

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-03-21 do dnia 2025-03-31 KUCHNIA GŁÓWNA

	piątek	sobota	niedziela	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek
	2025-03-21	2025-03-22	2025-03-23	2025-03-24	2025-03-25	2025-03-26	2025-03-27
	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa
Śniadanie	Płatki owsiane na mleku 250 ml Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Jajko w majonezie z koperkiem 1 szt Polędwica drobiowa 20 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Kawa mleczna 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Twarożek z papryką 60 g Pasztet 20 g Ogórek kiszony 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Kakao 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Szyńka biała z indyka Łukosz 20 g Ser biały 60 g Ogórek 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Ryż brązowy na mleku 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Szyńka tostowa drobiowa Cedrob 40 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Płatki jęczmienne na mleku 350 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Pasta jajeczna ze szczypiorkiem 60 g Schab Benedykta 20 g Papryka 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Kasza jaglana na mleku 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Szyńka miodowa z Dudy 40 g Papryka 70 g Sałata lodowa 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Zacierka na mleku 250 ml Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Twarożek bazyliowy 60 g Szyńka piastowska 20 g Ogórek 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g
2. śniadanie							
Obiad	Zupa minestrone z makaronem muszelki 300 ml Dorsz zapiekany ze szpinakiem 110 g Ziemniaki 170 g Sos z pomidorów pelati 60 g Surówka z marchwi, ananasa i kukurydzy 70 g Bukiet warzyw 3-skl. 80 g Kompot owocowy 200 ml Banan 1 szt	Zupa selerowa z ziemniakami 300 ml Bitka z kurczaka 100 g Sos ziołowy 60 g Kasza jęczmienna 170 g Surówka wielowarzywna 70 g Kalafior 80 g Kompot owocowy 200 ml Mandarynka 2 szt	Rosół z makaronem 300 ml Szyńka pieczona w sosie własnym 100 g Sos cebulowy 60 g Ziemniaki 170 g Surówka z papryki z olejem b/cukru 70 g Brokuły 80 g Kompot owocowy 200 ml Jabłko 1 szt	Zupa pejzanka 300 ml Kotlet pożarski z serem i żurawiną 100 g Kluski śląskie 170 g Sos pieczeniowy 60 g Surówka z rzepy białej 70 g Buraczki 80 g Kompot owocowy 200 ml Banan 1 szt	Zupa cukiniowo dyniowa z mlekiem kokosowym 300 ml Schab po kaszubsku pieczony w sosie z pieczarkowym 110 g Ziemniaki 170 g Bukiet warzyw 3-skl. 80 g Mizeria z ogórków kiszonych 70 g Kompot owocowy 200 ml Mandarynka 2 szt	Zupa grochowa 300 ml Eskalopki z indyka 100 g Kasza gryczana biała 170 g Sos potrawkowy 60 g Surówka z kapusty pekińskiej 70 g Szpinak 80 g Kompot owocowy 200 ml Gruszka 1 szt	Zupa koperkowa z kasza jaglaną 300 ml Kotlet schabowy 100 g Ziemniaki 170 g Surówka z kapusty kiszzonej b/c 70 g Fasolka gotowana duet z masłem i bułką tartą 80 g Kompot owocowy 200 ml Kiwi 1 szt
Podwieczorek							

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-03-21 do dnia 2025-03-31 KUCHNIA GŁÓWNA

	piątek	sobota	niedziela	poniedziałek	piątek	sobota	niedziela
	2025-03-28	2025-03-29	2025-03-30	2025-03-31	2025-03-21	2025-03-22	2025-03-23
	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna
Śniadanie	Płatki jęczmienne na mleku 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 10 g Serek wiejski z koperkiem 60 g Schab Maryny 20 g Papryka 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Kawa mleczna 250 g Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Szyńka tostowa drobiowa Cedrob 60 g Ogórek 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Kakao 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Szyńka biała z indyka Łukosz 60 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Płatki owsiane na mleku 250 ml Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Szyńka piastowska 40 g Ogórek 70 g Sałata 30 g herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g	Płatki owsiane na mleku 250 ml Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 50 g Masło 15 g Jajko w jogurcie z koperkiem 1 szt Polędwica drobiowa 20 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Kawa mleczna 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 50 g Masło 15 g Twarożek z koperkiem 60 g Pasztet 20 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Kakao 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Szyńka biała z indyka Łukosz 20 g Ser biały 60 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g
2. śniadanie							
Obiad	Barszcz czerwony z ziemniakami 300 ml Pierogi ruskie II z okrasą 240 g Bukiet warzyw 3-skl. 80 g Surówka z marchewką, jabłkiem i fenkułem włoskim 70 g Kompot owocowy 200 ml Banan 1 szt	Zupa jarzynowa z ryżem brązowym 300 ml Schab z pieczoną dynią 100 g Sos majerankowy 60 g Ziemniaki 170 g Marchewka gotowana mini 80 g Ogórek kiszony 70 g Kompot owocowy 200 ml Pomarańcza 1 szt	Zupa pomidorowa z makaronem 300 ml Udziki z kurczaka pieczone 100 g Sos ziołowy 60 g Ziemniaki 170 g Brukselka 80 g Surówka czerwony collesław 70 g Kompot owocowy 200 ml Kiwi 1 szt	Zupa zalewajka grzybowa 400 ml Sos boloński wieprzowy 110 g Makaron spaghetti 170 g Surówka z białej kapusty 70 g Brokuły 80 g Kompot owocowy 200 ml Banan 1 szt	Zupa minestrone z makaronem muszelki lekkostrawna 300 ml Dorsz zapiekany ze szpinakiem b/ml 110 g Ziemniaki 170 g Sos z pomidorów pelati 60 g Bukiet warzyw 3-skl. 150 g Kompot owocowy 200 ml Banan 1 szt	Zupa selerowa z ziemniakami 300 ml Bitka z kurczaka 100 g Sos ziołowy 60 g Kasza jęczmienna 170 g Kalafior 150 g Kompot owocowy 200 ml Mandarynka 2 szt	Rosół z makaronem 300 ml Szyńka pieczona w sosie własnym 100 g Sos pietruszkowy 60 g Ziemniaki 170 g Brokuły 150 g Kompot owocowy 200 ml Jabłko 1 szt
Podwieczorek							

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-03-21 do dnia 2025-03-31 KUCHNIA GŁÓWNA

