

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-05-01 do dnia 2025-05-10 KUCHNIA GŁÓWNA

	czwartek	piątek	sobota	niedziela	poniedziałek	wtorek	środa
	2025-05-01	2025-05-02	2025-05-03	2025-05-04	2025-05-05	2025-05-06	2025-05-07
	Piaseczno Podstawowa Dzieci	Piaseczno Podstawowa Dzieci	Piaseczno Podstawowa Dzieci	Piaseczno Podstawowa Dzieci	Piaseczno Podstawowa Dzieci	Piaseczno Podstawowa Dzieci	Piaseczno Podstawowa Dzieci
Śniadanie	Płatki owsiane na mleku 250 ml Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Połędwica sopocka 40 g Rzodkiewka 70 g Sałata 30 g herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g	Kasza jaglana na mleku 250 g Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Schab Benedykta 20 g Twarożek z oliwkami 60 g Ogórek 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Kawa mleczna 250 g Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Połędwica drobiowa 60 g Ogórek kiszony 70 g Sałata lodowa 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Kakao 250 g Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Szyunka biała z indyka Łukosz 60 g Papryka 70 g Sałata 30 g herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g	Zacierka na mleku 250 ml Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Ser żółty 20 g Schab Benedykta 20 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 Ser biały 80 g Dżem 20 g Papryka 70 g Sałata 30 g herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g	Kasza manna na mleku 250 ml Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Pasta jajeczna ze szpinakiem 60 g Połędwica z warzywami JBB 20 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g
2. śniadanie	Mus truskawkowy 150 g	Kisiel z morelą 150 ml	Mus jabłkowo-buraczany 200 g	Kisiel z jagodami 200 ml	Jogurt owocowy 1 szt	Mini muffiny 2 szt	Kisiel z jabłkiem 200 ml
Obiad	Krem z dyni 300 ml Gulasz drobiowy 110 g Makaron świderki 170 g Surówka z ogórka kiszzonego z jabłkiem 70 g Bukiet warzyw 3-skl. 80 g Kompot owocowy 200 ml	Zupa z soczewicy czerwonej 300 ml Dorsz w płatkach kukurydzianych 100 g Ziemniaki 170 g Surówka collesław 70 g Jarzynki po grecku 80 g Kompot owocowy 200 ml	Zupa koperkowa z ziemniakami 300 ml Szyunka pieczona z warzywami 100 g Sos pietruszkowy 60 g Kasza pęczak 170 g Surówka kopenhaska 70 g Kalafor 80 g Kompot owocowy 200 ml	Rosół z makaronem 300 ml Pałki z kurczaka w marynacie miodowej (pieczone) 2 szt Sos ziołowy 60 g Ziemniaki 170 g Surówka z rzepy białej 70 g Bukiet warzyw 3-skl. 80 g Kompot owocowy 200 ml	Zupa brukselkowa 300 ml Schab po cygańsku pieczony w sosie pomidorowo-pieczarkowym 130 g Kasza pęczak 170 g Brokuły 80 g Ogórek kiszony 70 g Kompot owocowy 200 ml	Zupa ogórkowa z ryżem brązowym 300 ml Rolada karkowa ze szpinakiem 100 g Sos jasny z ziołami prowansalskimi 60 g Ziemniaki 170 g Surówka z jarzyn mieszanych z olejem 70 g Szpinak 80 g Kompot owocowy 200 ml	Zupa krupnik z kaszy jęczmiennej 300 ml Kartacze z mięsem 3 szt Sałatka z buraka 70 g Bukiet warzyw 3-skl. 80 g Kompot owocowy 200 ml
Podwieczorek	Kiwi 1 szt	Banan 1 szt	Jabłko 1 szt	Kiwi 1 szt	Winogrona 100 g	Kiwi 1 szt	Truskawki 100 g

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-05-01 do dnia 2025-05-10 KUCHNIA GŁÓWNA

	czwartek	piątek	sobota	czwartek	piątek	sobota	niedziela
	2025-05-08	2025-05-09	2025-05-10	2025-05-01	2025-05-02	2025-05-03	2025-05-04
	Piaseczno Podstawowa Dzieci	Piaseczno Podstawowa Dzieci	Piaseczno Podstawowa Dzieci	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa
Śniadanie	Płatki jęczmienne na mleku 250 g Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Szyńka biała z indyka Łukosz 40 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Kasza jaglana na mleku 250 g Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Szyńkowa 40 g Papryka 70 g Sałata lodowa 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Kawa mleczna 250 g Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Szyńka piastowska 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 Połędwica sopocka 40 g Rzodkiewka 70 g Sałata 30 g herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g	Kasza jaglana na mleku 250 g Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Schab Benedykta 20 g Twarożek z oliwkami 60 g Ogórek 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 Salceson wyborny 60 g Ogórek kiszony 70 g Sałata lodowa 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 Papryka 70 g Sałata 30 g herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g
2. śniadanie	Jogurt naturalny 1 szt	Jogurt owocowy z jagodą 200 g	Kefir 1 szt				
Obiad	Zupa pieczarkowa z łazankami 300 ml Gołąbek po hiszpańsku drobiowy 100 g Sos z pomidorów pelati 60 g Ziemniaki 170 g Kalaflor 80 g Surówka z marchwii z chrzanem 70 g Kompot owocowy 200 ml	Zupa kapuśniak 300 ml Naleśniki z serem II 2 szt Sos jogurtowo-wiśniowy 60 g Kompot owocowy 200 ml	Zupa brokułowa 300 ml Udziki z kurczaka pieczone 100 g Sos pieczeniowy 60 g Kasza jęczmienna 170 g Ogórek kiszony 70 g Marchewka z groszkiem 80 g Kompot owocowy 200 ml	Krem z dyni 300 ml Gulasz drobiowy 110 g Makaron świderki 170 g Surówka z ogórka kiszzonego z jabłkiem 70 g Bukiet warzyw 3-skl. 80 g Kompot owocowy 200 ml Kiwi 1 szt	Zupa z soczewicy czerwonej 300 ml Dorsz w płatkach kukurydzianych 100 g Ziemniaki 170 g Surówka collesław 70 g Jarzynki po grecku 80 g Kompot owocowy 200 ml Banan 1 szt	Zupa koperkowa z ziemniakami 300 ml Szyńka pieczona z warzywami 100 g Sos pietruszkowy 60 g Kasza pęczak 170 g Surówka kopenhaska 70 g Kalaflor 80 g Kompot owocowy 200 ml Jabłko 1 szt	Rosół z makaronem 300 ml Palki z kurczaka w marynacie miodowej (pieczone) 2 szt Sos ziołowy 60 g Ziemniaki 170 g Surówka z rzepy białej 70 g Bukiet warzyw 3-skl. 80 g Kompot owocowy 200 ml Kiwi 1 szt
Podwieczorek	Banan 1 szt	Melon miodowy 150 g	Jabłko 1 szt				

