KANZEON
WROCŁAWSKI CATERING SP. Z O.O.

LISTOPAD TYDZIEŃ I 02.11.2026- 06.11.2026

DIETA BEZMLECZNA



	PONIEDZIAŁEK		WTOREK		ŚRODA		CZWARTEK		PIĄTEK	
ŚNIADANIE	Herbata owocowa	200 ml	Kakao na mleku roślinnym	200 ml	Herbata owocowa	200 ml	Płatki owsiane na mleku roślinnym z suszonymi morelami **(1d)**	200 ml	Herbata owocowa	200 ml
	Chleb jasny i razowy **(1a)**	50 g	Chleb pszenno - żytni **(1a,b)**	50 g	Chleb jasny i graham **(1a)**	**50 g**	Chleb wieloziarnisty **(1a,c,d,11)**	**50 g**	Bułka żytnia **(1b)**	**1 szt.**
	Masło roślinne	10 g	Masło roślinne	10 g	Masło roślinne	10 g	Masło roślinne	10 g	Masło roślinne	10 g
	Szynka drobiowa **(1a,6,9,10)**	20 g	Szynka wieprzowa **(1a,6,9,10)**	20 g	Indyk pieczony **(1a,6,9,10)**	20 g	Schab pieczony **(1a,6,9,10)**	20 g	Pasta z pieczonej dyni z oliwą	20 g
	Miód naturalny	10 g	Paprykarz wegański **(9)**	20 g	Pasta warzywna z koperkiem	20 g	Pomidor	20 g	Szynka wieprzowa **(1a,6,9,10)**	20 g
	Ogórek kiszony **(10)**	20 g	Pomidor	20 g	Ogórek	20 g	Rukola	3 g	Ogórek	20 g
II ŚNIADANIE	Owoc sezonowy	1 szt./ 100 g	Owoc sezonowy	1 szt./ 100 g	Mus owocowy	1 szt.	Owoc sezonowy	1 szt./ 100 g	Owoc sezonowy	1 szt./ 100 g
OBIAD	Zupa z kolorowej fasolki szparagowej z ziemniakami i koperkiem na wywarze warzywnym **(9)**	200 ml	Zupa ogórkowa z ryżem parabolicznym na wywarze warzywnym z koperkiem **(9,10)**	200 ml	Zupa krem z pora z ziemniakami z natką pietruszki na wywarze warzywnym posypany pestkami dyni **(9)**	200 ml	Domowy rosołek z makaronem z mąki durum na wywarze drobiowo - warzywnym z lubczykiem i natką pietruszki **(1a,3,9)**	200 ml	Zupa meksykańska z fasolą czerwoną, kukurydzą, pomidorami i ryżem parabolicznym na wywarze warzywnym z natką pietruszki **(9)**	200 ml
	Makaron z mąki durum z mięsem mielonym wieprzowym z sosem bolognese z włoszczyzną **(1a,3,9)**	220 g	Kluseczki bm z dodatkiem mąki pszennej i pełnoziarnistej **(1a,3)**	180 g	Cepeliny z soczewicą z mąki pszennej z dodatkiem pełnoziarnistej okraszone cebulką **(1a)**	150 g	Bitka schabowa duszona w sosie własnym zagęszczonym mąką pszenną pełnoziarnistą **(1a)**	70 g/ 50 ml	Mintaj panierowany z dodatkiem słonecznika i bułki tartej pełnoziarnistej **(1a,3,4)**	70 g
			Polewa truskawkowa na jogurcie wegańskim **(6)**	50 g			Kluski śląskie **(3)**	100 g	Ziemniaki	100 g
	Surówka z kapusty pekińskiej z kukurydzą z oliwą	40 g	Sałatka owocowa jabłko gruszka brzoskwinia z sokiem z cytryny	40 g	Surówka z kapusty białej z koperkiem i oliwą	40 g	Buraczki z oliwą	80 g	Marchewka z groszkiem gotowana polana masłem roślinnym	80 g
PODWIECZOREK	Paluch pszenny bm z owocem **(1a,3)**	1 szt	Weka pszenna **(1a)** + pasta z kurczaka z włoszczyzną **(9)**	2 szt./ 20 g	Muffinka bm marchewkowa z mąki pszennej z dodatkiem pełnoziarnistej z Torcikowej Chatki **(1a,3)**	1 szt.	Deser z kaszy jaglanej gotowanej na mleku roślinnym z ananasem na herbatniku bm **(1a,3)**	130 g	Wafle ryżowe + czekodżem (powidła śliwkowe z kakao)	2 szt./ 20 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 (a-pszenica, b-żyto, c-jęczmień, d-owles), 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:
Barbara Raus
Dietetyk kliniczny

KANZEON
WROCŁAWSKI CATERING SP. Z O.O.