	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek	piątek	sobota	niedziela
	2025-03-24	2025-03-25	2025-03-26	2025-03-27	2025-03-28	2025-03-29	2025-03-30
	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna
Śniadanie	Ryż brązowy na mleku 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Szynka tostowa drobiowa Cedrob 40 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Płatki jęczmienne na mleku 350 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 50 g Masło 15 g Pasta jajeczna z brokułami diet. 60 g Schab Benedykta 20 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Kasza jaglana na mleku 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 50 g Masło 15 g Szynka miodowa z Dudy 40 g Pomidor 70 g Sałata lodowa 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Zacierka na mleku 250 ml Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 50 g Masło 15 g Twarożek bazyliowy 60 g Szynka piastowska 20 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Płatki jęczmienne na mleku 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 10 g Serek wiejski z koperkiem 60 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Kawa mleczna 250 g Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Szynka tostowa drobiowa Cedrob 60 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Kakao 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Szynka biała z indyka Łukosz 60 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g
2. śniadanie							
Obiad	Zupa kalafiorowa 300 ml Kotlet pożarski z pieca 100 g Sos pieczeniowy diet. 60 g Kluski śląskie 170 g Buraczki 150 g Kompot owocowy 200 ml Banan 1 szt	Zupa cukiniowo dyniowa z mlekiem kokosowym 300 ml Schab parowany 100 g Ziemniaki 170 g Sos jarzynowy 60 g Bukiet warzyw 3-skl. 150 g Kompot owocowy 200 ml Mandarynka 2 szt	Zupa marchwianka 300 ml Eskalopki z indyka 100 g Kasza gryczana biała 170 g Sos potrawkowy 60 g Surówka z kapusty pekińskiej z olejem lekka 70 g Szpinak 80 g Kompot owocowy 200 ml Jabłko 1 szt	Zupa koperkowa z kasza jaglaną 300 ml Kotlet schabowy z pieca diet. 100 g Sos majerankowy 60 g Ziemniaki 170 g Brokuły 150 g Kompot owocowy 200 ml Kiwi 1 szt	Barszcz czerwony z ziemniakami 300 ml Pierogi ruskie diet. II 240 g Surówka z marchwi i jabłka 70 g Bukiet warzyw 3-skl. 80 g Kompot owocowy 200 ml Banan 1 szt	Zupa jarzynowa z ryżem brązowym 300 ml Schab z pieczoną dynią 100 g Sos majerankowy 60 g Ziemniaki 170 g Marchewka gotowana mini 150 g Kompot owocowy 200 ml Pomarańcza 1 szt	Zupa pomidorowa z makaronem 300 ml Udziki z kurczaka pieczone 100 g Sos ziołowy 60 g Ziemniaki 170 g Kalafior 150 g Kompot owocowy 200 ml Kiwi 1 szt
Podwieczorek							

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-03-21 do dnia 2025-03-31 KUCHNIA GŁÓWNA

	poniedziałek	piątek	sobota	niedziela	poniedziałek	wtorek	środa
	2025-03-31	2025-03-21	2025-03-22	2025-03-23	2025-03-24	2025-03-25	2025-03-26
	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Cukrzycowa
Śniadanie	Płatki owsiane na mleku 250 ml Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Szynka piastowska 40 g Pomidor 70 g Sałata 30 g herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g	Płatki jęczmienne na mleku 250 g Chleb razowy 100 g Masło 15 g Jajko w jogurcie z koperkiem 1 szt Połędwica drobiowa 20 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt	Kawa mleczna bez cukru 250 g Chleb razowy 140 g Masło 15 g Twarożek z papryką 60 g Paszтет 20 g Ogórek kiszony 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt	Kakao bez cukru 250 g Chleb razowy 140 g Masło 15 g Szynka biała z indyka Łukosz 20 g Ser biały 60 g Ogórek 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt	Ryż brązowy na mleku 250 g Chleb razowy 100 g Masło 15 g Szynka tostowa drobiowa Cedrob 40 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt	Płatki jęczmienne na mleku 250 g Chleb razowy 100 g Masło 15 g Pasta jajeczna ze szczypiorkiem 60 g Schab Benedykta 20 g Papryka 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt	Płatki owsiane na mleku 250 ml Chleb razowy 100 g Masło 15 g Szynka miodowa z Dudy 40 g Papryka 70 g Sałata lodowa 30 g Herbata 1 szt
2. śniadanie		Chleb razowy 50 g Masło 5 g Ser żółty 20 g Papryka 20 g	Chleb razowy 50 g Masło 5 g Połędwica drobiowa 20 g Papryka 20 g	Chleb razowy 50 g Masło 5 g Szynekowa 20 g Ogórek 20 g	Chleb razowy 50 g Masło 5 g Twarożek 60 g Ogórek 20 g	Chleb razowy 50 g Masło 5 g Ser żółty 20 g Pomidor 20 g	Chleb razowy 50 g Masło 5 g Jajko 1 szt Pomidor 20 g
Obiad	Zupa ziemniaczanka z dynią 400 ml Sos boloński wieprzowy lekkostrawny 110 g Makaron spaghetti 170 g Brokuły 150 g Kompot owocowy 200 ml Banan 1 szt	Zupa minestrone z makaronem pełnoziarnistym 300 ml Dorsz zapiekany ze szpinakiem 110 g Kasza orkiszowa 170 g Surówka z marchwi i jabłka b/c 70 g Bukiet warzyw 3-skl. 80 g Kompot owocowy bez cukru 200 ml Sos z pomidorów pelati 60 g	Zupa selerowa z ziemniakami 300 ml Bitka z kurczaka 100 g Sos ziołowy 60 g Kasza jęczmienna 170 g Kalafior 80 g Surówka wielowarzywna 70 g Kompot owocowy bez cukru 200 ml	Zupa szpinakowa z ryżem brązowym 300 ml Szynka pieczona w sosie własnym 100 g Sos cebulowy 60 g Kasza pęczak 170 g Surówka z papryki z olejem b/cukru 70 g Brokuły 80 g Kompot owocowy bez cukru 200 ml	Zupa pejzanka 300 ml Kotlet pożarski z pieca 100 g Sos pieczeniowy 60 g Kasza gryczana 170 g Surówka z rzepy białej 70 g Szpinak 80 g Kompot owocowy bez cukru 200 ml	Zupa kukiniowo dyniowa z mlekiem kokosowym 300 ml Schab po kaszubsku pieczony w sosie z pieczarkowym 110 g Kasza bulgur 170 g Bukiet warzyw 3-skl. 80 g Mizeria z ogórków kiszonych 70 g Kompot owocowy bez cukru 200 ml	Zupa grochowa 300 ml Eskalopki z indyka 100 g Kasza gryczana biała 170 g Sos potrawkowy 60 g Surówka z kapusty pekińskiej b/c 70 g Szpinak 80 g Kompot owocowy bez cukru 200 ml
Podwieczorek		Kiwi 1 szt	Mandarynka 2 szt	Jabłko 1 szt	Kiwi 1 szt	Mandarynka 2 szt	Jabłko 1 szt

