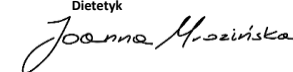




	PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK				
OBIAD		Zupa jarzynowa z ziemniakami i koperkiem zabelana (1,7,9)	300ml	Krupnik z kaszy jęczmiennej z natką pietruszki (1,9)	300ml	Zupa z czerwonej soczewicy z ziemniakami z koperkiem (1,9)	300ml	Nowość Zupa wenecka z ryżem i zielonym groszkiem (receptura własna) (1,9)	300ml
		Makaron z mąki durum z sosem bologne z mięsem mielonym mieszanym (1,3)	150g/170g	Udka z kurczaka pieczone z tymiankiem i nutą cytrynową (1)	100g	"Przysmak Shreka" naleśniki ze szpinakiem i twarogiem wnaillowym (1,3,7)	2szt.	Paluszki rybne z fileta (1,2,3,4,6,9,10,14)	4szt.
				Pure ziemniaczane z koperkiem	150g	Polewa jogurtowo-truskawkowa (7)	50g	Pure ziemniaczane z koperkiem	150g
				Buraczki z cebulką	100g	Surówka z marchewki z ananase	50g	Surówka z kiszanej kapusty z porem (10)	100g
		Kompot z owoców mieszanych	200ml	Kompot z owoców mieszanych	200ml	Kompot z owoców mieszanych	200ml	Kompot z owoców mieszanych	200ml
PODWIECZOREK		Owoc sezonowy	1szt/100g	Owoc sezonowy	1szt/100g	Sok owocowy (tłoczony)	150ml	Owoc sezonowy	1szt/100g
<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 alergię lub reakcje nietolerancji takie jak: 1.zboża zawierające gluten, 2. Skorupki 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. Garczyca i produkty pochodne, 11. Nasiona sezamu i produkty pochodne,12. Dwutlenek siarki i siarczany, 13. łubin i produkty pochodne, 14. Mleczaki i produkty pochodne.</p>								<p>OPRACOWANO PRZEZ DIETETYKA: Joanna Mrozińska Technolog żywności Specjalista do spraw żywienia Dietetyk <i>Joanna Mrozińska</i></p>	



	PONIEDZIAŁEK		WTOREK		ŚRODA		CZWARTEK		PIĄTEK	
OBIAD	Domowy kapuśniak z młodej kapusty z kminkiem (1,9)	300ml	Zupa kalafiorowa z ryżem pełnoziarnistym i koperkiem zabieleną (1,7,9)	300ml	Domowy rosółek z makaronem z mąki durum z lubczykiem (1,9)	300ml	Krem z cukini z pestkami dyni z natką pietruszki (1,9)	300ml	Zupa botwinka zabieleną z koperkiem (1,7,9)	300ml
	Nowość Wieprzowina w sosie paprykowo-szpinakowym (1,7)	150g	Filet z kurczaka panierowany (1,3)	100g	Klopsiki wieprzowe w sosie bałkańskim (1,3,9)	100g/80g	Filet rybny panierowany (1,3,4)	100g	Pierogi leniwe pod owocową pierzynką (1,3,7)	260g/50g
	Makaron penne z mąki durum (1,3)	150g	Puree ziemniaczane z koperkiem	150g	Kasza jęczmienna perłowa (1)	150g	Puree ziemniaczane z koperkiem	150g		
	Mix sałat z cebulką i rzodkiewką z sosem francuskim	40g	Sałatka z zielonego ogórka ze szczypiorkiem i kapustą pekińską (7)	100g	Surówka z białej i czerwonej kapusty z koperkiem i pestkami słonecznika	100g	Surówka z pora z natką pietruszki i jogurtem naturalnym (7)	100g	Surówka z marchewki z jabłkiem	50g
	Kompot z owoców mieszanych	200ml	Kompot z owoców mieszanych	200ml	Kompot z owoców mieszanych	200ml	Kompot z owoców mieszanych	200ml	Kompot z owoców mieszanych	200ml
PODWIECZOREK	Owoc sezonowy	1szt/100g	Owoc sezonowy	1szt/100g	Owoc sezonowy	1szt/100g	Sok owocowy (tłoczony)	150ml	Owoc sezonowy	1szt/100g
<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 alergię lub reakcje nietolerancji takie jak: 1.zboża zawierające gluten, 2. Skorupki i produkty pochodne, 3.Jaja 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. Garbzyca i produkty pochodne, 11. Nasiona sezamu i produkty pochodne,12. Dwutlenek siarki i siarczany, 13. łubin i produkty pochodne, 14. Mleczaki i produkty pochodne.</p>								<p>OPRACOWANO PRZEZ DIETETYKA: Joanna Mrozińska Technolog żywności Specjalista do spraw żywienia Dietetyk</p> 		



