KANZEON
WROCŁAWSKI CATERING SP. Z O.O.

GRUDZIEŃ TYDZIEŃ II 11.12.2023- 15.12.2023

DIETA BEZMLECZNA

| | PONIEDZIAŁEK | | WTOREK | | ŚRODA | | CZWARTEK | | PIĄTEK OBIAD WIGILIJNY | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| OBIAD | **Zupa żurek zakwas żytni** z ziemniakami i z kiełbaską wieprzową z nutą chrzanową i majerankiem **(1,6,9,10)** | 250 ml | Zupa z **kaszy pęczak** z pieczarkami na wywarze warzywnym posypana natką pietruszki **(1,9)** | 250 ml | Krem z pora brokuła i ziemniaka na wywarze warzywnym ze słonecznikiem **(9)** | 250 ml | Zupa meksykańska z fasola czerwoną papryką kukurydzą z pomidorami i ryżem parabolicznym na wywarze warzywnym posypana natką **(9)** | 250 ml | Zupa barszcz czerwony na wywarze warzywnym z koperkiem z pierogami **z mąki durum** z kapustą kiszoną i pieczarkami **(1,3,9,10)** | 250 ml |
| | Makaron z **mąką pszenną** z sosem neapolitańskim z soczewicą cukinią kukurydzą i włoszczyzną z **mąką pszenną (1,3,9)** | 320 g | Kotlet schabowy w klasycznej panierce z **bułki tartej (1,3)** | 90 g | Potrawka drobiowa z marchewką zielonym groszkiem w sosie ze śmietaną roślinną | 140 g | Pancake bezmleczne **(1,3)** | 3 szt | Ryba Mintaj **panierowany** w **bułce tartej (1,3,4)** | 90 g |
| | | | Ziemniaki | 130 g | Makaron penne **z mąki durum (1,3)** | 130 g | Polewa truskawkowo waniliowa bezmleczna | 50 g | Ziemniaki z koperkiem | 130 g |
| | Surówka z kapusty białej z papryką i koperkiem z oliwą | 60 g | Ogórek kiszony w sosie musztardowym **(10)** | 100 g | Buraczki z oliwą | 60 g | Jabłko prażone w kostce z cynamonem i orzechami **(1,5,8,11)** | 60 g | Warzywa po grecku (marchewka, pietruszka, cebula, przecier pomidorowy) zagęszczone **mąką pszenną (1,9)** | 100 g |
| | Owoc sezonowy | 1szt./ 100 g | Owoc sezonowy | 1szt./ 100g | Owoc sezonowy | 1szt./ 100g | Owoc sezonowy | 1szt./ 100g | Owoc sezonowy | 1szt./ 100g |
| | Mięta | 200 ml | Kompot owocowy jabłko śliwka | 200 ml | Kompot owocowy jabłko agrest | 200 ml | Kompot owocowy jabłko porzeczka | 200 ml | Kompot owocowy jabłko agrest | 200 ml |

**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. 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. Informujemy, że istnieje możliwa obecność powyżej wymienionych alergenów w produktach użytych do produkcji posiłków.**

OPRACOWANO PRZEZ DIETETYKA:
**Dominika Mikłas**
**Dietetyk kliniczny**

KANZEON
WROCŁAWSKI CATERING SP. Z O.O.

GRUDZIEŃ TYDZIEŃ III 18.12.2023- 22.12.2023

DIETA BEZMLECZNA

| | PONIEDZIAŁEK | | WTOREK | | ŚRODA | | CZWARTEK | | PIĄTEK DZIEŃ RYBY | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| OBIAD | Zupa pomidorowa z **makaronem z mąki durum** na wywarze warzywnym **(1,3,9)** | 250 ml | Krupnik z **kaszy jęczmiennej** z włoszczyzną na wywarze warzywnym **(1,9)** | 250 ml | Domowy rosół na wywarze drobiowo-warzywnym z **makaronem nitki z mąki durum** natką pietruszki i lubczykiem **(1,3,9)** | 250 ml | Zupa szczawiowa z ziemniakami, jajkiem zabielena śmietaną roślinną na wywarze warzywnym i koperkiem **(3,9)** | 250 ml | Krem z pieczonej dyni i papryki z mlekiem kokosowym na wywarze warzywnym z **grzankami pszennymi (1,9)** | 250 ml |
| | Risotto z ryżem parabolicznym z warzywami (groszek ,fasolka marchewka, brokuł, kalafior) w sosie ze śmietaną roślinną i koperkiem z **mąką pszenną (1)** | 270 g | Kotlet mielony wieprzowy z cebulką panierowany w **bułce tartej (1,3)** | 90 g | Kluseczki bezmleczne | 220 g | Schab pieczony z sosem pieczeniowym **(1)** | 90 g/ 50 ml | Ryba panierowana ze słonecznikiem i **bułką tartą (1,3,4)** | 90 g |
| | | | Ziemniaki | 130 g | Mus owocowy | 80 g | Kasza gryczana | 130 g | Ziemniaki | 130 g |
| | Mix sałat z papryką i sosem winegret **(10)** | 60 g | Surówka z kapusty czerwonej z natką pietruszki i oliwą | 100 g | Marchew jabłko z oliwą | 60 g | Buraczki z cebulką i oliwą | 100 g | Bukiet warzyw | 60 g |
| | Owoc sezonowy | 1szt./ 100 g | Owoc sezonowy | 1szt./ 100g | Owoc sezonowy | 1szt./ 100g | Owoc sezonowy | 1szt./ 100g | Owoc sezonowy | 1szt./ 100g |
| | Mięta | 200 ml | Kompot owocowy jabłko śliwka | 200 ml | Kompot owocowy jabłko agrest | 200 ml | Kompot owocowy jabłko porzeczka | 200 ml | Kompot owocowy jabłko agrest | 200 ml |

**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. 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. Informujemy, że istnieje możliwa obecność powyżej wymienionych alergenów w produktach użytych do produkcji posiłków.**

OPRACOWANO PRZEZ DIETETYKA:
**Dominika Miklas**
**Dietetyk kliniczny**