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-03-21 do dnia 2025-03-31 KUCHNIA GŁÓWNA

	czwartek	piątek	sobota	niedziela	poniedziałek	piątek	sobota
	2025-03-27	2025-03-28	2025-03-29	2025-03-30	2025-03-31	2025-03-21	2025-03-22
	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Wątrob.-Trzustk.	Piaseczno Wątrob.-Trzustk.
Śniadanie	Płatki żytnie na mleku 250 g Chleb razowy 100 g Masło 15 g Twarożek bazyliowy 60 g Szynka piastowska 20 g Ogórek 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt	Płatki jęczmienne na mleku 250 g Chleb razowy 100 g Masło 10 g Serek wiejski z koperkiem 60 g Schab Maryny 20 g Papryka 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt	Kawa mleczna bez cukru 250 g Chleb razowy 140 g Masło 15 g Szynka tostowa drobiowa Cedrob 60 g Ogórek 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt	Kakao bez cukru 250 g Chleb razowy 140 g Masło 15 g Szynka biała z indyka Łukosz 60 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt	Płatki owsiane na mleku 250 ml Chleb razowy 100 g Masło 15 g Szynka piastowska 40 g Ogórek 70 g Sałata 30 g herbata owocowa 1 szt	Płatki owsiane na mleku 250 ml Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 50 g Masło 15 g Twarożek 60 g Polędwica drobiowa 20 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Kawa mleczna 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 50 g Masło 15 g Twarożek z koperkiem 60 g Szynka biała z indyka Łukosz 20 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g
2. śniadanie	Chleb razowy 50 g Masło 5 g Rolada z kurczakiem Duda 20 g Papryka 20 g	Chleb razowy 50 g Masło 5 g Ser żółty 20 g Ogórek 20 g	Chleb razowy 50 g Masło 5 g Szynka z kotła Gustavus 20 g Papryka 20 g	Chleb razowy 50 g Masło 5 g Ser biały 50 g Ogórek 20 g	Chleb razowy 50 g Masło 5 g Szynka konserwowa 20 g Papryka 20 g		
Obiad	Zupa koperkowa z kaszą jęczmienną 300 ml Kotlet schabowy z pieca diet. 100 g Kasza pęczak 170 g Surówka z kapusty kiszzonej b/c 70 g Fasolka gotowana 80 g Kompot owocowy bez cukru 200 ml	Zupa ogórkowa 300 ml Naleśniki pełnoziarniste z serem b/cukru 2 szt Mus truskawkowy bez cukru 60 g Kompot owocowy bez cukru 200 ml	Zupa jarzynowa z ryżem brązowym 300 ml Schab z pieczoną dynią 100 g Sos majerankowy 60 g Kasza jęczmienna 170 g Ogórek kiszony 70 g Brokuły 80 g Kompot owocowy bez cukru 200 ml	Zupa pomidorowa z makaronem pełnoziarnistym 300 ml Udziki z kurczaka pieczone 100 g Sos ziołowy 60 g Kasza bulgur 170 g Surówka czerwony collesław b/c 70 g Brukselka 80 g Kompot owocowy bez cukru 200 ml	Zupa zalewajka grzybowa 400 ml Sos boloński wieprzowy 110 g Makaron razowy 170 g Surówka z białej kapusty b/c 70 g Brokuły 80 g Kompot owocowy bez cukru 200 ml	Zupa minestrone z makaronem muszelki lekkostrawna 300 ml Dorsz zapiekany ze szpinakiem b/ml 110 g Ziemniaki 170 g Sos z pomidorów pelati 60 g Bukiet warzyw 3-skl. 150 g Kompot owocowy 200 ml Banan 1 szt	Zupa selerowa z ziemniakami b/ml 300 ml Bitka z kurczaka 100 g Sos ziołowy b/ml 60 g Kasza jęczmienna 170 g Kalafior 150 g Kompot owocowy 200 ml Mandarynka 2 szt
Podwieczorek	Kiwi 1 szt	Jabłko 1 szt	Pomarańcza 1 szt	Kiwi 1 szt	Jabłko 1 szt		

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-03-21 do dnia 2025-03-31 KUCHNIA GŁÓWNA

	niedziela	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek	piątek	sobota
	2025-03-23	2025-03-24	2025-03-25	2025-03-26	2025-03-27	2025-03-28	2025-03-29
	Piaseczno Wątrob.-Trzusk.	Piaseczno Wątrob.-Trzusk.	Piaseczno Wątrob.-Trzusk.	Piaseczno Wątrob.-Trzusk.	Piaseczno Wątrob.-Trzusk.	Piaseczno Wątrob.-Trzusk.	Piaseczno Wątrob.-Trzusk.
Śniadanie	Kakao 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Szynka biała z indyka Łukosz 20 g Ser biały 60 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Ryż brązowy na mleku 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Szynka tostowa drobiowa Cedrob 40 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Płatki jęczmienne na mleku 350 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Serek homogenizowany z koperkiem 60 g Schab Benedykta 20 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Kasza jaglana na mleku 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 50 g Masło 15 g Szynka miódowa z Dudy 40 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Zacierka na mleku 250 ml Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 50 g Masło 15 g Twarożek bazyliowy 60 g Szynka piastowska 20 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Płatki jęczmienne na mleku 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 50 g Masło 10 g Serek wiejski z koperkiem 60 g Schab Maryny 20 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Kawa mleczna 250 g Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Szynka tostowa drobiowa Cedrob 60 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g
2. śniadanie							
Obiad	Rosół z makaronem 300 ml Szynka pieczona w sosie własnym 100 g Ziemniaki 170 g Brokuły 150 g Kompot owocowy 200 ml Jabłko pieczone 1 szt	Zupa kalafiorowa b/ml 300 ml Filet z kurczaka pieczony 100 g Sos pieczeniowy diet. 60 g Kluski śląskie 170 g Buraczki b/tłuszczu 150 g Kompot owocowy 200 ml Jabłko pieczone 1 szt	Zupa cukiniowo dyniowa b/ml 300 ml Schab parowany 100 g Bukiet warzyw 3-skl. 150 g Ziemniaki 170 g Sos jarzynowy 60 g Kompot owocowy 200 ml Banan 1 szt	Zupa marchwianka 300 ml Eskalopki z indyka 100 g Kasza gryczana biała 170 g Sos potrawkowy 60 g Szpinak 150 g Kompot owocowy 200 ml Jabłko 1 szt	Zupa koperkowa z kasza jagłaną 300 ml Schab parowany 100 g Sos majerankowy 60 g Ziemniaki 170 g Brokuły 150 g Kompot owocowy 200 ml Banan 1 szt	Barszcz czerwony z ziemniakami b/ml 300 ml Pierogi ruskie diet. II 240 g Bukiet warzyw 3-skl. 150 g Kompot owocowy 200 ml Banan 1 szt	Zupa jarzynowa z ryżem brązowym 300 ml Schab z pieczoną dynią 100 g Sos majerankowy 60 g Ziemniaki 170 g Marchewka gotowana mini 150 g Kompot owocowy 200 ml Jabłko 1 szt
Podwieczorek							

