

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-05-21 do dnia 2025-05-31 KUCHNIA GŁÓWNA

	środa	czwartek	piątek	sobota	niedziela	poniedziałek	wtorek
	2025-05-21	2025-05-22	2025-05-23	2025-05-24	2025-05-25	2025-05-26	2025-05-27
	Piaseczno Podstawowa Dzieci	Piaseczno Podstawowa Dzieci	Piaseczno Podstawowa Dzieci	Piaseczno Podstawowa Dzieci	Piaseczno Podstawowa Dzieci	Piaseczno Podstawowa Dzieci	Piaseczno Podstawowa Dzieci
Śniadanie	Kasza jaglana na mleku 250 g Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Szynka miódowa z Dudy 40 g Papryka 70 g Sałata lodowa 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Zacierka na mleku 250 ml Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Twarożek chrzanowy 60 g Polędwica drobiowa 20 g Ogórek 70 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 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 Szynka tostowa drobiowa Cedrob 60 g Ogórek 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Kakao 250 g Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 50 g Masło 15 g Szynka biała z indyka Łukosz 60 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Ryż brązowy na mleku 250 g Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Szynka piastowska 40 g Ogórek 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 Ser biały 60 g Pieczeń wiedeńska 20 g Papryka 70 g Sałata 30 g Rumianek 1 szt Cukier 10 g
2. śniadanie	Jogurt owocowy 1 szt	Kisiel z morelą 200 ml	Mus wiśniowy 200 g	Sok owocowy bez cukru 1 szt	Jogurt naturalny 1 szt	Jogurt owocowy 1 szt	Budyń 200 ml
Obiad	Zupa selerowa z makaronem muszelki 300 ml Filet z kurczaka panier. w płatkach owsianych z sezamem 100 g Ziemniaki 170 g Surówka z pomidora z cebulą 70 g Brokuły 80 g Kompot owocowy 200 ml	Zupa grochowa 300 ml Rolada schabowa ze szpinakiem 100 g Kasza pęczak 170 g Sos jasny z ziołami prowansalskimi 60 g Kalań 80 g Surówka z kapusty kiszanej b/c 70 g Kompot owocowy 200 ml Sos jasny z ziołami prowansalskimi 60 g	Zupa ogórkowa 300 ml Pierogi ruskie II z okrasą 240 g Surówka z marchewką, jabłkiem i fenkulem włoskim 70 g Bukiet warzyw 3-skl. 80 g Kompot owocowy 200 ml	Zupa brokułowa z kaszą bulgur 300 ml Schab z pieczoną dynią 100 g Sos majerankowy 60 g Ziemniaki 170 g Marchewka z groszkiem 80 g Ogórek kiszony 70 g Kompot owocowy 200 ml	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 z żółtą marchewką 70 g Kompot owocowy 200 ml	Barszcz biały z ziemniakami 400 ml Gulasz wieprzowy 110 g Kopytka 170 g Mizeria 70 g Kalań 80 g Kompot owocowy 200 ml	Zupa z fasolki szparagowej z kaszą pęczak 300 ml Filet z kurczaka panier. w płatkach kukurydzianych 100 g Ziemniaki 170 g Kapusta biała zasmażana z koperkiem 70 g Szpinak 80 g Kompot owocowy 200 ml
Podwieczorek	Melon miódowy 150 g	Banan 1 szt	Truskawki 100 g	Jabłko 1 szt	Melon miódowy 150 g	Truskawki 100 g	Jabłko 1 szt

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-05-21 do dnia 2025-05-31 KUCHNIA GŁÓWNA

	środa	czwartek	piątek	sobota	środa	czwartek	piątek
	2025-05-28	2025-05-29	2025-05-30	2025-05-31	2025-05-21	2025-05-22	2025-05-23
	Piaseczno Podstawowa Dzieci	Piaseczno Podstawowa Dzieci	Piaseczno Podstawowa Dzieci	Piaseczno Podstawowa Dzieci	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa
Śniadanie	Płatki jęczmienne na mleku 250 g Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Szynka tostowa drobiowa Cedrob 20 g Twarożek miętowy 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 Pomidor 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	Kasza jaglana na mleku 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Szynka miódowa 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 chrzanowy 60 g Połędwica drobiowa 20 g Ogórek 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 Schab Maryny 20 g Papryka 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g
2. śniadanie	Mus borówkowy 200 g	Jogurt naturalny 1 szt	Galaretką z malinami 150 ml	Mus jabłkowo-buraczany 200 g			
Obiad	Krem z dyni 300 ml Karkówka pieczona w sosie miodowo-musztardowym 100 g Kasza gryczana 170 g Surówka wielowarzywna 70 g Buraczki 80 g Kompot owocowy 200 ml	Zupa kapuśniak 300 ml Filet z indyka pieczony w sosie śmietanowo szpinakowym 100 g Makaron świderki 170 g Surówka z selera z olejem 70 g Bukiet warzyw 3-skl. 80 g Kompot owocowy 200 ml	Zupa pomidorowa z ryżem 300 ml Dorsz w cieście bazyliowym 100 g Ziemniaki 170 g Surówka czerwony collesław z żółtą marchewką 70 g Jarzynyki po grecku 80 g Kompot owocowy 200 ml	Zupa koperkowa z ziemniakami 300 ml Szynka pieczona z jabłkami 100 g Sos pietruszkowy 60 g Kasza pęczak 170 g Surówka kopenhaska 70 g Kalafior 80 g Kompot owocowy 200 ml	Zupa selerowa z makaronem muszelki 300 ml Filet z kurczaka panier. w płatkach owsianych z sezamem 100 g Ziemniaki 170 g Surówka z pomidora z cebulą 70 g Brokuły 80 g Kompot owocowy 200 ml Melon miódowy 150 g	Zupa grochowa 300 ml Rolada schabowa ze szpinakiem 100 g Kasza pęczak 170 g Surówka z kapusty kiszzonej b/c 70 g Kalafior 80 g Kompot owocowy 200 ml Winogrona 100 g Sos jasny z ziołami prowansalskimi 60 g	Zupa ogórkowa 300 ml Pierogi ruskie II z okrasą 240 g Bukiet warzyw 3-skl. 80 g Surówka z marchewką, jabłkiem i fenkulem włoskim 70 g Kompot owocowy 200 ml Truskawki 100 g
Podwieczorek	Truskawki 100 g	Jabłko 1 szt	Truskawki 100 g	Winogrona 100 g			

