KANZEON
WROCŁAWSKI CATERING SP. Z O.O.

LISTOPAD TYDZIEŃ III 16.11.2026- 20.11.2026
JADŁOSPIS PODSTAWOWY SZKOŁA



	PONIEDZIAŁEK		WTOREK		ŚRODA		CZWARTEK		PIĄTEK	
OBIAD	Zupa barszcz ukraiński z fasolą i ziemniakami zabielany z majerankiem na wywarze warzywnym z koperkiem **(7,9)**	250 ml	Zupa kapuśniak z kiszonej kapusty z ziemniakami i z koperkiem na wywarze warzywnym **(9,10)**	250 ml	Domowy rosołek z makaronem z mąki durum na wywarze drobiowo - warzywnym z lubczykiem i natką pietruszki **(1a,3,9)**	250 ml	Zupa krem z soczewicy z dodatkiem pomidorów na wywarze warzywnym posypany słonecznikiem **(9)**	250 ml	Zupa krupnik z kaszy jęczmiennej z natką pietruszki na wywarze warzywnym **(1c,9)**	250 ml
	Makaron penne z mąki durum z pesto bazyliowym, brokułem i serem mozzarellą **(1a,3,7)**	270 g	Pieczony pulpecik drobiowy w sosie cebulowym zagęszczony mąką pszenną **(1a,3)**	90 g/ 80 ml	Kotlet schabowy panierowany klasycznie w bułce tartej pełnoziarnistej **(1a,3)**	90 g	Naleśniki z serkiem na słodko - wyrób własny z mąki pszennej z dodatkiem mąki pełnoziarnistej **(1a,3,7)**	2 szt.	Medaliony z Morszczuka panierowane klasycznie w bułce tartej pełnoziarnistej **(1a,3,4)**	90 g
			Kasza pęczak **(1c)**	130 g	Ziemniaki puree **(7)**	130 g	Polewa owoce leśne z jogurtem **(7)**	80 ml	Ziemniaki z koperkiem	130 g
	Mix sałat z papryką i sosem winegret posypany pestkami dyni **(10)**	60 g	Surówka z selera z rodzynkami z majonezem **(3,9,10)**	60 g	Colesław z kapusty czerwonej **(3,10)**	100 g	Marchewka tarta z brzoskwiniami	60 g	Surówka z kiszonej kapusty z marchewki, pora i jabłka z oliwą **(10)**	100 g
	Owoc sezonowy	1szt./ 100 g	Owoc sezonowy	1szt./ 100g	Owoc sezonowy	1szt./ 100g	Owoc sezonowy	1szt./ 100g	Owoc sezonowy	1szt./ 100g
	Kompot owocowy truskawka porzeczka	200 ml	Kompot owocowy truskawka śliwka	200 ml	Kompot owocowy truskawka agrest	200 ml	Kompot owocowy truskawka porzeczka	200 ml	Kompot owocowy truskawka 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 (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

KANZEON
WROCŁAWSKI CATERING SP. Z O.O.

LISTOPAD TYDZIEŃ IV 23.11.2026- 27.11.2026
JADŁOSPIS PODSTAWOWY SZKOŁA

	PONIEDZIAŁEK		WTOREK		ŚRODA		CZWARTEK		PIĄTEK	
OBIAD	Zupa jarzynowa z **brokułami i ziemniakami** zabielana na wywarze warzywnym z koperkiem **(7,9)**	250 ml	Zupa krem z ciecierzycy z dodatkiem kalafiora z **natką pietruszki na** wywarze warzywnym posypany grzankami pszennymi **pełnoziarnistymi (1a,9)**	250 ml	Zupa pieczarkowa zabielana z ziemniakami na wywarze warzywnym z **natką pietruszki (7,9)**	250 ml	Zupa pomidorowa z **makaronem z mąki durum** zabielana na wywarze warzywnym **z natką** pietruszki **(1a,3,7,9)**	250 ml	**Rozgrzewająca zupa węgierska z papryką, cebulą, mięsem mielonym** wieprzowym z kaszą **jęczmienną (1c,9)**	250 ml
	Leczo z mięsem wieprzowym **z cukinią, papryką, cebulką w sosie** pomidorowym zagęszczonym mąką **pszenną (1a)**	140 g	**Ryż z jabłkiem prażonym**	220 g	Roladka drobiowa z serem w sosie koperkowym **zagęszczonym mąką pszenną (1a,7,9)**	90 g/ 80 ml	Gulasz warzywny w sosie **śmietanowym z marchewką, kalafiorem i brokułem (1a,7)**	140 g	Ryba Mintaj panierowany **w sezamie i w bułce tartej pełnoziarnistej (1a,3,4,11)**	90 g
	Kasza jęczmienna **(1c)**	130 g	Polewa waniliowa na jogurcie **(7)**	80 ml	Kasza gryczana	130 g	**Kopytka z mąki pszennej (1a,3)**	130 g	Ziemniaki puree **(7)**	130 g
	Mix sałat z rzodkiewką i z sosem winegret ze **słonecznikiem (10)**	60 g	**Sałatka owocowa z** gruszki, ananasa i brzoskwini	60 g	**Buraczki z oliwą**	60 g	**Surówka z białej kapusty z koperkiem i oliwą**	60 g	**Sałatka szwedzka (10)**	100 g
	Owoc sezonowy	1szt./ 100 g	Owoc sezonowy	1szt./ 100g	Owoc sezonowy	1szt./ 100g	Owoc sezonowy	1szt./ 100g	Owoc sezonowy	1szt./ 100g
	Kompot owocowy truskawka porzeczka	200 ml	Kompot owocowy **truskawka śliwka**	200 ml	Kompot owocowy truskawka agrest	200 ml	Kompot owocowy truskawka porzeczka	200 ml	Kompot owocowy truskawka 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 (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