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-03-21 do dnia 2025-03-31 KUCHNIA GŁÓWNA

	niedziela	poniedziałek	piątek	sobota	niedziela	poniedziałek	wtorek
	2025-03-30	2025-03-31	2025-03-21	2025-03-22	2025-03-23	2025-03-24	2025-03-25
	Piaseczno Wątrob.-Trzusk.	Piaseczno Wątrob.-Trzusk.	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno Wrzodowa
Śniadanie	Kakao 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Szynka biała z indyka Łukosz 60 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Płatki owsiane na mleku 250 ml Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Szynka piastowska 40 g Pomidor b/ skórki 100 g herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g	Płatki owsiane na mleku 250 ml Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 50 g Masło 15 g Jajko w jogurcie z koperkiem 1 szt Polędwica drobiowa 20 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Kawa mleczna 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 50 g Masło 15 g Szynka biała z indyka Łukosz 20 g Twarożek z koperkiem 60 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Kakao 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Szynka biała z indyka Łukosz 20 g Ser biały 60 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Ryż brązowy na mleku 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Szynka tostowa drobiowa Cedrob 40 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Płatki jęczmienne na mleku 350 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Serek homogenizowany z koperkiem 60 g Schab Benedykta 20 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g
2. śniadanie							
Obiad	Zupa pomidorowa z makaronem b/ml 300 ml Udźziki z kurczaka pieczone 100 g Sos ziołowy 60 g Ziemniaki 170 g Kalafior 150 g Kompot owocowy 200 ml Banan 1 szt	Zupa ziemniaczanka z dynią 300 ml Sos boloński wieprzowy lekkostrawny 110 g Makaron spaghetti 170 g Brokuły 150 g Kompot owocowy 200 ml Banan 1 szt	Zupa minestrone z makaronem muszelki lekkostrawna 300 ml Dorsz zapiekany ze szpinakiem b/ml 110 g Ziemniaki 170 g Sos z pomidorów pelati 60 g Bukiet warzyw 3-skl. 150 g Kompot owocowy 200 ml Banan 1 szt	Zupa selerowa z ziemniakami b/ml 300 ml Bitka z kurczaka 100 g Sos ziołowy b/ml 60 g Kasza jęczmienna 170 g Kalafior 150 g Kompot owocowy 200 ml Mandarynka 2 szt	Rosół z makaronem 300 ml Szynka pieczona w sosie własnym 100 g Ziemniaki 170 g Brokuły 150 g Kompot owocowy 200 ml Jabłko pieczone 1 szt	Zupa kalafiorowa b/ml 300 ml Filet z kurczaka pieczony 100 g Sos pieczeniowy diet. 60 g Kluski śląskie 170 g Buraczki b/tłuszczu 150 g Kompot owocowy 200 ml Jabłko pieczone 1 szt	Zupa cukiniowo dyniowa b/ml 300 ml Schab parowany 100 g Ziemniaki 170 g Sos jarzynowy 60 g Bukiet warzyw 3-skl. 120 g Kompot owocowy 200 ml Banan 1 szt
Podwieczorek							

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-03-21 do dnia 2025-03-31 KUCHNIA GŁÓWNA

	środa	czwartek	piątek	sobota	niedziela	poniedziałek	piątek
	2025-03-26	2025-03-27	2025-03-28	2025-03-29	2025-03-30	2025-03-31	2025-03-21
	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno L Bezmleczna 4p.
Śniadanie	Kasza jaglana na mleku 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 50 g Masło 15 g Szynka miódowa z Dudy 40 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Zacierka na mleku 250 ml Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 50 g Masło 15 g Twarożek bazyliowy 60 g Szynka piastowska 20 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Płatki jęczmienne na mleku 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 50 g Masło 10 g Serek wiejski z koperkiem 60 g Schab Maryny 20 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Kawa mleczna 250 g Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Szynka tostowa drobiowa Cedrob 60 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Kakao 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Szynka biała z indyka Łukosz 60 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Płatki owsiane na mleku 250 ml Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Szynka piastowska 40 g Pomidor b/ skórki 100 g herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g	Płatki jęczmienne na wodzie 250 g Chleb pszenny 120 g Masło roślinne 15 g Jajko 1 szt Polędwica drobiowa 20 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g
2. śniadanie							
Obiad	Zupa marchwianka 300 ml Eskalopki z indyka 100 g Kasza gryczana biała 170 g Sos potrawkowy 60 g Szpinak 150 g Kompot owocowy 200 ml Jabłko 1 szt	Zupa koperkowa z kasza jaglaną 300 ml Schab parowany 100 g Sos majerankowy 60 g Ziemniaki 170 g Brokuły 150 g Kompot owocowy 200 ml Banan 1 szt	Barszcz czerwony z ziemniakami b/ml 300 ml Pierogi ruskie diet. II 240 g Bukiet warzyw 3-skl. 150 g Kompot owocowy 200 ml Banan 1 szt	Zupa jarzynowa z ryżem brązowym 300 ml Schab z pieczoną dynią 100 g Sos majerankowy 60 g Ziemniaki 170 g Marchewka gotowana mini 150 g Kompot owocowy 200 ml Jabłko 1 szt	Zupa pomidorowa z makaronem b/ml 300 ml Udziki z kurczaka pieczone 100 g Sos ziołowy 60 g Ziemniaki 170 g Kalaflor 150 g Kompot owocowy 200 ml Banan 1 szt	Zupa ziemniaczanka z dynią 300 ml Sos boloński wieprzowy lekkostrawny 110 g Makaron spaghetti 170 g Brokuły 150 g Kompot owocowy 200 ml Banan 1 szt	Zupa minestrone z makaronem muszelki lekkostrawna 300 ml Dorsz zapiekany ze szpinakiem b/ml 110 g Ziemniaki 170 g Sos z pomidorów pelati 60 g Bukiet warzyw 3-skl. 150 g Kompot owocowy 200 ml Banan 1 szt
Podwieczorek							

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-03-21 do dnia 2025-03-31 KUCHNIA GŁÓWNA

	piątek	sobota		niedziela		poniedziałek	
	2025-03-21	2025-03-22		2025-03-23		2025-03-24	
	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci	Piaseczno L Bezmleczna 4p.	Piaseczno L Bezmleczna 4p.	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci	Piaseczno L Bezmleczna 4p.
Śniadanie	Płatki jęczmienne na wodzie 250 g Chleb pszenny 120 g Masło roślinne 15 g Jajko 1 szt Polędwica drobiowa 20 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 130 g Masło roślinne 15 g Szynka biała z indyka Łukosz 60 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 100 g Masło roślinne 15 g Szynka biała z indyka Łukosz 60 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 120 g Masło roślinne 15 g Szynka biała z indyka Łukosz 60 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 120 g Masło roślinne 15 g Szynka biała z indyka Łukosz 60 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Ryż brązowy na wodzie 250 g Chleb pszenny 120 g Masło roślinne 15 g Szynka tostowa drobiowa Cedrob 40 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Ryż brązowy na wodzie 250 g Chleb pszenny 120 g Masło roślinne 15 g Szynka tostowa drobiowa Cedrob 40 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g
2. śniadanie	Kisiel z jagodami 200 ml	Kisiel 200 ml			Mus truskawkowy 200 g	Mus wiśniowy 200 g	
Obiad	Zupa minestrone z makaronem muszelki lekkostrawna 300 ml Dorsz zapiekany ze szpinakiem b/ml 110 g Ziemniaki 170 g Bukiet warzyw 3-skl. 150 g Kompot owocowy 200 ml Sos z pomidorów pelati 60 g	Zupa selerowa z ziemniakami b/ml 300 ml Bitka z kurczaka 100 g Sos ziołowy b/ml 60 g Kasza jęczmienna 170 g Kalafior 150 g Kompot owocowy 200 ml	Zupa selerowa z ziemniakami b/ml 300 ml Bitka z kurczaka 100 g Sos ziołowy b/ml 60 g Kasza jęczmienna 170 g Kalafior 150 g Kompot owocowy 200 ml Mandarynka 2 szt	Rosół z makaronem 300 ml Szynka pieczona w sosie własnym 100 g Sos pietruszkowy 60 g Ziemniaki 170 g Brokuły 150 g Kompot owocowy 200 ml Jabłko 1 szt	Rosół z makaronem 300 ml Szynka pieczona w sosie własnym 100 g Sos pietruszkowy 60 g Ziemniaki 170 g Brokuły 150 g Kompot owocowy 200 ml	Zupa kalafiorowa b/ml 300 ml Kotlet pożarski z pieca 100 g Sos pieczeniowy diet. 60 g Kluski śląskie 170 g Buraczki 150 g Kompot owocowy 200 ml	Zupa kalafiorowa b/ml 300 ml Kotlet pożarski z pieca 100 g Sos pieczeniowy diet. 60 g Kluski śląskie 170 g Buraczki 150 g Kompot owocowy 200 ml Banan 1 szt
Podwieczorek	Kiwi 1 szt	Mandarynka 2 szt			Jabłko 1 szt	Banan 1 szt	