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-05-21 do dnia 2025-05-31 KUCHNIA GŁÓWNA

	sobota	niedziela	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek	piątek
	2025-05-24	2025-05-25	2025-05-26	2025-05-27	2025-05-28	2025-05-29	2025-05-30
	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa
Śniadanie	Kawa mleczna 250 g Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Szynka 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 Szynka biała z indyka Łukosz 60 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Ryż brązowy na mleku 250 g Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Szynka piastowska 40 g Ogórek 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 Ser biały 60 g Pieczeń wiedeńska 20 g Papryka 70 g Sałata 30 g Rumianek 1 szt	Płatki jęczmienne na mleku 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Szynka tostowa drobiowa Cedrob 20 g Twarożek miętowy 60 g Pomidor 70 g Sałata 30 g herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Płatki owsiane na mleku 250 ml Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Polędwica sopocka 40 g Pomidor 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
2. śniadanie							
Obiad	Zupa brokułowa z kaszą bulgur 300 ml Schab z pieczoną dynią 100 g Sos majerankowy 60 g Ziemniaki 170 g Marchewka z groszkiem 80 g Ogórek kiszony 70 g Kompot owocowy 200 ml Kiwi 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 z żółtą marchewką 70 g Kompot owocowy 200 ml Melon miódowy 150 g	Barszcz biały z ziemniakami 400 ml Gulasz wieprzowy 110 g Kopytka 170 g Mizeria 70 g Kalafior 80 g Kompot owocowy 200 ml Truskawki 100 g	Zupa z fasolki szparagowej z kaszą pęczak 300 ml Filet z kurczaka panier. w płatkach kukurydzianych 100 g Ziemniaki 170 g Kapusta biała zasmażana z koperkiem 70 g Szpinak 80 g Kompot owocowy 200 ml Jabłko 1 szt	Krem z dyni 300 ml Karkówka pieczona w sosie miodowo-musztardowym 100 g Kasza gryczana 170 g Surówka wielowarzywna 70 g Carpaccio z buraczków 80 g Kompot owocowy 200 ml Truskawki 100 g	Zupa kapuśniak 300 ml Filet z indyka pieczony w sosie śmietanowo szpinakowym 100 g Makaron świderki 170 g Surówka z selera z olejem 70 g Bukiet warzyw 3-skt. 80 g Kompot owocowy 200 ml Jabłko 1 szt	Zupa pomidorowa z ryżem 300 ml Dorsz w cieście bazyliowym 100 g Ziemniaki 170 g Surówka czerwony collesław z żółtą marchewką 70 g Jarzynki po grecku 80 g Kompot owocowy 200 ml Truskawki 100 g
Podwieczorek							

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-05-21 do dnia 2025-05-31 KUCHNIA GŁÓWNA

	sobota	środa	czwartek	piątek	sobota	niedziela	poniedziałek
	2025-05-31	2025-05-21	2025-05-22	2025-05-23	2025-05-24	2025-05-25	2025-05-26
	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna
Śniadanie	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	Kasza jaglana na mleku 250 g Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Szynka miódowa 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 Połędwica drobiowa 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	Ryż brązowy na mleku 250 g 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
2. śniadanie							
Obiad	Zupa koperkowa z ziemniakami 300 ml Szynka pieczona z jabłkami 100 g Sos pietruszkowy 60 g Kasza pęczak 170 g Surówka kopenhaska 70 g Kalafior 80 g Kompot owocowy 200 ml Winogrona 100 g	Zupa selerowa z makaronem muszelki 300 ml Filet z kurczaka pieczony 100 g Sos ziołowy 60 g Ziemniaki 170 g Surówka z pomidora z cebulą 70 g Brokuły 80 g Kompot owocowy 200 ml Melon miódowy 150 g	Zupa koperkowa z ziemniakami 300 ml Rolada schabowa ze szpinakiem 100 g Sos jasny z ziołami prowansalskimi 60 g Kasza jęczmienna 170 g Kalafior 150 g Kompot owocowy 200 ml Banan 1 szt	Zupa ziemniaczanka z dynią 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 Truskawki 100 g	Zupa brokułowa z kaszą bulgur 300 ml Schab z pieczoną dynią 100 g Sos majerankowy 60 g Ziemniaki 170 g Marchewka gotowana mini 150 g Kompot owocowy 200 ml Kiwi 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 Melon miódowy 150 g	Barszcz biały z ziemniakami 400 ml Gulasz wieprzowy lekkostrawny 110 g Kopytka 170 g Kalafior 150 g Kompot owocowy 200 ml Truskawki 100 g
Podwieczorek							