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-05-01 do dnia 2025-05-10 KUCHNIA GŁÓWNA

	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek	piątek	sobota	czwartek
	2025-05-05	2025-05-06	2025-05-07	2025-05-08	2025-05-09	2025-05-10	2025-05-01
	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Lekkostrawna
Śniadanie	Zacierka na mleku 250 ml Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Ser żółty 20 g Schab Benedykta 20 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Płatki owsiane na mleku 250 ml Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Ser biały 80 g Dżem 20 g Papryka 70 g Sałata 30 g herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g	Kasza manna na mleku 250 ml Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Pasta jajeczna ze szpinakiem 60 g Polędwica z warzywami JBB 20 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Płatki jęczmienne na mleku 250 g Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Szyńka biała z indyka Łukosz 40 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 20 g Masło 15 g Szyńkowa 40 g Papryka 70 g Sałata lodowa 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Kawa mleczna 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Szyńka piastowska 60 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Płatki owsiane na mleku 250 ml Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 50 g Masło 15 g Polędwica sopocka 40 g Pomidor 70 g Sałata 30 g herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g
2. śniadanie							
Obiad	Zupa brukselkowa 300 ml Schab po cygańsku pieczony w sosie pomidorowo-pieczarkowym 130 g Kasza pęczak 170 g Brokuły 80 g Ogórek kiszony 70 g Kompot owocowy 200 ml Winogrona 100 g	Zupa ogórkowa z ryżem brązowym 300 ml Rolada karkowa ze szpinakiem 100 g Ziemniaki 170 g Sos jasny z ziołami prowansalskimi 60 g Surówka z jarzyn mieszanych z olejem 70 g Szpinak 80 g Kompot owocowy 200 ml Banan 1 szt	Zupa krupnik z kaszy jęczmiennej 300 ml Kartacze z mięsem 3 szt Sałatka z buraka 70 g Bukiet warzyw 3-skl. 80 g Kompot owocowy 200 ml Truskawki 100 g	Zupa pieczarkowa z łazankami 300 ml Gołąbek po hiszpańsku drobiowy 100 g Sos z pomidorów pelati 60 g Ziemniaki 170 g Kalaflor 80 g Surówka z marchwii z chrzanem 70 g Kompot owocowy 200 ml Banan 1 szt	Zupa kapuśniak 300 ml Naleśniki z serem II 2 szt Sos jogurtowo-wiśniowy 60 g Kompot owocowy 200 ml Melon miódowy 150 g	Zupa brokułowa 300 ml Udziki z kurczaka pieczone 100 g Sos pieczeniowy 60 g Kasza jęczmienna 170 g Ogórek kiszony 70 g Marchewka z groszkiem 80 g Kompot owocowy 200 ml Jabłko 1 szt	Krem z dyni b/pestek słonecznika 300 ml Gulasz drobiowy lekkostrawny 120 g Makaron świderki 170 g Bukiet warzyw 3-skl. 150 g Kompot owocowy 200 ml Banan 1 szt
Podwieczorek							

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-05-01 do dnia 2025-05-10 KUCHNIA GŁÓWNA

	piątek	sobota	niedziela	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek
	2025-05-02	2025-05-03	2025-05-04	2025-05-05	2025-05-06	2025-05-07	2025-05-08
	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna
Śniadanie	Kasza jaglana na mleku 250 g Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Schab Benedykta 20 g Twarożek z oliwkami 60 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 Połędwica drobiowa 60 g Pomidor 70 g Sałata lodowa 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 owocowa 1 szt Cukier 10 g	Zacierka na mleku 250 ml Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Serek homogenizowany z natką pietruszki 60 g Schab Benedykta 20 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Płatki owsiane na mleku 250 ml Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Ser biały 80 g Dżem 20 g Pomidor 70 g Sałata 30 g herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g	Kasza manna na mleku 250 ml Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Pasta jajeczna ze szpinakiem 60 g Szyńka tostowa drobiowa Cedrob 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 40 g Masło 15 g Szyńka biała z indyka Łukosz 40 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g
2. śniadanie							
Obiad	Zupa z soczewicy czerwonej diet. 300 ml Dorsz pieczony z koperkiem 100 g Sos koperkowy 60 g Ziemniaki 170 g Jarzynki po grecku 150 g Kompot owocowy 200 ml Jabłko 1 szt	Zupa koperkowa z ziemniakami 300 ml Szyńka pieczona z warzywami 100 g Sos pietruszkowy 60 g Kasza bulgur 170 g Kalafior 150 g Kompot owocowy 200 ml Jabłko 1 szt	Rosół z makaronem 300 ml Pałki z kurczaka pieczone 2 szt Sos ziołowy 60 g Ziemniaki 170 g Bukiet warzyw 3-skl. 150 g Kompot owocowy 200 ml Kiwi 1 szt	Zupa selerowa z ziemniakami 300 ml Schab parowany 100 g Sos pieczeniowy diet. 60 g Kasza jęczmienna 170 g Brokuły 150 g Kompot owocowy 200 ml Jabłko 1 szt	Zupa jarzynowa z ryżem brązowym 300 ml Rolada karkowa ze szpinakiem 100 g Sos jasny z ziołami prowansalskimi 60 g Ziemniaki 170 g Szpinak 150 g Kompot owocowy 200 ml Banan 1 szt	Zupa krupnik z kaszy jęczmiennej 300 ml Kartacze z mięsem diet. 3 szt Sałatka z buraka diet. 70 g Bukiet warzyw 3-skl. 80 g Kompot owocowy 200 ml Truskawki 100 g	Zupa grysikowa z lubczykiem 300 ml Pulpet po hiszpańsku drobiowy 100 g Sos z pomidorów pelati 60 g Ziemniaki 170 g Kalafior 150 g Kompot owocowy 200 ml Banan 1 szt
Podwieczorek							