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-03-21 do dnia 2025-03-31 KUCHNIA GŁÓWNA

	wtorek		środa		czwartek		piątek
	2025-03-25		2025-03-26		2025-03-27		2025-03-28
	Piaseczno L Bezmleczna 4p.	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci	Piaseczno L Bezmleczna 4p.	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci	Piaseczno L Bezmleczna 4p.	Piaseczno L Bezmleczna 4p.
Śniadanie	Płatki jęczmienne na wodzie 250 g Chleb pszenny 130 g Masło roślinne 15 g Schab Benedykta 20 g Pasta jajeczna z brokułami diet. 60 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Płatki jęczmienne na wodzie 250 g Chleb pszenny 130 g Masło roślinne 15 g Schab Benedykta 20 g Pasta jajeczna z brokułami diet. 60 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Kasza jaglana na wodzie 250 g Chleb pszenny 120 g Masło roślinne 15 g Szynka mielona z Dudy 40 g Pomidor 70 g Sałata lodowa 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Kasza jaglana na wodzie 250 g Chleb pszenny 120 g Masło roślinne 15 g Szynka mielona z Dudy 40 g Pomidor 70 g Sałata lodowa 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Płatki żytnie na wodzie 250 ml Chleb pszenny 100 g Masło roślinne 15 g Szynka mielona 40 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Płatki żytnie na wodzie 250 ml Chleb pszenny 100 g Masło roślinne 15 g Szynka mielona 40 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Płatki jęczmienne na wodzie 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło roślinne 15 g Schab Maryny 40 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g
2. śniadanie		Mus jabłkowy 200 g		Herbatniki 50 g	Mus truskawkowy 150 g		
Obiad	Zupa cukiniowo dyniowa z mlekiem kokosowym 300 ml Schab parowany 100 g Bukiet warzyw 3-skl. 150 g Ziemniaki 170 g Sos jarzynowy 60 g Kompot owocowy 200 ml Mandarynka 2 szt	Zupa cukiniowo dyniowa z mlekiem kokosowym 300 ml Schab parowany 100 g Bukiet warzyw 3-skl. 150 g Kompot owocowy 200 ml Ziemniaki 170 g Sos jarzynowy 60 g	Zupa marchwianka 300 ml Eskalopki z indyka 100 g Sos potrawkowy 60 g Kasza gryczana biała 170 g Surówka z kapusty pekińskiej z olejem lekką 70 g Szpinak 80 g Kompot owocowy 200 ml Jabłko 1 szt	Zupa marchwianka 300 ml Eskalopki z indyka 100 g Sos potrawkowy 60 g Kasza gryczana biała 170 g Surówka z kapusty pekińskiej z olejem lekką 70 g Szpinak 80 g Kompot owocowy 200 ml	Zupa koperkowa z kaszą jaglaną 300 ml Kotlet schabowy z pieca diet. 100 g Sos majerankowy 60 g Ziemniaki 170 g Brokuły 150 g Kompot owocowy 200 ml	Zupa koperkowa z kaszą jaglaną 300 ml Kotlet schabowy z pieca diet. 100 g Sos majerankowy 60 g Ziemniaki 170 g Brokuły 150 g Kompot owocowy 200 ml Kiwi 1 szt	Barszcz czerwony z ziemniakami b/ml 300 ml Naleśniki z jabłkiem prażonym b/ml b/jaj 2 szt Mus truskawkowy 60 g Kompot owocowy 200 ml Banan 1 szt
Podwieczorek		Mandarynka 2 szt		Jabłko 1 szt	Kiwi 1 szt		

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-03-21 do dnia 2025-03-31 KUCHNIA GŁÓWNA

	piątek	sobota		niedziela		poniedziałek	
	2025-03-28	2025-03-29		2025-03-30		2025-03-31	
	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci	Piaseczno L Bezmleczna 4p.	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci	Piaseczno L Bezmleczna 4p.	Piaseczno L Bezmleczna 4p.	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci
Śniadanie	Płatki jęczmienne na wodzie 250 g Chleb pszenny 100 g Masło roślinne 15 g Schab Maryny 40 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 100 g Masło roślinne 15 g Szynka tostowa drobiowa Cedrob 60 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 100 g Masło roślinne 15 g Szynka tostowa drobiowa Cedrob 60 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 120 g Masło roślinne 15 g Szynka biała z indyka Łukosz 60 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 120 g Masło roślinne 15 g Szynka biała z indyka Łukosz 60 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Płatki owsiane na wodzie 250 ml Chleb pszenny 100 g Masło roślinne 15 g Szynka piastowska 40 g Pomidor 70 g Sałata 30 g herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g	Płatki owsiane na wodzie 250 ml Chleb pszenny 80 g Masło roślinne 15 g Szynka piastowska 40 g Pomidor 70 g Sałata 30 g herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g
2. śniadanie	Mus wiśniowy 200 g		Sok owocowy bez cukru 1 szt	Biskopky 40 g			Kiwi 1 szt
Obiad	Barszcz czerwony z ziemniakami b/ml 300 ml Naleśniki z jabłkiem prażonym b/ml b/jaj 2 szt Mus truskawkowy 60 g Kompot owocowy 200 ml	Zupa jarzynowa z ryżem brązowym 300 ml Schab z pieczoną dynią 100 g Sos majerankowy 60 g Ziemniaki 170 g Marchewka gotowana mini 150 g Kompot owocowy 200 ml Pomarańcza 1 szt	Zupa jarzynowa z ryżem brązowym 300 ml Schab z pieczoną dynią 100 g Sos majerankowy 60 g Ziemniaki 170 g Marchewka gotowana mini 150 g Kompot owocowy 200 ml	Zupa pomidorowa z makaronem b/ml 300 ml Udziki z kurczaka pieczone 100 g Sos ziołowy 60 g Ziemniaki 170 g Kalafior 150 g Kompot owocowy 200 ml	Zupa pomidorowa z makaronem b/ml 300 ml Udziki z kurczaka pieczone 100 g Sos ziołowy 60 g Ziemniaki 170 g Kalafior 150 g Kompot owocowy 200 ml Kiwi 1 szt	Zupa ziemniaczanka z dynią 300 ml Sos boloński wieprzowy lekkostrawny 110 g Makaron spaghetti 170 g Brokuły 150 g Kompot owocowy 200 ml Banan 1 szt	Zupa ziemniaczanka z dynią 300 ml Sos boloński wieprzowy lekkostrawny 110 g Makaron spaghetti 170 g Brokuły 150 g Kompot owocowy 200 ml
Podwieczorek	Jabłko 1 szt		Pomarańcza 1 szt	Kiwi 1 szt			Banan 1 szt