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-05-21 do dnia 2025-05-31 KUCHNIA GŁÓWNA

	wtorek	środa	czwartek	piątek	sobota	środa	czwartek
	2025-05-27	2025-05-28	2025-05-29	2025-05-30	2025-05-31	2025-05-21	2025-05-22
	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Cukrzycowa
Śniadanie	Kasza manna na mleku 250 ml Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Ser biały 60 g Schab Benedykta 20 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Rumianek 1 szt Cukier 10 g	Płatki jęczmienne na mleku 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Szynka tostowa drobiowa Cedrob 20 g Twarożek miętowy 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	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 Polędwica drobiowa 60 g Pomidor 70 g Sałata lodowa 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	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	Płatki żytnie na mleku 250 g Chleb razowy 100 g Masło 15 g Twarożek chrzanowy 60 g Polędwica drobiowa 20 g Ogórek 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt
2. śniadanie						Chleb razowy 50 g Masło 5 g Jajko 1 szt Pomidor 20 g	Chleb razowy 50 g Masło 5 g Szynka miodowa z Dudy 20 g Papryka 20 g
Obiad	Zupa jarzynowa z ryżem 300 ml Filet z kurczaka pieczony 100 g Sos majerankowy 60 g Ziemniaki 170 g Szpinak 150 g Kompot owocowy 200 ml Jabłko 1 szt	Krem z dyni b/pestek słonecznika 300 ml Karkówka pieczona 100 g Sos potrawkowy 60 g Kasza bulgur 170 g Buraczki 150 g Kompot owocowy 200 ml Truskawki 100 g	Zupa kalafiorowa 300 ml Filet z indyka pieczony 100 g Makaron świderki 170 g Sos szpinakowy b/ml b/gl 60 g Bukiet warzyw 3-skl. 150 g Kompot owocowy 200 ml Banan 1 szt	Zupa pomidorowa z ryżem 300 ml Dorsz pieczony z koperkiem 100 g Sos koperkowy 60 g Ziemniaki 170 g Jarzynki po grecku 150 g Kompot owocowy 200 ml Truskawki 100 g	Zupa koperkowa z ziemniakami 300 ml Szynka pieczona z jabłkami 100 g Sos pietruszkowy 60 g Kasza bulgur 170 g Kalafior 150 g Kompot owocowy 200 ml Banan 1 szt	Zupa selerowa z makaronem pełnoziarnistym 300 ml Filet z kurczaka pieczony 100 g Sos ziołowy 60 g Kasza jęczmienna 170 g Surówka z pomidora z cebulą 70 g Brokuły 80 g Kompot owocowy bez cukru 200 ml	Zupa grochowa 300 ml Rolada schabowa ze szpinakiem 100 g Kasza pęczak 170 g Surówka z kapusty kiszzonej b/c 70 g Kalafior 80 g Kompot owocowy bez cukru 200 ml Sos jasny z ziołami prowansalskimi 60 g
Podwieczorek						Jabłko 1 szt	Jabłko 1 szt

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-05-21 do dnia 2025-05-31 KUCHNIA GŁÓWNA