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-05-01 do dnia 2025-05-10 KUCHNIA GŁÓWNA

	piątek	sobota	czwartek	piątek	sobota	niedziela	poniedziałek
	2025-05-09	2025-05-10	2025-05-01	2025-05-02	2025-05-03	2025-05-04	2025-05-05
	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Cukrzycowa
Śniadanie	Kasza jaglana na mleku 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Szynkowa 40 g Pomidor 70 g Sałata lodowa 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Kawa mleczna 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Szynka piastowska 60 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Płatki owsiane na mleku 250 ml Chleb razowy 100 g Masło 15 g Polędwica sopocka 40 g Rzodkiewka 70 g Sałata 30 g herbata owocowa 1 szt	Płatki żytnie na mleku 250 g Chleb razowy 100 g Masło 15 g Schab Benedykta 20 g Twarożek z oliwkami 60 g Ogórek 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt	Kawa mleczna bez cukru 250 g Chleb razowy 120 g Masło 15 g Polędwica drobiowa 60 g Sałata lodowa 30 g Ogórek kiszony 70 g Herbata 1 szt	Kakao bez cukru 250 g Chleb razowy 120 g Masło 15 g Szynka biała z indyka Łukosz 60 g Papryka 70 g Sałata 30 g herbata owocowa 1 szt	Płatki jęczmienne na mleku 250 g Chleb razowy 100 g Masło 15 g Ser żółty 20 g Schab Benedykta 20 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt
2. śniadanie			Chleb razowy 50 g Masło 5 g Serek homogenizowany z koperkiem 50 g Ogórek 30 g	Chleb razowy 50 g Masło 5 g Szynka piastowska 20 g Papryka 20 g	Chleb razowy 50 g Masło 5 g Ser żółty 20 g Pomidor 20 g	Chleb razowy 50 g Masło 5 g Ser biały 50 g Ogórek 20 g	Chleb razowy 50 g Masło 5 g Serek homogenizowany z natką pietruszki 50 g Papryka 20 g
Obiad	Zupa ziemniaczanka z natką 300 ml Naleśniki z serem II 2 szt Sos jogurtowo-truskawkowy 60 g Kompot owocowy 200 ml Melon miódowy 150 g	Zupa brokułowa 300 ml Udziki z kurczaka pieczone 100 g Sos pieczeniowy diet. 60 g Kasza jęczmienna 170 g Bukiet warzyw 3-skl. 150 g Kompot owocowy 200 ml Jabłko 1 szt	Krem z dyni 300 ml Gulasz drobiowy 110 g Makaron razowy 170 g Surówka z ogórka kiszzonego b/cukru 70 g Bukiet warzyw 3-skl. 80 g Kompot owocowy bez cukru 200 ml	Zupa z soczewicy czerwonej 300 ml Dorsz pieczony z koperkiem 100 g Sos koperkowy 60 g Kasza gryczana 170 g Surówka collesław b/c 70 g Jarzynki po grecku 80 g Kompot owocowy bez cukru 200 ml	Zupa koperkowa z ziemniakami 300 ml Szynka pieczona z warzywami 100 g Sos pietruszkowy 60 g Kasza pęczak 170 g Surówka kopenhaska 70 g Kalańior 80 g Kompot owocowy bez cukru 200 ml	Zupa jarzynowa z makaronem pełnoziarnistym 300 ml Palki z kurczaka pieczone 2 szt Sos ziołowy 60 g Kasza gryczana biała 170 g Surówka z rzepy białej 70 g Bukiet warzyw 3-skl. 80 g Kompot owocowy bez cukru 200 ml	Zupa brukselkowa 300 ml Schab po cygańsku pieczony w sosie pomidorowo-pieczarkowym 130 g Kasza pęczak 170 g Ogórek kiszony 70 g Brokuły 80 g Kompot owocowy bez cukru 200 ml
Podwieczorek			Kiwi 1 szt	Jabłko 1 szt	Jabłko 1 szt	Kiwi 1 szt	Jabłko 1 szt

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-05-01 do dnia 2025-05-10 KUCHNIA GŁÓWNA

	wtorek	środa	czwartek	piątek	sobota	czwartek	piątek
	2025-05-06	2025-05-07	2025-05-08	2025-05-09	2025-05-10	2025-05-01	2025-05-02
	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Wątrob.-Trzustk.	Piaseczno Wątrob.-Trzustk.
Śniadanie	Płatki owsiane na mleku 250 ml Chleb razowy 120 g Masło 15 g Ser biały 80 g Papryka 70 g Sałata 30 g herbata owocowa 1 szt	Płatki żytnie na mleku 250 g Chleb razowy 100 g Masło 15 g Pasta jajeczna ze szpinakiem 60 g Polędwica z warzywami JBB 20 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt	Płatki jęczmienne na mleku 250 g Chleb razowy 100 g Masło 15 g Szynka biała z indyka Łukosz 40 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt	Płatki żytnie na mleku 250 g Chleb razowy 100 g Masło 15 g Szynkowa 40 g Papryka 70 g Sałata lodowa 30 g Herbata 1 szt	Kawa mleczna bez cukru 250 g Chleb razowy 120 g Masło 15 g Szynka piastowska 60 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt	Płatki owsiane na mleku 250 ml Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Polędwica sopocka 40 g Pomidor b/ skórki 100 g herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g	Kasza jaglana na mleku 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Schab Benedykta 40 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g
2. śniadanie	Chleb razowy 50 g Masło 5 g Szynka Maryny 20 g Papryka 20 g	Chleb razowy 50 g Masło 5 g Schab Benedykta 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 bankietowa 20 g Papryka 20 g	Chleb razowy 50 g Masło 5 g Serek wiejski 50 g Ogórek 20 g		
Obiad	Zupa ogórkowa z ryżem brązowym 300 ml Rolada karkowa ze szpinakiem 100 g Sos jasny z ziołami prowansalskimi 60 g Kasza jęczmienna 170 g Surówka z jarzyn mieszanych z olejem b/c 70 g Szpinak 80 g Kompot owocowy bez cukru 200 ml	Zupa krupnik z kaszy jęczmiennej 300 ml Bitka schabowa 120 g Kasza gryczana 170 g Sos potrawkowy 60 g Salatka z buraka b/c 70 g Bukiet warzyw 3-skl. 80 g Kompot owocowy bez cukru 200 ml	Zupa pieczarkowa z makaronem brązowym 300 ml Pulpet drobiowy 100 g Sos z pomidorów pelati 60 g Ryż brązowy 170 g Kalafior 80 g Surówka z marchwii z chrzanem b/c 70 g Kompot owocowy bez cukru 200 ml	Zupa kapuśniak 300 ml Naleśniki pełnoziarniste z serem b/cukru 2 szt Sos jogurtowo-wiśniowy 60 g Kompot owocowy bez cukru 200 ml	Zupa brokułowa 300 ml Udziki z kurczaka pieczone 100 g Sos pieczeniowy 60 g Kasza jęczmienna 170 g Ogórek kiszony 70 g Bukiet warzyw 3-skl. 80 g Kompot owocowy bez cukru 200 ml	Krem z dyni b/pestek słonecznika 300 ml Gulasz drobiowy lekkostrawny 120 g Makaron świderki 170 g Bukiet warzyw 3-skl. 150 g Kompot owocowy 200 ml Banan 1 szt	Zupa z soczewicy czerwonej diet. 300 ml Dorsz pieczony z koperkiem 100 g Sos koperkowy 60 g Ziemniaki 170 g Jarzynki po grecku 150 g Kompot owocowy 200 ml Jabłko pieczone 1 szt
Podwieczorek	Kiwi 1 szt	Truskawki 100 g	Jabłko 1 szt	Kiwi 1 szt	Jabłko 1 szt		