LISTOPAD TYDZIEŃ II 09.11.2026- 13.11.2026

DIETA BEZMLECZNA



	PONIEDZIAŁEK		WTOREK		ŚRODA		CZWARTEK		PIĄTEK	
ŚNIADANIE	Herbata owocowa	200 ml	Kasza manna na mleku roślinnym z cynamonem **(1a)**	200 ml			Herbata owocowa	200 ml	Płatki ryżowe na mleku roślinnym	200 ml
	Chleb jasny i razowy **(1a)**	50 g	Chleb pszenny i wieloziarnisty **(1a,c,d,11)**	50 g			Chleb jasny i graham **(1a)**	50 g	Bułka grahamka **(1a)**	1 szt.
	Masło roślinne	10 g	Masło roślinne	10 g			Masło roślinne	10 g	Masło roślinne	10 g
	Dżem owocowy 100%	20 g	Szynka drobiowa **(1a,6,9,10)**	20 g			Hummus **(11)**	20 g	Jajko w sosie tatarskim **(3,10)**	1 szt/ 20 g
	Pasztet wieprzowy zapiekany **(1a,6,9,10)**	20 g	Papryka	20 g			Szynka wieprzowa **(1a,6,9,10)**	20 g	Sałata	5 g
	Pomidor	20 g	Sałata	5 g			Rukola	3 g	Pomidor	20 g
							Rzodkiewka	20 g		
II ŚNIADANIE	Owoc sezonowy	1szt./ 100 g	Owoc sezonowy	1szt./ 100g			Owoc sezonowy	1szt./ 100g	Owoc sezonowy	1szt./ 100g
OBIAD	Zupa jarzynowa z kalafiorem, zielonym groszkiem z ziemniakami na wywarze warzywnym z koperkiem **(9)**	200 ml	Zupa pomidorowa z ryżem parabolicznym na wywarze warzywnym z bazylią oregano i natką pietruszki **(9)**	200 ml			Zupa grysikowa na wywarze drobiowo-warzywnym z natką pietruszki **(1a,9)**	200 ml	Zupa krem z pieczonej dyni z natką na wywarze warzywnym posypana grzankami pszennymi **(1a,9)**	200 ml
	Łopatka wieprzowa w kawałkach z marchewką, dynią, pomidorami z mlekiem kokosowym zagęszczony mąką pszenną **(1a)**	120 g	Udko pieczone w ziołach prowansalskich	70 g			Makaron z mąki durum z brzoskwiniami **(1a,3)**	220 g	Paluszki rybne z Mintaja panierowane w bułce tartej pełnoziarnistej **(1a,3,4)**	3 szt.
	Ryż paraboliczny	100 g	Ziemniaki z koperkiem	100 g			Polewa banan-mango na jogurcie wegańskim **(6)**	50 g	Ziemniaki	100 g
	Surówka z kapusty pekińskiej z papryką w sosie jogurtowym wegańskim z nutą czosnkową **(6)**	40 g	Colesław z majonezem **(3,10)**	80 g			Marchewka tarta z sokiem z cytryny	40 g	Surówka z ogórka kiszonego z cebulką, papryką i oliwą **(10)**	80 g
PODWIECZOREK	Jogurt wegański owocowy **(6)** + paluch kukurydziany	130 ml /2 szt	Shake owoce leśne z bananem na jogurcie wegańskim **(6)**	130 ml			Kukurydza gotowana	100 g	Deser z kaszy kukurydzianej gotowanej na mleku roślinnym kakaowy z wiśniami na biszkopcie bm **(1a,3)**	130 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 (a-pszenica, b-żyto, c-jęczmień, d-owies), 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:
Barbara Raus
Dietetyk kliniczny