	piątek	sobota	niedziela	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek
	2025-05-23	2025-05-24	2025-05-25	2025-05-26	2025-05-27	2025-05-28	2025-05-29
	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Cukrzycowa
Śniadanie	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	Ryż brązowy na mleku 250 g Chleb razowy 100 g Masło 15 g Szynka piastowska 40 g Ogórek 70 g Sałata 30 g herbata owocowa 1 szt	Płatki żytnie na mleku 250 g Chleb razowy 100 g Masło 15 g Ser biały 60 g Pieczeń wiederńska 20 g Papryka 70 g Sałata 30 g Rumianek 1 szt	Płatki jęczmienne na mleku 250 g Chleb razowy 100 g Masło 15 g Szynka tostowa drobiowa Cedrob 20 g Twarożek miętowy 60 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt	Płatki owsiane na mleku 250 ml Chleb razowy 100 g Masło 15 g Polędwica sopocka 40 g Pomidor 70 g Sałata 30 g herbata owocowa 1 szt
2. śniadanie	Chleb razowy 50 g Masło 5 g Ser żółty 20 g Ogórek 20 g	Chleb razowy 50 g Masło 5 g Ser biały 20 g Papryka 20 g	Chleb razowy 50 g Masło 5 g Rolada z kurczakiem Duda 20 g Ogórek 20 g	Chleb razowy 50 g Masło 5 g Polędwica drobiowa 20 g Papryka 20 g	Chleb razowy 50 g Masło 5 g Szynka konserwowa 20 g Pomidor 20 g	Chleb razowy 50 g Masło 5 g Tyrolska 20 g Papryka 20 g	Chleb razowy 50 g Masło 5 g Schab Benedykta 20 g Ogórek 30 g
Obiad	Zupa ogórkowa 300 ml Naleśniki pełnoziarniste z serem b/cukru 2 szt Mus malinowy b/c 60 g Kompot owocowy bez cukru 200 ml	Zupa brokułowa z kaszą bulgur 300 ml Schab z pieczoną dynią 100 g Sos majerankowy 60 g Kasza jęczmienna 170 g Ogórek kiszony 70 g Bukiet warzyw 3-skl. 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 z żółtą marchewką b/c 70 g Brukselka 80 g Kompot owocowy bez cukru 200 ml	Barszcz biały z ziemniakami 400 ml Gulasz wieprzowy 110 g Kasza gryczana 170 g Mizeria 70 g Kalafior 80 g Kompot owocowy bez cukru 200 ml	Zupa z fasolki szparagowej z kaszą pęczak 400 ml Filet z kurczaka pieczony 100 g Sos majerankowy 60 g Kasza orkiszowa 170 g Kapusta biała zasmażana z koperkiem 70 g Szpinak 80 g Kompot owocowy bez cukru 200 ml	Krem z dyni 300 ml Karkówka pieczona 100 g Sos potrawkowy 60 g Kasza gryczana 170 g Surówka wielowarzywna b/c 70 g Brokuły 80 g Kompot owocowy bez cukru 200 ml	Zupa kapuśniak 300 ml Filet z indyka pieczony w sosie śmietanowo szpinakowym 100 g Makaron razowy 170 g Surówka z selera b/c 70 g Bukiet warzyw 3-skl. 80 g Kompot owocowy bez cukru 200 ml
Podwieczorek	Truskawki 100 g	Jabłko 1 szt	Jabłko 1 szt	Truskawki 100 g	Jabłko 1 szt	Truskawki 100 g	Jabłko 1 szt

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-05-21 do dnia 2025-05-31 KUCHNIA GŁÓWNA

	piątek	sobota	środa	czwartek	piątek	sobota	niedziela
	2025-05-30	2025-05-31	2025-05-21	2025-05-22	2025-05-23	2025-05-24	2025-05-25
	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Wątrob.-Trzustk.	Piaseczno Wątrob.-Trzustk.	Piaseczno Wątrob.-Trzustk.	Piaseczno Wątrob.-Trzustk.	Piaseczno Wątrob.-Trzustk.
Śniadanie	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	Kasza jaglana na mleku 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Szynka miodowa 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 Polędwica drobiowa 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
2. śniadanie	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					
Obiad	Zupa pomidorowa z ryżem brązowym 300 ml Dorsz pieczony z koperkiem 100 g Sos koperkowy 60 g Kasza gryczana 170 g Surówka czerwony collesław z żółtą marchewką b/c 70 g Jarzynki po grecku 80 g Kompot owocowy bez cukru 200 ml	Zupa koperkowa z ziemniakami 300 ml Szynka pieczona z jablkami 100 g Sos pietruszkowy 60 g Kasza pęczak 170 g Surówka kopenhaska 70 g Kalafor 80 g Kompot owocowy bez cukru 200 ml	Zupa selerowa z makaronem muszelki b/ml 300 ml Filet z kurczaka pieczony 100 g Sos ziołowy 60 g Ziemniaki 170 g Brokuły 150 g Kompot owocowy 200 ml Melon miodowy 150 g	Zupa koperkowa z ziemniakami b/ml 300 ml Rolada schabowa ze szpinakiem 100 g Sos jasny z ziołami prowansalskimi b/ml b/gł 60 g Kasza jęczmienna 170 g Kalafor 150 g Kompot owocowy 200 ml Banan 1 szt	Zupa ziemniaczanka z dynią 300 ml Pierogi ruskie diet. II 240 g Bukiet warzyw 3-skl. 150 g Kompot owocowy 200 ml Truskawki 100 g	Zupa brokułowa z kaszą bulgur b/ml 300 ml Schab z pieczoną dynią 100 g Sos majerankowy 60 g Ziemniaki 170 g Marchewka gotowana mini 150 g Kompot owocowy 200 ml Banan 1 szt	Zupa pomidorowa z makaronem b/ml 300 ml Udziki z kurczaka pieczone 100 g Sos ziołowy 60 g Ziemniaki 170 g Kalafor 150 g Kompot owocowy 200 ml Melon miodowy 150 g
Podwieczorek	Truskawki 100 g	Kiwi 1 szt					

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-05-21 do dnia 2025-05-31 KUCHNIA GŁÓWNA