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-05-01 do dnia 2025-05-10 KUCHNIA GŁÓWNA

	sobota	niedziela	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek	piątek
	2025-05-03	2025-05-04	2025-05-05	2025-05-06	2025-05-07	2025-05-08	2025-05-09
	Piaseczno Wątrob.-Trzusk.	Piaseczno Wątrob.-Trzusk.	Piaseczno Wątrob.-Trzusk.	Piaseczno Wątrob.-Trzusk.	Piaseczno Wątrob.-Trzusk.	Piaseczno Wątrob.-Trzusk.	Piaseczno Wątrob.-Trzusk.
Śniadanie	Kawa mleczna 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Połędwica drobiowa 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 owocowa 1 szt Cukier 10 g	Zacierka na mleku 250 ml Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Schab Benedykta 40 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 Ser biały 80 g Dżem 20 g Pomidor b/ skórki 100 g herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g	Kasza manna na mleku 250 ml Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 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 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Szynka biała z indyka Łukosz 40 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 Szynkowa 40 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g
2. śniadanie							
Obiad	Zupa koperkowa z ziemniakami b/ml 300 ml Szynka pieczona z warzywami 100 g Sos pietruszkowy 60 g Ziemniaki 170 g Kalafior 150 g Kompot owocowy 200 ml Jabłko pieczone 1 szt	Rosół z makaronem 300 ml Pałki z kurczaka pieczone 2 szt Sos ziołowy 60 g Ziemniaki 170 g Bukiet warzyw 3-skl. 150 g Kompot owocowy 200 ml Banan 1 szt	Zupa selerowa z ziemniakami b/ml 300 ml Schab parowany 100 g Sos pieczeniowy diet. 60 g Kasza jęczmienna 170 g Brokuły 150 g Kompot owocowy 200 ml Jabłko 1 szt	Zupa jarzynowa z ryżem brązowym b/ml 300 ml Filet z kurczaka pieczony 100 g Sos jasny z ziołami prowansalskimi b/ml b/gł 60 g Ziemniaki 170 g Szpinak 150 g Kompot owocowy 200 ml Banan 1 szt	Zupa krupnik z kaszy jęczmiennej 300 ml Bitka schabowa 100 g Sos potrawkowy 60 g Ziemniaki 170 g Bukiet warzyw 3-skl. 80 g Sałatka z buraka diet. 70 g Kompot owocowy 200 ml Truskawki 100 g	Zupa grysikowa z lubczykiem 300 ml Pulpet po hiszpańsku drobiowy 100 g Ziemniaki 170 g Sos z pomidorów pelati 60 g Kalafior 150 g Kompot owocowy 200 ml Banan 1 szt	Zupa ziemniaczanka z natką 300 ml Naleśniki z serem II 2 szt Sos jogurtowo-truskawkowy 60 g Kompot owocowy 200 ml Melon miódowy 150 g
Podwieczorek							

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-05-01 do dnia 2025-05-10 KUCHNIA GŁÓWNA

	sobota	czwartek	piątek	sobota	niedziela	poniedziałek	wtorek
	2025-05-10	2025-05-01	2025-05-02	2025-05-03	2025-05-04	2025-05-05	2025-05-06
	Piaseczno Wątrob.-Trzustk.	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno Wrzodowa
Śniadanie	Kawa mleczna 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Szynka piastowska 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 Połędwica sopocka 40 g Pomidor b/ skórki 100 g herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g	Kasza jaglana na mleku 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Schab Benedykta 40 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Kawa mleczna 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Połędwica drobiowa 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 owocowa 1 szt Cukier 10 g	Zacierka na mleku 250 ml Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Schab Benedykta 40 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 Ser biały 80 g Dżem 20 g Pomidor b/ skórki 100 g herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g
2. śniadanie							
Obiad	Zupa brokułowa b/ml 300 ml Udziki z kurczaka pieczone 100 g Kasza jęczmienna 170 g Sos pieczeniowy diet. 60 g Bukiet warzyw 3-skl. 150 g Kompot owocowy 200 ml Jabłko pieczone 1 szt	Krem z dyni b/pestek słonecznika 300 ml Gulasz drobiowy lekkostrawny 120 g Makaron świderki 170 g Bukiet warzyw 3-skl. 150 g Kompot owocowy 200 ml Banan 1 szt	Zupa z soczewicy czerwonej diet. 300 ml Dorsz pieczony z koperkiem 100 g Sos koperkowy 60 g Ziemniaki 170 g Jarzynki po grecku 150 g Kompot owocowy 200 ml Jabłko pieczone 1 szt	Zupa koperkowa z ziemniakami b/ml 300 ml Szynka pieczona z warzywami 100 g Sos pietruszkowy 60 g Ziemniaki 170 g Kalafior 150 g Kompot owocowy 200 ml Jabłko pieczone 1 szt	Rosół z makaronem 300 ml Pałki z kurczaka pieczone 2 szt Sos ziołowy 60 g Ziemniaki 170 g Bukiet warzyw 3-skl. 150 g Kompot owocowy 200 ml Banan 1 szt	Zupa selerowa z ziemniakami b/ml 300 ml Schab parowany 100 g Sos pieczeniowy diet. 60 g Kasza jęczmienna 170 g Brokuły 150 g Kompot owocowy 200 ml Jabłko 1 szt	Zupa jarzynowa z ryżem brązowym b/ml 300 ml Filet z kurczaka pieczony 100 g Sos jasny z ziołami prowansalskimi b/ml b/gł 60 g Ziemniaki 170 g Szpinak 150 g Kompot owocowy 200 ml Banan 1 szt
Podwieczorek							

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-05-01 do dnia 2025-05-10 KUCHNIA GŁÓWNA