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-03-21 do dnia 2025-03-31 KUCHNIA GŁÓWNA

	piątek	sobota	niedziela	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek
	2025-03-21	2025-03-22	2025-03-23	2025-03-24	2025-03-25	2025-03-26	2025-03-27
	Piaseczno Płynna	Piaseczno Płynna	Piaseczno Płynna	Piaseczno Płynna	Piaseczno Płynna	Piaseczno Płynna	Piaseczno Płynna
Śniadanie	Zupa mleczna miksowana 400 ml Jogurt naturalny 1 szt Herbata 1 szt Cukier 10 g	Herbata 1 szt Cukier 10 g Zupa mleczna miksowana 400 ml Serek homog.słodzony kg 100 g	Zupa mleczna miksowana 400 ml Serek homog.słodzony kg 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Zupa mleczna miksowana 400 ml Serek homog.słodzony kg 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Zupa mleczna miksowana 400 ml Jogurt naturalny 100 ml Herbata 1 szt Cukier 10 g	Herbata 1 szt Cukier 10 g Zupa mleczna miksowana 400 ml Serek homog.słodzony kg 100 g	Herbata 1 szt Cukier 10 g Zupa mleczna miksowana 400 ml Serek homog.słodzony kg 100 g
2. śniadanie							
Obiad	Mix obiad kolacja 1 000 ml Kompot owocowy 200 ml	Kompot owocowy 200 ml Mix obiad kolacja 1 000 ml	Kompot owocowy 200 ml Mix obiad kolacja 1 000 ml	Kompot owocowy 200 ml Mix obiad kolacja 1 000 ml	Kompot owocowy 200 ml Mix obiad kolacja 1 000 ml	Kompot owocowy 200 ml Mix obiad kolacja 1 000 ml	Kompot owocowy 200 ml Mix obiad kolacja 1 000 ml
Podwieczorek							

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-03-21 do dnia 2025-03-31 KUCHNIA GŁÓWNA

	piątek	sobota	niedziela	poniedziałek
	2025-03-28	2025-03-29	2025-03-30	2025-03-31
	Piaseczno Płynna	Piaseczno Płynna	Piaseczno Płynna	Piaseczno Płynna
Śniadanie	Zupa mleczna miksowana 400 ml Jogurt naturalny 1 szt Herbata 1 szt Cukier 10 g	Herbata 1 szt Cukier 10 g Zupa mleczna miksowana 400 ml Serek homog.słodzony kg 100 g	Zupa mleczna miksowana 400 ml Jogurt owocowy 1 szt Herbata 1 szt Cukier 10 g	Zupa mleczna miksowana 400 ml Jogurt naturalny 1 szt herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g
2. śniadanie				
Obiad	Mix obiad kolacja 1 000 ml Kompot owocowy 200 ml	Kompot owocowy 200 ml Mix obiad kolacja 1 000 ml	Kompot owocowy 200 ml Mix obiad kolacja 1 000 ml	Kompot owocowy 200 ml Mix obiad kolacja 1 000 ml
Podwieczorek				

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-03-21 do dnia 2025-03-31 KUCHNIA GŁÓWNA

	piątek	sobota	niedziela	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek
	2025-03-21	2025-03-22	2025-03-23	2025-03-24	2025-03-25	2025-03-26	2025-03-27
	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa
Kolacja	Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Hummus z suszonymi pomidorami 60 g Szynka miódowa z Dudy 20 g Ogórek 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Szynka Maryny 40 g Pomidor 90 g Sałata lodowa 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Szynka z kotła Gustavus 40 g Papryka 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Pasta drobiowo warzywna 60 g Polędwica sopocka 20 g Ogórek kiszony 90 g Sałata 10 g Herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Szynkowa 40 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Sałatka ryżowa z zielonym ogórkiem 80 g Schab Maryny 20 g Ogórek kiszony 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Paszтетowa drobiowa 50 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g
Posiłek nocny	Chleb pszenny 50 g Masło 5 g Ser żółty 20 g	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Chleb pszenny 50 g Masło 5 g Szynkowa 20 g	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Chleb pszenny 50 g Masło 5 g Szynka piastowska 20 g	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Chleb pszenny 50 g Masło 5 g Rolada z kurczakiem Duda 20 g

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-03-21 do dnia 2025-03-31 KUCHNIA GŁÓWNA

	piątek	sobota	niedziela	poniedziałek	piątek	sobota	niedziela
	2025-03-28	2025-03-29	2025-03-30	2025-03-31	2025-03-21	2025-03-22	2025-03-23
	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna
Kolacja	Chleb pszenney 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Pasta jajeczna z łososiem 60 g Połędwica z warzywami JBB 20 g Ogórek kiszony 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenney 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Szynkowa 40 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenney 80 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Ser żółty 40 g Papryka 90 g Sałata lodowa 10 g Cukier 10 g Herbata 1 szt	Chleb pszenney 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Pasta z ciecierzycy z warzywami i pestkami słonecznika 60 g Rolada z kurczakiem Duda 20 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenney 80 g Bułka wrocławska 50 g Masło 15 g Hummus z suszonymi pomidorami 60 g Szynka miódowa z Dudy 20 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenney 80 g Bułka wrocławska 50 g Masło 15 g Szynka Maryny 40 g Pomidor 90 g Sałata lodowa 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenney 80 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Szynka z kotła Gustavus 40 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g
Posilek nocny	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Chleb pszenney 50 g Masło 5 g Szynka z kotła Gustavus 20 g	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Chleb pszenney 50 g Masło 5 g Szynka konserwowa 20 g	Chleb pszenney 50 g Masło 5 g Szynka konserwowa 20 g	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Chleb pszenney 50 g Masło 5 g Szynkowa 20 g

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-03-21 do dnia 2025-03-31 KUCHNIA GŁÓWNA