	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek	piątek	sobota	środa
	2025-05-26	2025-05-27	2025-05-28	2025-05-29	2025-05-30	2025-05-31	2025-05-21
	Piaseczno Wątrob.-Trzusk.	Piaseczno Wątrob.-Trzusk.	Piaseczno Wątrob.-Trzusk.	Piaseczno Wątrob.-Trzusk.	Piaseczno Wątrob.-Trzusk.	Piaseczno Wątrob.-Trzusk.	Piaseczno Wrzodowa
Śniadanie	Ryż brązowy na mleku 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Szyńka piastowska 40 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 Ser biały 60 g Schab Benedykta 20 g Pomidor b/ skórki 100 g Rumianek 1 szt Cukier 10 g	Płatki jęczmienne na mleku 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Szyńka tostowa drobiowa Cedrob 20 g Twarożek miętowy 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 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	Kawa mleczna 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Polędwica drobiowa 60 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Kasza jaglana na mleku 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Szyńka miódowa z Dudy 40 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g
2. śniadanie							
Obiad	Barszcz biały z ziemniakami b/ml 300 ml Gulasz wieprzowy lekkostrawny 110 g Kopytka 170 g Kalafor 150 g Kompot owocowy 200 ml Truskawki 100 g	Zupa jarzynowa z ryżem b/ml 300 ml Filet z kurczaka pieczony 100 g Sos majerankowy 60 g Ziemniaki 170 g Szpinak 150 g Kompot owocowy 200 ml Jabłko pieczone 1 szt	Krem z dyni b/pestek słonecznika 300 ml Schab parowany 100 g Kasza bulgur 170 g Buraczki 150 g Kompot owocowy 200 ml Truskawki 100 g	Zupa kalafiorowa b/ml 300 ml Filet z indyka pieczony 100 g Makaron świderki 170 g Sos szpinakowy b/ml b/gl 60 g Bukiet warzyw 3-skl. 150 g Kompot owocowy 200 ml Banan 1 szt	Zupa pomidorowa z ryżem b/ml 300 ml Dorsz pieczony z koperkiem 100 g Sos koperkowy 60 g Ziemniaki 170 g Jarzynki po grecku 150 g Kompot owocowy 200 ml Truskawki 100 g	Zupa koperkowa z ziemniakami b/ml 300 ml Szyńka pieczona z jabłkami 100 g Sos pietruszkowy 60 g Ziemniaki 170 g Kalafor 150 g Kompot owocowy 200 ml Jabłko pieczone 1 szt	Zupa selerowa z makaronem muszelki b/ml 300 ml Filet z kurczaka pieczony 100 g Sos ziołowy 60 g Ziemniaki 170 g Brokuły 150 g Kompot owocowy 200 ml Melon miódowy 150 g
Podwieczorek							

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-05-21 do dnia 2025-05-31 KUCHNIA GŁÓWNA

	czwartek	piątek	sobota	niedziela	poniedziałek	wtorek	środa
	2025-05-22	2025-05-23	2025-05-24	2025-05-25	2025-05-26	2025-05-27	2025-05-28
	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno Wrzodowa
Śniadanie	Zacierka na mleku 250 ml Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 50 g Masło 15 g Twarożek bazyliowy 60 g Polędwica drobiowa 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	Ryż brązowy na mleku 250 g 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	Kasza manna na mleku 250 ml Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Ser biały 60 g Schab Benedykta 20 g Pomidor b/ skórki 100 g Rumianek 1 szt Cukier 10 g	Płatki jęczmienne na mleku 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Szynka tostowa drobiowa Cedrob 20 g Twarożek miętowy 60 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g
2. śniadanie							
Obiad	Zupa koperkowa z ziemniakami b/ml 300 ml Rolada schabowa ze szpinakiem 100 g Sos jasny z ziołami prowansalskimi b/ml b/gl 60 g Kasza jęczmienna 170 g Kalaflor 150 g Kompot owocowy 200 ml Banan 1 szt	Zupa ziemniaczanka z dynią 300 ml Pierogi ruskie diet. II 240 g Bukiet warzyw 3-skl. 150 g Kompot owocowy 200 ml Truskawki 100 g	Zupa brokułowa z kaszą bulgur b/ml 300 ml Schab z pieczoną dynią 100 g Sos majerankowy 60 g Ziemniaki 170 g Marchewka gotowana mini 150 g Kompot owocowy 200 ml Banan 1 szt	Zupa pomidorowa z makaronem b/ml 300 ml Udзки z kurczaka pieczone 100 g Sos ziołowy 60 g Ziemniaki 170 g Kalaflor 150 g Kompot owocowy 200 ml Melon miódowy 150 g	Barszcz biały z ziemniakami b/ml 300 ml Gulasz wieprzowy lekkostrawny 110 g Kopytka 170 g Kalaflor 150 g Kompot owocowy 200 ml Truskawki 100 g	Zupa jarzynowa z ryżem b/ml 300 ml Filet z kurczaka pieczony 100 g Sos majerankowy 60 g Ziemniaki 170 g Szpinak 150 g Kompot owocowy 200 ml Jabłko pieczone 1 szt	Krem z dyni b/pestek słonecznika 300 ml Schab parowany 100 g Kasza bulgur 170 g Buraczki 150 g Kompot owocowy 200 ml Truskawki 100 g
Podwieczorek							