	środa	czwartek	piątek	sobota	czwartek		piątek
	2025-05-07	2025-05-08	2025-05-09	2025-05-10	2025-05-01		2025-05-02
	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno L Bezmleczna 4p.	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci
Śniadanie	Kasza manna na mleku 250 ml Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 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 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Szynka biała z indyka Łukosz 40 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 Szynkowa 40 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Kawa mleczna 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Szynka piastowska 60 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Płatki owsiane na wodzie 250 ml Chleb pszenny 100 g Masło roślinne 15 g Polędwica sopocka 40 g Pomidor 70 g Sałata 30 g herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g	Płatki owsiane na wodzie 250 ml Chleb pszenny 100 g Masło roślinne 15 g Polędwica sopocka 40 g Pomidor 70 g Sałata 30 g herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g	Płatki żytnie na wodzie 250 ml Chleb pszenny 100 g Masło roślinne 15 g Schab Benedykta 40 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g
2. śniadanie						Mus truskawkowy 150 g	Kisiel z morelą 150 ml
Obiad	Zupa krupnik z kaszy jęczmiennej 300 ml Bitka schabowa 100 g Ziemniaki 170 g Sos potrawkowy 60 g Sałatka z buraka diet. 70 g Bukiet warzyw 3-skl. 1 Por Kompot owocowy 200 ml Truskawki 100 g	Zupa grysikowa z lubczykiem 300 ml Pulpet po hiszpańsku drobiowy 100 g Ziemniaki 170 g Sos z pomidorów pelati 60 g Kalaflor 150 g Kompot owocowy 200 ml Banan 1 szt	Zupa ziemniaczanka z natką 300 ml Naleśniki z serem II 2 szt Sos jogurtowo-truskawkowy 60 g Kompot owocowy 200 ml Melon miódowy 150 g	Zupa brokułowa b/ml 300 ml Udziki z kurczaka pieczone 100 g Kasza jęczmienna 170 g Sos pieczeniowy diet. 60 g Bukiet warzyw 3-skl. 150 g Kompot owocowy 200 ml Jabłko pieczone 1 szt	Krem z dyni b/pestek słonecznika 300 ml Gulasz drobiowy lekkostrawny 120 g Makaron świderki 170 g Bukiet warzyw 3-skl. 150 g Kompot owocowy 200 ml Banan 1 szt	Krem z dyni b/pestek słonecznika 300 ml Gulasz drobiowy lekkostrawny 120 g Makaron świderki 170 g Bukiet warzyw 3-skl. 150 g Kompot owocowy 200 ml	Zupa z soczewicy czerwonej diet. 300 ml Dorsz pieczony z koperkiem 100 g Sos koperkowy 60 g Ziemniaki 170 g Jarzynki po grecku 150 g Kompot owocowy 200 ml
Podwieczorek						Banan 1 szt	Banan 1 szt

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-05-01 do dnia 2025-05-10 KUCHNIA GŁÓWNA

	piątek	sobota		niedziela		poniedziałek	
	2025-05-02	2025-05-03		2025-05-04		2025-05-05	
	Piaseczno L Bezmleczna 4p.	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 żytnie na wodzie 250 ml Chleb pszenny 100 g Masło roślinne 15 g Schab Benedykta 40 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 120 g Masło roślinne 15 g Polędwica drobiowa 60 g Pomidor 70 g Sałata lodowa 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 120 g Masło roślinne 15 g Polędwica drobiowa 60 g Pomidor 70 g Sałata lodowa 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 owocowa 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 owocowa 1 szt Cukier 10 g	Płatki jęczmienne na wodzie 250 g Chleb pszenny 100 g Masło roślinne 15 g Schab Benedykta 40 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Płatki jęczmienne na wodzie 250 g Chleb pszenny 100 g Masło roślinne 15 g Schab Benedykta 40 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g
2. śniadanie		Mus jabłkowo-buraczany 200 g			Kisiel z jagodami 200 ml	Biszkopty 30 g	
Obiad	Zupa z soczewicy czerwonej diet. 300 ml Dorsz pieczony z koperkiem 100 g Sos koperkowy 60 g Ziemniaki 170 g Jarzynki po grecku 150 g Kompot owocowy 200 ml Banan 1 szt	Zupa koperkowa z ziemniakami b/ml 300 ml Szynka pieczona z warzywami 100 g Sos pietruszkowy 60 g Kasza bulgur 170 g Kalafior 150 g Kompot owocowy 200 ml	Zupa koperkowa z ziemniakami b/ml 300 ml Szynka pieczona z warzywami 100 g Sos pietruszkowy 60 g Kasza bulgur 170 g Kalafior 150 g Kompot owocowy 200 ml Jabłko 1 szt	Rosół z makaronem 300 ml Pałki z kurczaka pieczone 2 szt Sos ziołowy 60 g Ziemniaki 170 g Bukiet warzyw 3-skl. 150 g Kompot owocowy 200 ml Kiwi 1 szt	Rosół z makaronem 300 ml Pałki z kurczaka pieczone 2 szt Sos ziołowy 60 g Ziemniaki 170 g Bukiet warzyw 3-skl. 150 g Kompot owocowy 200 ml	Zupa selerowa z ziemniakami b/ml 300 ml Schab parowany 100 g Sos pieczeniowy diet. 60 g Kasza jęczmienna 170 g Brokuły 150 g Kompot owocowy 200 ml	Zupa selerowa z ziemniakami b/ml 300 ml Schab parowany 100 g Sos pieczeniowy diet. 60 g Kasza jęczmienna 170 g Brokuły 150 g Kompot owocowy 200 ml Jabłko 1 szt
Podwieczorek		Jabłko 1 szt			Kiwi 1 szt	Jabłko 1 szt	

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-05-01 do dnia 2025-05-10 KUCHNIA GŁÓWNA

wtorek		środa		czwartek		piątek
2025-05-06		2025-05-07		2025-05-08		2025-05-09
Piaseczno L Bezmleczna 4p.	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci	Piaseczno L Bezmleczna 4p.	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci	Piaseczno L Bezmleczna 4p.	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci
Śniadanie	Płatki owsiane na wodzie 250 ml Chleb pszenny 100 g Masło roślinne 15 g Szynka Maryny 40 g Pomidor 70 g Sałata 30 g herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g	Płatki owsiane na wodzie 250 ml Chleb pszenny 100 g Masło roślinne 15 g Szynka Maryny 40 g Pomidor 70 g Sałata 30 g herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g	Płatki żytnie na wodzie 250 ml Chleb pszenny 100 g Masło roślinne 15 g Szynka tostowa drobiowa Cedrob 20 g Pasta jajeczna ze szpinakiem 60 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 tostowa drobiowa Cedrob 20 g Pasta jajeczna ze szpinakiem 60 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Płatki jęczmienne na wodzie 250 g Chleb pszenny 120 g Masło roślinne 15 g Szynka biała z indyka Łukosz 40 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Płatki jęczmienne na wodzie 250 g Chleb pszenny 120 g Masło roślinne 15 g Szynka biała z indyka Łukosz 40 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g
2. śniadanie		Mus truskawkowy 150 g	Kisiel z jabłkiem 200 ml		Mus truskawkowy 200 g	Mus jagodowy 150 g
Obiad	Zupa jarzynowa z ryżem brązowym b/ml 300 ml Rolada karkowa ze szpinakiem 100 g Sos jasny z ziołami prowansalskimi b/ml b/gl 60 g Ziemniaki 170 g Szpinak 150 g Kompot owocowy 200 ml Banan 1 szt	Zupa jarzynowa z ryżem brązowym b/ml 300 ml Rolada karkowa ze szpinakiem 100 g Sos jasny z ziołami prowansalskimi b/ml b/gl 60 g Ziemniaki 170 g Szpinak 150 g Kompot owocowy 200 ml	Zupa krupnik z kaszy jęczmiennej 300 ml Bitka schabowa 100 g Ziemniaki 170 g Sos potrawkowy 60 g Sałatka z buraka diet. 70 g Bukiet warzyw 3-skl. 80 g Kompot owocowy 200 ml	Zupa krupnik z kaszy jęczmiennej 300 ml Bitka schabowa 100 g Ziemniaki 170 g Sos potrawkowy 60 g Sałatka z buraka diet. 70 g Bukiet warzyw 3-skl. 80 g Kompot owocowy 200 ml Truskawki 100 g	Zupa grysikowa z lubczykiem 300 ml Pulpet po hiszpańsku drobiowy 100 g Sos z pomidorów pelati 60 g Ziemniaki 170 g Kalafior 150 g Kompot owocowy 200 ml	Zupa grysikowa z lubczykiem 300 ml Pulpet po hiszpańsku drobiowy 100 g Sos z pomidorów pelati 60 g Ziemniaki 170 g Kalafior 150 g Kompot owocowy 200 ml Banan 1 szt
Podwieczorek		Kiwi 1 szt	Truskawki 100 g		Banan 1 szt	Melon miodowy 150 g

