KANZEON
WROCŁAWSKI CATERING SP. Z O.O.

# STYCZEŃ TYDZIEŃ III 13.01.2025- 17.01.2025
## DIETA BEZMLECZNA SZKOŁA

| | PONIEDZIAŁEK | | WTOREK | | ŚRODA | | CZWARTEK | | PIĄTEK | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| OBIAD | Zupa kapuśniak z kapusty mieszanej z ziemniakami i pomidorami na wywarze warzywnym z natką **(9,10)** | 250 ml | Zupa krupnik z kaszy **jęczmiennej** na wywarze warzywnym z natką pietruszki **(1,9)** | 250 ml | Zupa szczawiowa z jajkiem ziemniakami zabielana śmietaną roślinną z koperkiem na wywarze warzywnym **(3,9)** | 250 ml | Zupa pomidorowa z ryżem parabolicznym na wywarze warzywnym z natką **(9)** | 250 ml | Zupa krem z białych warzyw (kalafior, seler, ciecierzyca, pietruszka, ) z kasza jaglaną i mlekiem kokosowym i natką na wywarze warzywnym posypany grzankami **(1,9)** | 250 ml |
| | Makaron z **mąki durum** z kurczakiem brokułem w sosie ze śmietany roślinnej zagęszczony **mąką pszenną (1,3)** | 270 g | Rumsztyk mielony z mięsa wieprzowego z dodatkiem soczewicy podany z cebulką **(1,3)** | 90 g | Pierogi ziemniaczano fasolowe - wyrób własny z dodatkiem **mąki pszennej i pełnoziarnistej (1,3)** | 9 szt | Pieczeń wieprzowa w sosie cebulowym bezmlecznym zagęszczonym **mąką pszenną (1)** | 90 g/ 50 ml | Ryba Mintaj panierowany klasycznie w **bułce tartej (1,3,4)** | 90 g |
| | | | Ziemniaki | 130 g | Jogurt wegański **(6)** | 50 g | Kasza pęczak **(1)** | 130 g | Ziemniaki | 130 g |
| | Mix sałat, marchewka kukurydza groszkiem zielonym z sosem winegret **(10)** | 60 g | Marchew z groszkiem | 100 g | Bukiet warzyw z masłem owsianym | 60 g | Buraczki z porem i oliwą | 100 g | Kapusta kiszona z papryką i oliwą **(10)** | 100 g |
| | Kompot owocowy jabłko porzeczka | 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 |
| | Owoc sezonowy | 1szt. / 100 | Owoc sezonowy | 1szt. / 100 | Owoc sezonowy | 1szt. / 100 | Owoc sezonowy | 1szt. / 100 | Owoc sezonowy | 1szt. / 100 |