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-05-21 do dnia 2025-05-31 KUCHNIA GŁÓWNA

	czwartek	piątek	sobota	środa		czwartek	
	2025-05-29	2025-05-30	2025-05-31	2025-05-21		2025-05-22	
	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno L Bezmleczna 4p.	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci	Piaseczno L Bezmleczna 4p.	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci
Śniadanie	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	Kawa mleczna 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Polędwica drobiowa 60 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Kasza jaglana na wodzie 250 g Chleb pszenny 100 g Masło roślinne 15 g Szynka miódowa 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 80 g Masło roślinne 15 g Szynka miódowa 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 Polędwica drobiowa 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 Polędwica drobiowa 40 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g
2. śniadanie					Mus jabłkowy 200 g		Kisiel z morelą 200 ml
Obiad	Zupa kalafiorowa b/ml 300 ml Filet z indyka pieczony 100 g Makaron świderki 170 g Sos szpinakowy b/ml b/gł 60 g Bukiet warzyw 3-skl. 150 g Kompot owocowy 200 ml Banan 1 szt	Zupa pomidorowa z ryżem b/ml 300 ml Dorsz pieczony z koperkiem 100 g Sos koperkowy 60 g Ziemniaki 170 g Jarzyny po grecku 150 g Kompot owocowy 200 ml Truskawki 100 g	Zupa koperkowa z ziemniakami b/ml 300 ml Szynka pieczona z jabłkami 100 g Sos pietruszkowy 60 g Ziemniaki 170 g Kalafior 150 g Kompot owocowy 200 ml Jabłko pieczone 1 szt	Zupa selerowa z makaronem muszelki b/ml 300 ml Filet z kurczaka pieczony 100 g Sos ziołowy 60 g Ziemniaki 170 g Surówka z pomidora z cebulą 70 g Brokuły 80 g Kompot owocowy 200 ml Melon miódowy 150 g	Zupa selerowa z makaronem muszelki b/ml 300 ml Filet z kurczaka pieczony 100 g Sos ziołowy 60 g Ziemniaki 170 g Surówka z pomidora z cebulą 70 g Brokuły 80 g Kompot owocowy 200 ml	Zupa koperkowa z ziemniakami b/ml 300 ml Rolada schabowa ze szpinakiem 100 g Sos jasny z ziołami prowansalskimi b/ml b/gł 60 g Kasza jęczmienna 170 g Kalafior 150 g Kompot owocowy 200 ml Banan 1 szt	Zupa koperkowa z ziemniakami b/ml 300 ml Rolada schabowa ze szpinakiem 100 g Sos jasny z ziołami prowansalskimi b/ml b/gł 60 g Kasza jęczmienna 170 g Kalafior 150 g Kompot owocowy 200 ml
Podwieczorek					Melon miódowy 150 g		Banan 1 szt

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-05-21 do dnia 2025-05-31 KUCHNIA GŁÓWNA

	piątek		sobota		niedziela		poniedziałek
	2025-05-23		2025-05-24		2025-05-25		2025-05-26
	Piaseczno L Bezmleczna 4p.	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci	Piaseczno L Bezmleczna 4p.	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci	Piaseczno L Bezmleczna 4p.	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci
Śniadanie	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	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	Ryż brązowy na wodzie 250 g 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		Biszkopty 40 g	Mus brzoskwinowy 200 g
Obiad	Zupa ziemniaczanka z dynią 300 ml Naleśniki z jabłkiem prażonym b/ml b/jaj 2 szt Mus malinowy 60 g Kompot owocowy 200 ml Truskawki 100 g	Zupa ziemniaczanka z dynią 300 ml Naleśniki z jabłkiem prażonym b/ml b/jaj 2 szt Mus malinowy 60 g Kompot owocowy 200 ml	Zupa brokułowa z kaszą bulgur b/ml 300 ml Schab z pieczoną dynią 100 g Sos majerankowy 60 g Ziemniaki 170 g Marchewka gotowana mini 150 g Kompot owocowy 200 ml Kiwi 1 szt	Zupa brokułowa z kaszą bulgur b/ml 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 Melon miódowy 150 g	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	Barszcz biały z ziemniakami b/ml 300 ml Gulasz wieprzowy lekkostrawny 110 g Kopytka 170 g Kalafior 150 g Kompot owocowy 200 ml
Podwieczorek		Truskawki 100 g		Jabłko 1 szt		Melon miódowy 150 g	Truskawki 100 g

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-05-21 do dnia 2025-05-31 KUCHNIA GŁÓWNA

