CZWARTEK		PIĄTEK	
ŚNIADANIE	Herbata owocowa	200ml	Kasza manna na mleku z trawą cytrynową [1,7]	200ml	Herbata owocowa	200ml	Kawa lina na mleku [1,7]	200ml	Kokosowa owsianka na mleku z żurawiną [1,7,12]	200ml
	Pieczynko jasne i razowe [1,11]	50g	Pieczynko jasne i i graham [1,11]	50g	Pieczynko jasne i orkiszowe [1,11]	50g	Bułka kajzerka [1]	1szt [1,11]	Pieczynko jasne i razowe z dynią [1,11]	50g
	Masło [7]	10g	Masło [7]	10g	Masło [7]	10g	Masło [7]	10g	Masło [7]	10g
	Twaróg z zielony [7]	30g	Schab pieczony [1,6,9,10]	30g	Polędwica z indyka [1,6,9,10]	30g	Serek śmietankowy [7]	20g	Pastalajeczna ze szczyblorkiem z ziarnami słonecznika [3]	30g
	Powidła śliwkowe niskosłodzone	20g	Salata	10g	Ser żółty [7]	20g	Szynka drobiowa [1,6,9,10]	30g	Ser żółty [7]	20g
	Pomidor	30g	Ogórek zielony	30g	Papryka	10g	Rzodkiewka	20g	Pomidor	30g
							Ogórek kiszony [10]	20g		
II ŚNIADANIE	Owoc sezonowy	100g/ 1szt	Owoc sezonowy	100g/ 1szt	Sok owocowy [tłoczony]	150ml	Owoc sezonowy	100g/ 1szt	Owoc sezonowy	100g/ 1szt
	Zupa pomidorowa z drobnym makaronem z mięki durum z natką pietruszki zabieleną [1,3,7,9]	250ml	Zupa jarzynowa z brukselką, i koperkiem zabieleną [1,7,9]	250ml	Zupa cukiniowa z soczewicą i natką pietruszki [1,9]	250ml	Zupa kalafiorowa z ryżem i koperkiem zabieleną [1,7,9]	250ml	Krupnik z kaszy jaglanej z natką pietruszki [1,9]	250ml
OBIADY	Udka pieczone w ziołach	80g	Pierogi z mięsem i cebulką [wyrób własny] [1,3]	7szt	Pulpety wleprzone z indykami w sosie porowo śmietanowym [1,3,7]	80/ 50g	Filet rybny w ziołach z warzywami korzennymi na ciepło [1,3,4,9]	80g/ 80g	Naleśniki z serem z nutą cytryn pudrowane stewią [wyrób własny] [1,3,7]	1szt
	Ziemniaki z koperkiem	130g	Ćwikła	80g	Mix [kasza bulgur, kasza peczak soczewica zielna] [1]	130g	Ziemniaki z koperkiem	130g	Polewa malinowo waniliowa [7]	80g
	Surówka z białej kapusty, marchewki, pora z kukurydzą posypana koperkiem	80g			Surówka z czerwonej kapusty z jabłkiem, cebulką i marchewką	80g		Banan	1/2 szt	
PODDWIEZDOREK	Mleczyński Shake z truskawkami, miodem [7]	150g	Chrupki kukurydziane bananowe [1]	15g	Pieczynko lekkie z orkiszem i dynią z puszystym serkiem owocowym [1,7]	3szt/ 30g	Bułka masłana z miodem [1,37]	1szt/ 10g	Snacki kukurydziane z dipem warzywno serowym [1,7]	15g/ 15g

ZAWIĄZANO ALERGENY WYSTĘPUJĄCE W PUSZKACH ZŁODNIE / ROZPORZĄDZENIEK 1169/2011 / DZIA 25 / PAZDZIERNIKA 2011... danie zaprogramowane 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. Sierpiński i produkty pochodne, 3. jaja

4. produkty pochodne, 4. ryby i produkty pochodne, 5. orzechy ziemne, 6. soje i produkty pochodne, 7. mleko i produkty pochodne, 8. orzechy, migdały, 9. siemię i produkty pochodne, 10. gorczyca i produkty pochodne, 11. Nasiona sezamu i produkty pochodne, 12. Dzwiatek sarkki i sierzany, 13. lubin i produkty pochodne, 14. Mieszaki i produkty pochodne

OPRACOWANO PRZEZ DIETETYKA

BYWIO BYCZNIO
Technologia żywności
Specjalista do spraw żywienia
Dietetyk
Sywe
Sywe