KANZEON
WROCLAWSKI CATERING

	PONIEDZIAŁEK		WTOREK		ŚRODA		CZWARTEK		PIĄTEK	
OBIAD	Zupa brokułowa z natką pietruszki zabieleną (1,7,9)	300ml	Zupa pomidorowa z makaronem z mąki durum z natką pietruszki zabieleną (1,3,7,9)	300ml	Zupa ziemniaczano-porowa z natką pietruszki zabieleną (1,7,9)	300ml	Zupa grysikowa z kaszą manną z natką pietruszki (1,9)	300ml	Zupa z soczewicą, ziemniakami i koperkiem (1,9)	300ml
	Potrawka z indyka z duszonymi warzywami w sosie curry (1,7,9)	150g	Kotlet schabowy panierowany (1,3)	100g	Leczo z cukinią i kurczakiem w kawałkach (1)	130g	Filet rybny panierowany w ziarnach sezamu (1,3,4,11)	100g	Naleśniki serowo-owocowy (1,3,7)	2szt.
	Kasza jęczmienna pęczak (1)	150g	Puree ziemniaczane z koperkiem	130g	Ryż paraboliczny (1)	130g	Puree ziemniaczane z koperkiem	130g	Sos jogurtowo-cynamonowy (7)	50g
	Marchewka tarta z kalafiorem	100g	Młoda biała kapustka na ciepło z koperkiem (7)	100g	Mix sałat z ogórkiem zielonym i vinegrette	40g	Surówka z kiszzonej kapusty, papryki, szczypiorku (10)	100g	surówka z marchewki z brzoskwinia	50g
	Kompot z owoców mieszanych	200ml	Kompot z owoców mieszanych	200ml	Kompot z owoców mieszanych	200ml	Kompot z owoców mieszanych	200ml	Kompot z owoców mieszanych	200ml
PODWIECZOREK	Owoc sezonowy	1szt/ 100g	Owoc sezonowy	1szt/ 100g	Owoc sezonowy	1szt/ 100g	Sok owocowy (tłoczony)	150ml	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. Skorupki 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. Mleczaki i produkty pochodne.

OPRACOWANO PRZEZ DIETETYKA:
Joanna Mrozińska
Technolog żywności
Specjalista do spraw żywienia
Dietetyk

Joanna Mrozińska



	PONIEDZIAŁEK		WTOREK		ŚRODA		CZWARTEK		PIĄTEK	
OBIAD	Zupa ogórkowa z ziemniakami i koperkiem zabilana (1,7,9)	300ml	Domowy rosół z makaronem z mąki durum z lubczykiem (1,3,9)	300ml	Zupa koperkowa z ziemniakami (1,9)	300ml	Zupa brukselkowa z kaszą manną i natką pietruszki zabilana (1,7,9)	300ml	Zupa szczawiowa z jajkiem natką pietruszki zabilana (1,3,7,9)	300ml
	Gulasz wieprzowy z warzywami (1,9)	150g	Udko pieczone	100g	Klopsiki wieprzowo-drobiowe w sosie serowo-porowym (1,3,7)	100g/50g	Filet rybny panierowany z warzywami po grecku (1,3,4,9)	100g/100g	Pierogi ruskie okraszone duszoną cebulką (wyrób własny) (1,3,7)	10szt.
	Kasza bulgur (1)	150g	Puree ziemniaczane z koperkiem	130g	Makaron muszelki z mąki durum (1)	130g	Puree ziemniaczane z koperkiem	130g	Jogurt naturalny (7)	50g
	Surówka z kapusty pekińskiej, papryki, ogórka i cebuli	100g	Surówka z białej rzodkwi, ogórka kiszzonego i jabłka (10)	100g	Nowość Surówka z młodej kapusty, brokuła i rzodkiewki	100g				
	Kompot z owoców mieszanych	200ml	Kompot z owoców mieszanych	200ml	Kompot z owoców mieszanych	200ml	Kompot z owoców mieszanych	200ml	Kompot z owoców mieszanych	200ml
PODWIECZOREK	Owoc sezonowy	1szt/ 100g	Owoc sezonowy	1szt/ 100g	Owoc sezonowy	1szt/ 100g	Sok owocowy (tłoczony)	150ml	Owoc sezonowy	1szt/ 100g
<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 alergię lub reakcje nietolerancji takie jak: 1.zboża zawierające gluten, 2. Skorupki 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. Garczyca i produkty pochodne, 11. Nasiona sezamu i produkty pochodne,12. Dwutlenek siarki i siarczany, 13. łubin i produkty pochodne, 14. Mleczaki i produkty pochodne.</p>								<p>OPRACOWANO PRZEZ DIETETYKA: Joanna Mrozińska Technolog żywności Specjalista do spraw żywienia Dietetyk</p> 