poniedziałek		wtorek		środa		czwartek	
2025-05-26		2025-05-27		2025-05-28		2025-05-29	
Piaseczno L Bezmleczna 4p.		Piaseczno L Bezmleczna Dzieci	Piaseczno L Bezmleczna 4p.	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci	Piaseczno L Bezmleczna 4p.	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci	Piaseczno L Bezmleczna 4p.
Śniadanie	Ryż brązowy na wodzie 250 g 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 żytnie na wodzie 250 ml Chleb pszenny 100 g Masło roślinne 15 g Schab Benedykta 40 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Rumianek 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 Rumianek 1 szt Cukier 10 g	Płatki jęczmienne na wodzie 250 g Chleb pszenny 100 g Masło roślinne 15 g Szynka tostowa drobiowa Cedrob 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 Szynka tostowa drobiowa Cedrob 40 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 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
		Kisiel 200 ml		Mus borówkowy 200 g		Mus jabłkowo-brzoskwinowy 200 g	
2. śniadanie							
Obiad	Barszcz biały z ziemniakami b/ml 300 ml Gulasz wieprzowy lekkostrawny 110 g Kopytka 170 g Kalańior 150 g Kompot owocowy 200 ml Truskawki 100 g	Zupa jarzynowa z ryżem b/ml 300 ml Filet z kurczaka pieczony 100 g Sos majerankowy 60 g Ziemniaki 170 g Szpinak 150 g Kompot owocowy 200 ml	Zupa jarzynowa z ryżem b/ml 300 ml Filet z kurczaka pieczony 100 g Sos majerankowy 60 g Ziemniaki 170 g Szpinak 150 g Kompot owocowy 200 ml Jabłko 1 szt	Krem z dyni b/pestek słonecznika 300 ml Karkówka pieczona 100 g Sos potrawkowy 60 g Kasza bulgur 170 g Buraczki 150 g Kompot owocowy 200 ml	Krem z dyni b/pestek słonecznika 300 ml Karkówka pieczona 100 g Sos potrawkowy 60 g Kasza bulgur 170 g Buraczki 150 g Kompot owocowy 200 ml Truskawki 100 g	Zupa kalafiorowa b/ml 300 ml Filet z indyka pieczony 100 g Makaron świderki 170 g Sos szpinakowy b/ml b/gl 60 g Bukiet warzyw 3-skl. 150 g Kompot owocowy 200 ml	Zupa kalafiorowa b/ml 300 ml Filet z indyka pieczony 100 g Makaron świderki 170 g Sos szpinakowy b/ml b/gl 60 g Bukiet warzyw 3-skl. 150 g Kompot owocowy 200 ml Banan 1 szt
Podwieczorek		Jabłko 1 szt		Truskawki 100 g		Banan 1 szt	

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-05-21 do dnia 2025-05-31 KUCHNIA GŁÓWNA

	piątek		sobota		środa	czwartek	piątek
	2025-05-30		2025-05-31		2025-05-21	2025-05-22	2025-05-23
	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci	Piaseczno L Bezmleczna 4p.	Piaseczno L Bezmleczna 4p.	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci	Piaseczno Płynna	Piaseczno Płynna	Piaseczno Płynna
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	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	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	Zupa mleczna miksowana 400 ml Jogurt naturalny 1 szt Herbata 1 szt Cukier 10 g
2. śniadanie	Galaretką z malinami 150 ml			Mus jabłkowo-buraczany 200 g			
Obiad	Zupa pomidorowa z ryżem b/ml 300 ml Dorsz pieczony z koperkiem 100 g Sos koperkowy 60 g Ziemniaki 170 g Jarzynki po grecku 150 g Kompot owocowy 200 ml	Zupa pomidorowa z ryżem b/ml 300 ml Dorsz pieczony z koperkiem 100 g Sos koperkowy 60 g Ziemniaki 170 g Jarzynki po grecku 150 g Kompot owocowy 200 ml Truskawki 100 g	Zupa koperkowa z ziemniakami b/ml 300 ml Szyńka pieczona z jabłkami 100 g Sos pietruszkowy 60 g Kasza bulgur 170 g Kalafior 150 g Kompot owocowy 200 ml Banan 1 szt	Zupa koperkowa z ziemniakami b/ml 300 ml Szyńka pieczona z jabłkami 100 g Sos pietruszkowy 60 g Kasza bulgur 170 g Kalafior 150 g Kompot owocowy 200 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
Podwieczorek	Truskawki 100 g			Banan 1 szt			

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-05-21 do dnia 2025-05-31 KUCHNIA GŁÓWNA

		sobota	niedziela	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek	piątek
		2025-05-24	2025-05-25	2025-05-26	2025-05-27	2025-05-28	2025-05-29	2025-05-30
		Piaseczno Płynna	Piaseczno Płynna	Piaseczno Płynna	Piaseczno Płynna	Piaseczno Płynna	Piaseczno Płynna	Piaseczno Płynna
Śniadanie	1. śniadanie	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	Zupa mleczna miksowana 400 ml Serek homogenizowany waniliowy 100 g Rumianek 1 szt Cukier 10 g	Zupa mleczna miksowana 400 ml Serek homogenizowany natur kg 100 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
	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	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
	Podwieczorek							

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-05-21 do dnia 2025-05-31 KUCHNIA GŁÓWNA

	sobota
	2025-05-31
	Piaseczno Płynna
Śniadanie	Zupa mleczna miksowana 400 ml Jogurt naturalny 1 szt Herbata 1 szt Cukier 10 g
2. śniadanie	
Obiad	Kompot owocowy 200 ml Mix obiad kolacja 1 000 ml
Podwieczorek	

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-05-21 do dnia 2025-05-31 KUCHNIA GŁÓWNA