**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.

# STYCZEŃ TYDZIEŃ IV 20.01.2025- 24.01.2025
# DIETA BEZMLECZNA SZKOŁA

| | PONIEDZIAŁEK | | WTOREK | | ŚRODA | | CZWARTEK | | PIĄTEK | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| OBIAD | Zupa krem z pora i ziemniaka na wywarze warzywnym z grzankami **pszennymi (1,9)** | 250 ml | Zupa ogórkowa zabielana śmietaną roślinną z ryżem parabolicznym i koperkiem na wywarze warzywnym **(9,10)** | 250 ml | Zupa brukselkowa z ziemniakami i koperkiem na wywarze warzywnym **(9)** | 250 ml | Zupa domowy rosół na wywarze drobiowo-warzywnym z **zacierką z mąki durum** z lubczykiem **(1,3,9)** | 250 ml | Zupa barszcz ukraiński z fasolą, ziemniakami i z natką pietruszki na wywarze warzywnym **(9)** | 250 ml |
| | Delikatny gulasz-kurczak w kawałku, kalafior papryka, soczewica, cebula w sosie pomidorowym z mlekiem kokosowym z mąką **pszenną (1)** | 140 g | Klasyczny kotlet schabowy panierowany z **bułce tartej (1,3)** | 90 g | Pulpeciki z kurczaka z dodatkiem soi w sosie śmietanowo ziołowym zagęszczonym **mąką pszenną (1,6)** | 6 szt/ 50 ml | Ryba Mintaj panierowany w sezamie i w **bułce tartej (1,3,4,11)** | 90 g | Naleśniki z jabłkiem ciasto bezmleczne wyrób z mąki **pszennej (1,3)** | 2 szt |
| | Ryż paraboliczny | 130 g | Ziemniaki | 130 g | Kasza **bulgur (1)** | 130 g | Ziemniaki | 130 g | Polewa mango bezmleczna | 80 g |
| | Surówka z kapusty białej z sosem mango | 60 g | Surówka z rzodkiewki biała kukurydza w sosie majonezowym **(3,10)** | 100 g | Buraczki lekko chrzanowe | 100 g | Surówka z kapusty kiszonej z cebulką papryką i z oliwą **(10)** | 100 g | Marchewka tarta z orzechami **(5,8)** | 60 g |
| | Kompot owocowy jabłko porzeczka | 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 |
| | Owoc sezonowy | 1szt. / 100 g | Owoc sezonowy | 1szt. / 100 g | Owoc sezonowy | 1szt. / 100 g | Owoc sezonowy | 1szt. / 100 g | Owoc sezonowy | 1szt. / 100 g |

**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.

# STYCZEŃ TYDZIEŃ V 27.01.2025- 31.01.2025

## DIETA BEZMLECZNA SZKOŁA

| | PONIEDZIAŁEK | | WTOREK | | ŚRODA | | CZWARTEK | | PIĄTEK | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| OBIAD | Zupa meksykańska z fasolą czerwoną, kukurydzą, pomidorami i ryżem parabolicznym wywarze warzywnym z natką pietruszki **(9)** | 250 ml | Zupa koperkowa z ryżem parabolicznym zabielana śmietaną roślinną na wywarze warzywnym **(9)** | 250 ml | Zupa barszcz biały z jajkiem ziemniakami na wywarze warzywnym z majerankiem i koperkiem **(1,3,9)** | 250 ml | Zupa **grysikowa** na wywarze drobiowo-warzywnym z natką pietruszki **(1,9)** | 250 ml | Zupa krem ziemniaczany z ciecierzycą na wywarze warzywnym z natką pietruszki posypana pestkami dyni **(9)** | 250 ml |
| | Makaron penne z **mąki durum** z kawałkami indyka ze szpinakiem w sosie ze śmietany roślinnej **(1,3)** | 270 g | Pałka pieczona w ziołach | 2 szt | Gulasz węgierski wieprzowy z papryką pieczarkami i soczewicą zagęszczony **mąką pszenną (1)** | 140 g | Paluszki rybne z Mintaja w panierce z **mąki pszennej (1,3,4)** | 4 szt. | Pancake drożdżowe bezmleczne **z mąki pszennej (1,3)** | 3 szt |
| | | | Ziemniaki | 130 g | Kluski śląskie **(3)** | 130 g | Ziemniaki | 130 g | Polewa brzoskwiniowa bezmleczna | 80 g |
| | Mix sałat, papryką oliwą | 60 g | Marchew z groszkiem i masłem roślinnym | 100 g | Buraczki z oliwą | 60 g | Surówka z kapusty kiszonej z żurawiną i z oliwą **(10)** | 100 g | Sałatka ananas marchew z sosem mango | 60 g |
| | Kompot owocowy jabłko porzeczka | 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 |
| | Owoc sezonowy | 1szt. / 100 g | Owoc sezonowy | 1szt. / 100 g | Owoc sezonowy | 1szt. / 100 g | Owoc sezonowy | 1szt. / 100 g | Owoc sezonowy | 1szt. / 100 g |

**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**