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-05-01 do dnia 2025-05-10 KUCHNIA GŁÓWNA

	piątek	sobota		czwartek	piątek	sobota	niedziela
	2025-05-09	2025-05-10		2025-05-01	2025-05-02	2025-05-03	2025-05-04
	Piaseczno L Bezmleczna 4p.	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci	Piaseczno L Bezmleczna 4p.	Piaseczno Płynna	Piaseczno Płynna	Piaseczno Płynna	Piaseczno Płynna
Śniadanie	Płatki żytnie na wodzie 250 ml Chleb pszenny 100 g Masło roślinne 15 g Szynkowa 40 g Pomidor 70 g Sałata lodowa 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 130 g Masło roślinne 15 g Szynka piastowska 60 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 130 g Masło roślinne 15 g Szynka piastowska 60 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Zupa mleczna miksowana 400 ml Serek homogenizowany natur kg 100 g herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g	Zupa mleczna miksowana 400 ml Serek homogenizowany waniliowy 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Zupa mleczna miksowana 400 ml Jogurt naturalny 1 szt Herbata 1 szt Cukier 10 g	Zupa mleczna miksowana 400 ml Masło 15 g Serek homog.słodzony kg 100 g herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g
2. śniadanie		Biszkopty 30 g					
Obiad	Zupa ziemniaczanka z natką 300 ml Naleśniki z jabłkiem prażonym b/ml b/jaj 2 szt Mus truskawkowy 60 g Kompot owocowy 200 ml Melon miódowy 150 g	Zupa brokułowa b/ml 300 ml Udziki z kurczaka pieczone 100 g Sos pieczeniowy diet. 60 g Kasza jęczmienna 170 g Bukiet warzyw 3-skl. 150 g Kompot owocowy 200 ml	Zupa brokułowa b/ml 300 ml Udziki z kurczaka pieczone 100 g Sos pieczeniowy diet. 60 g Kasza jęczmienna 170 g Bukiet warzyw 3-skl. 150 g Kompot owocowy 200 ml Jabłko 1 szt	Kompot owocowy 200 ml Mix obiad kolacja 1 000 ml	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
Podwieczorek		Jabłko 1 szt					

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-05-01 do dnia 2025-05-10 KUCHNIA GŁÓWNA

	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek	piątek	sobota
	2025-05-05	2025-05-06	2025-05-07	2025-05-08	2025-05-09	2025-05-10
	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	Zupa mleczna miksowana 400 ml Serek homog.słodzony kg 100 g herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g	Herbata 1 szt Cukier 10 g Zupa mleczna miksowana 400 ml Masło 10 g 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 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
2. śniadanie						
Obiad	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	Mix obiad kolacja 1 000 ml Kompot owocowy 200 ml	Kompot owocowy 200 ml Mix obiad kolacja 1 000 ml
Podwieczorek						

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-05-01 do dnia 2025-05-10 KUCHNIA GŁÓWNA

czwartek		piątek		sobota		niedziela		poniedziałek		wtorek		środa	
2025-05-01		2025-05-02		2025-05-03		2025-05-04		2025-05-05		2025-05-06		2025-05-07	
Piaseczno Podstawowa Dzieci		Piaseczno Podstawowa Dzieci		Piaseczno Podstawowa Dzieci		Piaseczno Podstawowa Dzieci		Piaseczno Podstawowa Dzieci		Piaseczno Podstawowa Dzieci		Piaseczno Podstawowa Dzieci	
Kolacja	Chleb pszenney 60 g	Chleb pszenney 60 g	Chleb pszenney 60 g	Chleb pszenney 60 g	Chleb pszenney 60 g	Chleb pszenney 60 g	Chleb pszenney 60 g	Chleb pszenney 60 g	Chleb pszenney 60 g	Chleb pszenney 60 g	Chleb pszenney 60 g	Chleb pszenney 60 g	Chleb pszenney 60 g
	Bulka wrocławska 20 g	Bulka wrocławska 20 g	Bulka wrocławska 40 g	Bulka wrocławska 40 g	Bulka wrocławska 40 g	Bulka wrocławska 40 g	Bulka wrocławska 40 g	Bulka wrocławska 40 g	Bulka wrocławska 40 g	Bulka wrocławska 20 g	Bulka wrocławska 40 g	Bulka wrocławska 40 g	Bulka wrocławska 40 g
	Masło 15 g	Masło 15 g	Masło 15 g	Masło 15 g	Masło 15 g	Masło 15 g	Masło 15 g	Masło 15 g	Masło 15 g	Masło 15 g	Masło 15 g	Masło 15 g	Masło 15 g
	Szynka biała z indyka Łukosz 40 g	Jajko w majonezie z koperkiem 1 szt	Szynkowa 40 g	Szynka z kotła Gustavus 40 g	Szynkowa 40 g	Szynka z kotła Gustavus 40 g	Szynka z kotła Gustavus 40 g	Szynka z kotła Gustavus 40 g	Szynka z kotła Gustavus 40 g	Półdewica drobiowa 40 g	Szynka z kotła Gustavus 40 g	Szynka z kotła Gustavus 40 g	Szynka z kotła Gustavus 40 g
	Papryka 90 g	Ser żółty 20 g	Papryka 90 g	Pomidor 90 g	Papryka 90 g	Pomidor 90 g	Pomidor 90 g	Salatka makaronowa z kurczakiem wędzonym 80 g	Salatka makaronowa z kurczakiem wędzonym 80 g	Ogórek 90 g	Ogórek kiszony 90 g	Ogórek kiszony 90 g	Ogórek kiszony 90 g
	Salata 10 g	Pomidor 90 g	Salata 10 g	Herbata 1 szt	Salata 10 g	Herbata 1 szt	Herbata 1 szt	Salata 10 g	Salata 10 g	Salata lodowa 10 g	Salata 10 g	Salata 10 g	Salata 10 g
	Herbata 1 szt	Salata 10 g	Herbata 1 szt	Cukier 10 g	Herbata 1 szt	Cukier 10 g	Cukier 10 g	Herbata 1 szt	Herbata 1 szt	Herbata 1 szt	Herbata 1 szt	Herbata 1 szt	Herbata 1 szt
Posilek nocny	Cukier 10 g	Cukier 10 g	Cukier 10 g	Cukier 10 g	Cukier 10 g	Cukier 10 g	Cukier 10 g	Cukier 10 g	Cukier 10 g	Cukier 10 g	Cukier 10 g	Cukier 10 g	Cukier 10 g