	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek	piątek	sobota	niedziela
	2025-03-24	2025-03-25	2025-03-26	2025-03-27	2025-03-28	2025-03-29	2025-03-30
	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna
Kolacja	Chleb pszenney 80 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Pasta drobiowo warzywna 60 g Połędwica sopocka 20 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenney 80 g Bułka wrocławska 50 g Masło 15 g Szynkowa 40 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenney 80 g Bułka wrocławska 50 g Masło 15 g Schab Maryny 20 g Sałatka ryżowa lekkostrawna 80 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenney 80 g Bułka wrocławska 50 g Masło 15 g Paszтетowa drobiowa 50 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenney 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Pasta jajeczna z łososiem 60 g Połędwica drobiowa 20 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenney 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Szynkowa 40 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenney 80 g Bułka wrocławska 50 g Masło 15 g Ser biały 80 g Pomidor 90 g Cukier 10 g Herbata 1 szt
Posilek nocny	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Chleb pszenney 50 g Masło 5 g Szynka piastowska 20 g	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Chleb pszenney 50 g Masło 5 g Rolada z kurczakiem Duda 20 g	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Chleb pszenney 50 g Masło 5 g Szynka z kotła Gustavus 20 g	Jogurt owocowy 150g 1 szt

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-03-21 do dnia 2025-03-31 KUCHNIA GŁÓWNA

	poniedziałek	piątek	sobota	niedziela	poniedziałek	wtorek	środa
	2025-03-31	2025-03-21	2025-03-22	2025-03-23	2025-03-24	2025-03-25	2025-03-26
	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Cukrzycowa
Kolacja	Chleb pszenney 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Twarożek z natką pietruszki 60 g Rolada z kurczakiem Duda 20 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb razowy 120 g Masło 15 g Hummus z suszonymi pomidorami 60 g Szynka miódowa z Dudy 20 g Ogórek 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt	Chleb razowy 120 g Masło 15 g Szynka Maryny 40 g Pomidor 90 g Sałata lodowa 10 g Herbata 1 szt	Chleb razowy 120 g Masło 15 g Szynka z kotła Gustavus 40 g Papryka 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt	Chleb razowy 120 g Masło 15 g Pasta drobiowo warzywna 60 g Polędwica sopocka 20 g Ogórek kiszony 90 g Sałata 10 g Herbata owocowa 1 szt	Chleb razowy 120 g Masło 15 g Szynkowa 40 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt	Chleb razowy 120 g Masło 15 g Salatka z ryżem brązowym i zielonym ogórkiem 80 g Schab Maryny 20 g Ogórek kiszony 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt
Posiłek nocny	Chleb pszenney 50 g Masło 5 g Szynka konserwowa 20 g						

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-03-21 do dnia 2025-03-31 KUCHNIA GŁÓWNA

	czwartek	piątek	sobota	niedziela	poniedziałek	piątek	sobota
	2025-03-27	2025-03-28	2025-03-29	2025-03-30	2025-03-31	2025-03-21	2025-03-22
	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Wątrob.-Trzustk.	Piaseczno Wątrob.-Trzustk.
Kolacja	Chleb razowy 120 g Masło 15 g Paszтетowa drobiowa 50 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt	Chleb razowy 100 g Masło 15 g Pasta jajeczna z łososiem 60 g Polędwica z warzywami JBB 20 g Ogórek kiszony 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt	Chleb razowy 120 g Masło 15 g Szynekowa 40 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt	Chleb razowy 120 g Masło 15 g Ser żółty 40 g Papryka 90 g Sałata lodowa 10 g Herbata 1 szt	Chleb razowy 120 g Masło 15 g Pasta z ciecierzycy z warzywami i pestkami słonecznika 60 g Rolada z kurczakiem Duda 20 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt	Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 50 g Masło 15 g Szynek miodowa z Dudy 40 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 50 g Masło 15 g Szynek Maryny 40 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g
Posiłek nocny						Chleb pszenny 50 g Masło 5 g Szynek konserwowa 20 g	Jogurt owocowy 150g 1 szt

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-03-21 do dnia 2025-03-31 KUCHNIA GŁÓWNA

	niedziela	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek	piątek	sobota
	2025-03-23	2025-03-24	2025-03-25	2025-03-26	2025-03-27	2025-03-28	2025-03-29
	Piaseczno Wątrob.-Trzustk.	Piaseczno Wątrob.-Trzustk.	Piaseczno Wątrob.-Trzustk.	Piaseczno Wątrob.-Trzustk.	Piaseczno Wątrob.-Trzustk.	Piaseczno Wątrob.-Trzustk.	Piaseczno Wątrob.-Trzustk.
Kolacja	Chleb pszenney 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Szynka z kotła Gustavus 40 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenney 80 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Polędwica sopocka 40 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenney 80 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Szynkowa 40 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenney 80 g Bułka wrocławska 50 g Masło 15 g Ser biały 60 g Schab Maryny 20 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenney 80 g Bułka wrocławska 50 g Masło 15 g Polędwica sopocka 40 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenney 80 g Bułka wrocławska 50 g Masło 15 g Polędwica drobiowa 40 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenney 80 g Masło 15 g Szynkowa 40 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g
Posilek nocny	Chleb pszenney 50 g Masło 5 g Szynkowa 20 g	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Chleb pszenney 50 g Masło 5 g Szynka piastowska 20 g	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Chleb pszenney 50 g Masło 5 g Rolada z kurczakiem Duda 20 g	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Chleb pszenney 50 g Masło 5 g Szynka z kotła Gustavus 20 g

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-03-21 do dnia 2025-03-31 KUCHNIA GŁÓWNA

	niedziela	poniedziałek	piątek	sobota	niedziela	poniedziałek	wtorek
	2025-03-30	2025-03-31	2025-03-21	2025-03-22	2025-03-23	2025-03-24	2025-03-25
	Piaseczno Wątrob.-Trzustk.	Piaseczno Wątrob.-Trzustk.	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno Wrzodowa
Kolacja	Chleb pszenney 80 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Ser biały 80 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenney 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Rolada z kurczakiem Duda 40 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenney 80 g Bułka wrocławska 50 g Masło 15 g Szynka miódowa z Dudy 40 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenney 80 g Bułka wrocławska 50 g Masło 15 g Szynka Maryny 40 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenney 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Szynka z kotła Gustavus 40 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenney 80 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Polędwica sopocka 40 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenney 80 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Szynekowa 40 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g
Posilek nocny	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Chleb pszenney 50 g Masło 5 g Szynka konserwowa 20 g	Chleb pszenney 50 g Masło 5 g Szynka konserwowa 20 g	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Chleb pszenney 50 g Masło 5 g Szynekowa 20 g	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Chleb pszenney 50 g Masło 5 g Szynka piastowska 20 g

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-03-21 do dnia 2025-03-31 KUCHNIA GŁÓWNA

