



KANZEON
WROCLAWSKI CATERING

JADŁOSPIS PODSTAWOWY - TYDZIEŃ I 04.06.2018 - 08.06.2018



	PONIEDZIAŁEK		WTOREK		ŚRODA		CZWARTEK		PIĄTEK	
	Krem z pomidorów i warzyw z makaronowymi gwiżdżkami posypany bazylią (1,3,9)	350ml	Żurek z bisia kielbaska zabieleny (1,7,9)	350ml	Zupa jarzynowa z papryką i czerwoną fasolą z koperkiem zabieleną (1,7,9)	350ml	Krupnik z kasza jaglana i natką pietruszki, zabieleny (1,7,9)	350ml	Barszcz ukraiński z fasołką i koperkiem, zabieleny (1,7,9)	350ml
	Kotlecik schabowy panierowany w ziarnach sezamu (1,3,11)	100g	Ryż z kurczakiem (filet) i gotowanymi warzywami (marchewka, brokuł, kalafior, fasolka szparagowa, groszek) w sosie serowym (1,7)	320g	Pulpety wieprzowe z indykiem w sosie pomidorowym z bazylią (1,3,7)	100g/ 80g	Kotlecik drobiowy (1,3)	100g	Ruskie pierogi z cebulką (1,3,7)	10szt
	Ziemniaki z koperkiem	150g			Mix (kasza bulgur, kasza peczak soczewica zielna) (1)	150g	Ziemniaki z koperkiem	150g	Jogurt naturalny (7)	1szt
	Surówka z ogórka zielonego	100g			Ćwikia	100g	Surówka wiosenna	100g		
PODWIECZOREK	Owoc	1szt	Owoc	1szt	Owoc	1szt	Owoc	1szt	Owoc	1szt

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.

OPRACOWANO PRZEZ DIETETYKA
SYLVIA SPYTCZO
Technolog żywności
Specjalista do spraw żywienia
Dietetyk

Sylvia Spyczo