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-05-01 do dnia 2025-05-10 KUCHNIA GŁÓWNA

	czwartek	piątek	sobota	czwartek	piątek	sobota	niedziela
	2025-05-08	2025-05-09	2025-05-10	2025-05-01	2025-05-02	2025-05-03	2025-05-04
	Piaseczno Podstawowa Dzieci	Piaseczno Podstawowa Dzieci	Piaseczno Podstawowa Dzieci	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa
Kolacja	Chleb pszenney 60 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Kielbasa szynkowa 20 g Hummus dyniowy 60 g Ogórek 90 g Sałata 10 g herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenney 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Pasta z tuńczyka 60 g Szynka Maryny 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 Szynka tostowa drobiowa Cedrob 40 g Papryka 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenney 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Szynka biała z indyka Łukosz 40 g Papryka 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenney 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Jajko w majonezie z koperkiem 1 szt Ser żółty 20 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenney 80 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Szynkowa 40 g Papryka 90 g Sałata 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 Polędwica drobiowa 20 g	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Chleb pszenney 50 g Masło 5 g Ser biały 50 g

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-05-01 do dnia 2025-05-10 KUCHNIA GŁÓWNA

	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek	piątek	sobota	czwartek
	2025-05-05	2025-05-06	2025-05-07	2025-05-08	2025-05-09	2025-05-10	2025-05-01
	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Lekkostrawna
Kolacja	Chleb pszenney 80 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Szynka miódowa z Dudy 20 g Sałatka makaronowa z kurczakiem wędzonym 80 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenney 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Polędwica drobiowa 40 g Ogórek 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 Ogórek kiszony 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenney 60 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Kielbasa szynkowa 20 g Hummus dyniowy 60 g Ogórek 90 g Sałata 10 g herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenney 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Pasta z tuńczyka 60 g Szynka Maryny 20 g Ogórek kiszony 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenney 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Szynka tostowa drobiowa Cedrob 40 g Papryka 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenney 80 g Bułka wrocławska 50 g Masło 15 g Szynka biała z indyka Łukosz 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 konserwowa 20 g	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Chleb pszenney 50 g Masło 5 g Schab Maryny 20 g	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Chleb pszenney 50 g Masło 5 g Serek wiejski 50 g	Jogurt owocowy 150g 1 szt

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-05-01 do dnia 2025-05-10 KUCHNIA GŁÓWNA

	piątek	sobota	niedziela	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek
	2025-05-02	2025-05-03	2025-05-04	2025-05-05	2025-05-06	2025-05-07	2025-05-08
	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna
Kolacja	Chleb pszenney 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Jajko w jogurcie z koperkiem 1 szt Szynka piastowska 20 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenney 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 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	Chleb pszenney 80 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Szynka miódowa z Dudy 20 g Sałatka makaronowa z kurczakiem wędzonym lekka 80 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenney 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Polędwica drobiowa 40 g Pomidor 90 g Sałata lodowa 10 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 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenney 80 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Kielbasa szynkowa 20 g Hummus dyniowy 60 g Pomidor 90 g Sałata 10 g herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g
Posilek nocny	Chleb pszenney 50 g Masło 5 g Polędwica drobiowa 20 g	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Chleb pszenney 50 g Masło 5 g Ser biały 50 g	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Chleb pszenney 50 g Masło 5 g Szynka konserwowa 20 g	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Chleb pszenney 50 g Masło 5 g Schab Maryny 20 g

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-05-01 do dnia 2025-05-10 KUCHNIA GŁÓWNA

	piątek	sobota	czwartek	piątek	sobota	niedziela	poniedziałek
	2025-05-09	2025-05-10	2025-05-01	2025-05-02	2025-05-03	2025-05-04	2025-05-05
	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Cukrzycowa
Kolacja	Chleb pszenney 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Pasta z tuńczyka 60 g Szynka Maryny 20 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenney 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Szynka tostowa drobiowa Cedrob 40 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb razowy 120 g Masło 15 g Szynka biała z indyka Łukosz 40 g Papryka 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt	Chleb razowy 120 g Masło 15 g Jajko w majonezie z koperkiem 1 szt Ser żółty 20 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt	Chleb razowy 120 g Masło 15 g Szynkowa 40 g Papryka 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt	Chleb razowy 120 g Masło 15 g Szynka z kotła Gustavus 40 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt	Chleb razowy 120 g Masło 15 g Szynka miódowa z Dudy 20 g Sałatka makaronowa z kurczakiem wędzonym lekka 80 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt
Posiłek nocny	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Chleb pszenney 50 g Masło 5 g Serek wiejski 50 g					

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-05-01 do dnia 2025-05-10 KUCHNIA GŁÓWNA

	wtorek	środa	czwartek	piątek	sobota	czwartek	piątek
	2025-05-06	2025-05-07	2025-05-08	2025-05-09	2025-05-10	2025-05-01	2025-05-02
	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Wątrob.-Trzustk.	Piaseczno Wątrob.-Trzustk.
Kolacja	Chleb razowy 120 g Masło 15 g Polędwica drobiowa 40 g Ogórek 90 g Sałata lodowa 10 g Herbata 1 szt	Chleb razowy 120 g Masło 15 g Szynka z kotła Gustavus 40 g Ogórek kiszony 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt	Chleb razowy 120 g Masło 15 g Kielbasa szynkowa 20 g Hummus dyniowy 60 g Ogórek 90 g Sałata 10 g herbata owocowa 1 szt	Chleb razowy 120 g Masło 15 g Pasta z tuńczyka 60 g Szynka Maryny 20 g Ogórek kiszony 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt	Chleb razowy 100 g Masło 15 g Szynka tostowa drobiowa Cedrob 40 g Papryka 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt	Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Szynka biała z indyka Łukosz 40 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Szynka piastowska 40 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g
Posilek nocny						Jogurt owocowy 150g 1 szt	Chleb pszenny 50 g Masło 5 g Polędwica drobiowa 20 g