	środa	czwartek	piątek	sobota	niedziela	poniedziałek	piątek
	2025-03-26	2025-03-27	2025-03-28	2025-03-29	2025-03-30	2025-03-31	2025-03-21
	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno L Bezmleczna 4p.
Kolacja	Chleb pszenney 80 g Bułka wrocławska 50 g Masło 15 g Ser biały 60 g Schab Maryny 20 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenney 80 g Bułka wrocławska 50 g Masło 15 g Polędwica sopocka 40 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenney 80 g Bułka wrocławska 50 g Masło 15 g Polędwica drobiowa 40 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenney 80 g Masło 15 g Szynkowa 40 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenney 80 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Ser biały 80 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenney 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Rolada z kurczakiem Duda 40 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenney 120 g Masło roślinne 15 g Hummus z suszonymi pomidorami 60 g Szynka miódowa z Dudy 20 g Pomidor 90 g Salata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g
Posilek nocny	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Chleb pszenney 50 g Masło 5 g Rolada z kurczakiem Duda 20 g	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Chleb pszenney 50 g Masło 5 g Szynka z kotła Gustavus 20 g	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Chleb pszenney 50 g Masło 5 g Szynka konserwowa 20 g	Chleb pszenney 50 g Masło roślinne 5 g Szynka konserwowa 20 g

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-03-21 do dnia 2025-03-31 KUCHNIA GŁÓWNA

piątek		sobota		niedziela		poniedziałek	
2025-03-21		2025-03-22		2025-03-23		2025-03-24	
Piaseczno L Bezmleczna Dzieci		Piaseczno L Bezmleczna Dzieci	Piaseczno L Bezmleczna 4p.	Piaseczno L Bezmleczna 4p.	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci	Piaseczno L Bezmleczna 4p.
Kolacja	Chleb pszenny 120 g Masło roślinne 15 g Hummus z suszonymi pomidorami 60 g Szynka miódowa z Dudy 20 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 130 g Masło roślinne 15 g Szynka Maryny 40 g Pomidor 90 g Sałata lodowa 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 120 g Masło roślinne 15 g Szynka Maryny 40 g Pomidor 90 g Sałata lodowa 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 120 g Masło roślinne 15 g Szynka z kotła Gustavus 40 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 120 g Masło roślinne 15 g Szynka z kotła Gustavus 40 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 120 g Masło roślinne 15 g Pasta drobiowo warzywna 60 g Polędwica sopocka 20 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 120 g Masło roślinne 15 g Pasta drobiowo warzywna 60 g Polędwica sopocka 20 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g
Posilek nocny			Chleb pszenny 50 g Masło roślinne 5 g Szynka biała z indyka Łukosz 20 g	Chleb pszenny 50 g Masło roślinne 5 g Szynekowa 20 g			Chleb pszenny 50 g Masło roślinne 5 g Szynka konserwowa 20 g

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-03-21 do dnia 2025-03-31 KUCHNIA GŁÓWNA

wtorek		środa		czwartek		piątek
2025-03-25		2025-03-26		2025-03-27		2025-03-28
Piaseczno L Bezmleczna 4p.	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci	Piaseczno L Bezmleczna 4p.	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci	Piaseczno L Bezmleczna 4p.	Piaseczno L Bezmleczna 4p.
Kolacja	Chleb pszenny 130 g Masło roślinne 15 g Szynkowa 60 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 130 g Masło roślinne 15 g Szynkowa 60 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 120 g Masło roślinne 15 g Salatka ryżowa lekkostrawna 80 g Schab Maryny 20 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 120 g Masło roślinne 15 g Salatka ryżowa lekkostrawna 80 g Schab Maryny 20 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 100 g Masło roślinne 15 g Paszтетowa drobiowa 50 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 100 g Masło roślinne 15 g Paszтетowa drobiowa 50 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g
Posilek nocny	Chleb pszenny 50 g Masło roślinne 5 g Szynka piastowska 20 g	Chleb pszenny 50 g Masło roślinne 5 g Szynka biała z indyka Łukosz 20 g			Chleb pszenny 50 g Masło roślinne 5 g Rolada z kurczakiem Duda 20 g	Chleb pszenny 50 g Masło roślinne 5 g Polędwica drobiowa 20 g

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-03-21 do dnia 2025-03-31 KUCHNIA GŁÓWNA

piątek		sobota		niedziela		poniedziałek	
2025-03-28		2025-03-29		2025-03-30		2025-03-31	
Piaseczno L Bezmleczna Dzieci		Piaseczno L Bezmleczna 4p.	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci	Piaseczno L Bezmleczna 4p.	Piaseczno L Bezmleczna 4p.	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci
Kolacja	Chleb pszenny 100 g Masło roślinne 15 g Pasta jajeczna z lososiem 60 g Polędwica drobiowa 20 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 100 g Masło roślinne 15 g Szynkowa 40 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 100 g Masło roślinne 15 g Szynkowa 40 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 120 g Masło roślinne 15 g Polędwica drobiowa 40 g Pomidor 90 g Sałata lodowa 10 g Cukier 10 g Herbata 1 szt	Chleb pszenny 120 g Masło roślinne 15 g Polędwica drobiowa 40 g Pomidor 90 g Sałata lodowa 10 g Cukier 10 g Herbata 1 szt	Chleb pszenny 100 g Masło roślinne 15 g Rolada z kurczakiem Duda 40 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 80 g Masło roślinne 15 g Rolada z kurczakiem Duda 40 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g
Posiłek nocny		Chleb pszenny 50 g Masło roślinne 5 g Szynka z kotła Gustavus 20 g			Chleb pszenny 50 g Masło roślinne 5 g Polędwica sopocka 20 g	Chleb pszenny 50 g Masło roślinne 5 g Szynka konserwowa 20 g	

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-03-21 do dnia 2025-03-31 KUCHNIA GŁÓWNA

	piątek	sobota	niedziela	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek
	2025-03-21	2025-03-22	2025-03-23	2025-03-24	2025-03-25	2025-03-26	2025-03-27
	Piaseczno Płynna	Piaseczno Płynna	Piaseczno Płynna	Piaseczno Płynna	Piaseczno Płynna	Piaseczno Płynna	Piaseczno Płynna
Kolacja	Herbata 1 szt Cukier 10 g	Herbata 1 szt Cukier 10 g	Herbata 1 szt Cukier 10 g	Herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g	Herbata 1 szt Cukier 10 g	Herbata 1 szt Cukier 10 g	Herbata 1 szt Cukier 10 g
Posilek nocny	Kefir 1 szt	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Kefir 1 szt	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Kefir 1 szt	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Kefir 1 szt

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-03-21 do dnia 2025-03-31 KUCHNIA GŁÓWNA

piątek		sobota		niedziela		poniedziałek	
2025-03-28		2025-03-29		2025-03-30		2025-03-31	
Piaseczno Płynna		Piaseczno Płynna		Piaseczno Płynna		Piaseczno Płynna	
Kolacja	Herbata 1 szt Cukier 10 g	Herbata 1 szt Cukier 10 g	Herbata 1 szt Cukier 10 g	Herbata 1 szt Cukier 10 g	Herbata 1 szt Cukier 10 g	Herbata 1 szt Cukier 10 g	Herbata 1 szt Cukier 10 g
Posiłek nocny	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Kefir 1 szt	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Kefir 1 szt	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Kefir 1 szt