


KANZEON
 WROCLAWSKI CATERING

	PONIEDZIAŁEK		WTOREK		ŚRODA		CZWARTEK		PIĄTEK	
OBIAD	Kapusniak z kminkiem i natką pietruszki (9,10)	300ml	Barszcz czerwony z koperkiem zabieleny (7,9)	300ml	Zupa kalafiorowa z koperkiem zabieleny (7,9)	300ml	Krupnik z kasz mieszanych z natką pietruszki (1,9)	300ml	Zupa z cieciorą, porą i natką pietruszki (9)	300ml
	Pulpety wieprzowe - drobiowe w sosie serowo koperkowym (1,3,7)	100g/80g	Potrąka drobiowa z warzywami korzennymi (1)	150g	Makaron z maki durum w sosie bolone z ziołami (łopatka) (1,3)	320g	Paluszki rybne z fileta (1,2,3,4,6,9,10,14)	4szt	Pierogi ruskie z cebulką (wyrób własny) (1,3,7)	10szt
	Kasza jęczmienna (1)	150g	Ryż pełnoziarnisty	150g	Kompot z owoców sezonowych	200ml	Ziemniaki z koperkiem	150g	Jogurt naturalny	1szt
	Buraczki	100g	Surowka z marchewki i brzoskwiń z jogurtem (7)	100g	owoc sezonowy	1szt	Surówka z ogórka zielonego z cebulką w sosie winegre	100g	Surówka z marchewki	60g
	Kompot z owoców sezonowych	200ml	Kompot z owoców sezonowych	200ml			Kompot z owoców sezonowych	200ml	Kompot z owoców sezonowych	200ml
	owoc sezonowy	1szt	owoc sezonowy	1szt			owoc sezonowy	1szt	owoc sezonowy	1szt

ZAZNACZONO ALERGENY WYSTĘPUJĄCE W POSILKACH 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. Żubir i produkty pochodne, 14. Mieszaki i produkty pochodne

OPRACOWANO PRZEZ DIETETYKA

 Sylwia Spychała
 Technolog Żywności
 Specjalista do spraw żywienia
 Dietetyk