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-05-01 do dnia 2025-05-10 KUCHNIA GŁÓWNA

	sobota	niedziela	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek	piątek
	2025-05-03	2025-05-04	2025-05-05	2025-05-06	2025-05-07	2025-05-08	2025-05-09
	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 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 40 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 20 g Masło 15 g Szynka miodowa z Dudy 40 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenney 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Polędwica drobiowa 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 Szynka konserwowa 40 g Pomidor b/ skórki 100 g herbata owocowa 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
Posilek nocny	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Chleb pszenney 50 g Masło 5 g Ser biały 50 g	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Chleb pszenney 50 g Masło 5 g Szynka konserwowa 20 g	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Chleb pszenney 50 g Masło 5 g Schab Maryny 20 g	Jogurt owocowy 150g 1 szt

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-05-01 do dnia 2025-05-10 KUCHNIA GŁÓWNA

	sobota	czwartek	piątek	sobota	niedziela	poniedziałek	wtorek
	2025-05-10	2025-05-01	2025-05-02	2025-05-03	2025-05-04	2025-05-05	2025-05-06
	Piaseczno Wątrob.-Trzustk.	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno Wrzodowa
Kolacja	Chleb pszenney 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Szynka tostowa drobiowa Cedrob 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 biała z indyka Łukosz 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 piastowska 40 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 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 40 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 20 g Masło 15 g Szynka miodowa z Dudy 40 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenney 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Polędwica drobiowa 40 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g
Posilek nocny	Chleb pszenney 50 g Masło 5 g Serek wiejski 50 g	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Chleb pszenney 50 g Masło 5 g Polędwica drobiowa 20 g	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Chleb pszenney 50 g Masło 5 g Ser biały 50 g	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Chleb pszenney 50 g Masło 5 g Szynka konserwowa 20 g

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-05-01 do dnia 2025-05-10 KUCHNIA GŁÓWNA

	środa	czwartek	piątek	sobota	czwartek		piątek
	2025-05-07	2025-05-08	2025-05-09	2025-05-10	2025-05-01		2025-05-02
	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno L Bezmleczna 4p.	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci
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 Szynka konserwowa 40 g Pomidor b/ skórki 100 g herbata owocowa 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 tostowa drobiowa Cedrob 40 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenney 100 g Masło roślinne 15 g Szynka biała z indyka Łukosz 40 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenney 100 g Masło roślinne 15 g Szynka biała z indyka Łukosz 40 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenney 100 g Masło roślinne 15 g Szynka piastowska 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 Schab Maryny 20 g	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Chleb pszenney 50 g Masło 5 g Serek wiejski 50 g	Chleb pszenney 50 g Masło roślinne 5 g Szynka konserwowa 20 g		

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-05-01 do dnia 2025-05-10 KUCHNIA GŁÓWNA

piątek		sobota		niedziela		poniedziałek	
2025-05-02		2025-05-03		2025-05-04		2025-05-05	
Piaseczno L Bezmleczna 4p.		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 pszenney 100 g Masło roślinne 15 g Szynka piastowska 40 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenney 120 g Masło roślinne 15 g Szynkowa 40 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenney 120 g Masło roślinne 15 g Szynkowa 40 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenney 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 pszenney 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 pszenney 120 g Bułka wrocławska 40 g Masło roślinne 15 g Szynka miodowa z Dudy 20 g Sałatka makaronowa z kurczakiem wędzonym lekka 80 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenney 100 g Masło roślinne 15 g Szynka miodowa z Dudy 20 g Sałatka makaronowa z kurczakiem wędzonym lekka 80 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g
Posilek nocny	Chleb pszenney 50 g Masło roślinne 5 g Polędwica drobiowa 20 g		Chleb pszenney 50 g Masło roślinne 5 g Schab Maryny 20 g	Chleb pszenney 50 g Masło roślinne 5 g Szynka konserwowa 20 g			Chleb pszenney 50 g Masło roślinne 10 g Rolada z kurczakiem Duda 20 g

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-05-01 do dnia 2025-05-10 KUCHNIA GŁÓWNA

wtorek		środa		czwartek		piątek
2025-05-06		2025-05-07		2025-05-08		2025-05-09
Piaseczno L Bezmleczna 4p.	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci	Piaseczno L Bezmleczna 4p.	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci	Piaseczno L Bezmleczna 4p.	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci
KolacjaChleb pszenney 100 g Masło roślinne 15 g Polędwica drobiowa 40 g Pomidor 90 g Sałata lodowa 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenney 100 g Masło roślinne 15 g Polędwica drobiowa 40 g Ogórek 90 g Sałata lodowa 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenney 100 g Masło roślinne 15 g Szynka z kotła Gustavus 40 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenney 100 g Masło roślinne 15 g Szynka z kotła Gustavus 40 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenney 120 g Masło roślinne 15 g Kielbasa szynkowa 40 g Pomidor 90 g Sałata 10 g herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenney 120 g Masło roślinne 15 g Kielbasa szynkowa 40 g Pomidor 90 g Sałata 10 g herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenney 100 g Masło roślinne 15 g Pasta z tuńczyka b/ml 60 g Szynka Maryny 20 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g
Posilek nocnyChleb pszenney 50 g Masło roślinne 5 g Szynka konserwowa 20 g			Chleb pszenney 50 g Masło roślinne 5 g Schab Benedykta 20 g		Chleb pszenney 50 g Masło roślinne 5 g Schab Maryny 20 g	

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-05-01 do dnia 2025-05-10 KUCHNIA GŁÓWNA

piątek		sobota		czwartek	piątek	sobota	niedziela
2025-05-09		2025-05-10		2025-05-01	2025-05-02	2025-05-03	2025-05-04
Piaseczno L Bezmleczna 4p.		Piaseczno L Bezmleczna Dzieci	Piaseczno L Bezmleczna 4p.	Piaseczno Płynna	Piaseczno Płynna	Piaseczno Płynna	Piaseczno Płynna
Kolacja	Chleb pszenney 100 g Masło roślinne 15 g Pasta z tuńczyka b/ml 60 g Szynka Maryny 20 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenney 120 g Masło roślinne 15 g Szynka tostowa drobiowa Cedrob 40 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenney 130 g Masło roślinne 15 g Szynka tostowa drobiowa Cedrob 40 g Pomidor 90 g Sałata 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
Posilek nocny	Chleb pszenney 50 g Masło roślinne 5 g Szynka bankietowa 20 g		Chleb pszenney 50 g Masło roślinne 5 g Rolada z kurczakiem Duda 20 g	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Kefir 1 szt	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Kefir 1 szt

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-05-01 do dnia 2025-05-10 KUCHNIA GŁÓWNA

	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek	piątek	sobota
	2025-05-05	2025-05-06	2025-05-07	2025-05-08	2025-05-09	2025-05-10
	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
Posilek nocny	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Kefir 1 szt	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Kefir 1 szt	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Kefir 1 szt