	środa	czwartek	piątek	sobota	niedziela	poniedziałek	wtorek
	2025-05-21	2025-05-22	2025-05-23	2025-05-24	2025-05-25	2025-05-26	2025-05-27
	Piaseczno Podstawowa Dzieci	Piaseczno Podstawowa Dzieci	Piaseczno Podstawowa Dzieci	Piaseczno Podstawowa Dzieci	Piaseczno Podstawowa Dzieci	Piaseczno Podstawowa Dzieci	Piaseczno Podstawowa Dzieci
Kolacja	Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 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 60 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Kielbasa zielonogórska 40 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Pasta jajeczna ze szprotkami 60 g Polędwica z warzywami JBB 20 g Ogórek kiszony 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 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 pszenny 60 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 pszenny 60 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Pasta z zielonego groszku i sera żółtego 60 g Rolada z kurczakiem Duda 20 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Polędwica drobiowa 40 g Ogórek 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g
Posiłek nocny							

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-05-21 do dnia 2025-05-31 KUCHNIA GŁÓWNA

środa		czwartek		piątek		sobota		środa		czwartek		piątek	
2025-05-28		2025-05-29		2025-05-30		2025-05-31		2025-05-21		2025-05-22		2025-05-23	
Piaseczno Podstawowa Dzieci		Piaseczno Podstawowa Dzieci		Piaseczno Podstawowa Dzieci		Piaseczno Podstawowa Dzieci		Piaseczno Podstawowa		Piaseczno Podstawowa		Piaseczno Podstawowa	
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 80 g	Chleb pszenney 80 g	Chleb pszenney 80 g	Chleb pszenney 80 g	Chleb pszenney 80 g
	Bułka wrocławska 20 g	Bułka wrocławska 20 g	Bułka wrocławska 20 g	Bułka wrocławska 20 g	Bułka wrocławska 40 g	Bułka wrocławska 40 g	Bułka wrocławska 40 g	Bułka wrocławska 40 g	Bułka wrocławska 40 g	Bułka wrocławska 40 g	Bułka wrocławska 40 g	Bułka wrocławska 20 g	Bułka wrocławska 20 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
	Salatka kalafiorowa z serem żółtym, szynką i kukurydzą 60 g	Szynka biała z indyka Łukosz 40 g	Jajko w majonezie z koperkiem 1 szt	Rolada z kurczakiem Duda 40 g	Papryka 90 g	Salata 10 g	Herbata 1 szt	Cukier 10 g	Salatka ryżowa z zielonym ogórkiem 80 g	Pomidor 90 g	Salata 10 g	Herbata 1 szt	Cukier 10 g
	Schab Maryny 20 g	Papryka 90 g	Salata 10 g	Herbata 1 szt	Cukier 10 g				Ogórek kiszony 90 g	Salata 10 g	Herbata 1 szt	Cukier 10 g	
Posilek nocny	Papryka 90 g	Salata 10 g	Herbata 1 szt	Cukier 10 g					Jogurt owocowy 150g 1 szt	Chleb pszenney 50 g	Masło 5 g	Rolada z kurczakiem Duda 20 g	Jogurt owocowy 150g 1 szt
	Salata 10 g												
	Herbata 1 szt												
	Cukier 10 g												

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-05-21 do dnia 2025-05-31 KUCHNIA GŁÓWNA

	sobota	niedziela	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek	piątek
	2025-05-24	2025-05-25	2025-05-26	2025-05-27	2025-05-28	2025-05-29	2025-05-30
	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa
Kolacja	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 zielonego groszku i sera żółtego 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 20 g Masło 15 g Polędwica drobiowa 40 g Ogórek 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenney 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Sałatka kalafiorowa z serem żółtym, szynką i kukurydzą 60 g Schab Maryny 20 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
Posilek nocny	Chleb pszenney 50 g Masło 5 g Ser biały 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 Szynka tostowa drobiowa Cedrob 20 g	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Chleb pszenney 50 g Masło 5 g Polędwica drobiowa 20 g

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-05-21 do dnia 2025-05-31 KUCHNIA GŁÓWNA

	sobota	środa	czwartek	piątek	sobota	niedziela	poniedziałek
	2025-05-31	2025-05-21	2025-05-22	2025-05-23	2025-05-24	2025-05-25	2025-05-26
	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna
Kolacja	Chleb pszenney 80 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Rolada z kurczakiem Duda 40 g Papryka 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenney 60 g Bułka wrocławska 40 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 Kielbasa zielonogórska 40 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 ze szprotkami 60 g Polędwica 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	Chleb pszenney 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Twarożek z oliwkami 60 g Rolada z kurczakiem Duda 20 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g
Posilek nocny	Jogurt owocowy 150g 1 szt	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 Ser biały 50 g	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Chleb pszenney 50 g Masło 5 g Polędwica drobiowa 20 g

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-05-21 do dnia 2025-05-31 KUCHNIA GŁÓWNA

	wtorek	środa	czwartek	piątek	sobota	środa	czwartek
	2025-05-27	2025-05-28	2025-05-29	2025-05-30	2025-05-31	2025-05-21	2025-05-22
	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Cukrzycowa
Kolacja	Chleb pszenney 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Polędwica drobiowa 40 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenney 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Sałatka kalafiorowa z jajkiem diet. 60 g Schab Maryny 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 Szyinka biała z indyka Łukosz 40 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenney 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Jajko w jogurcie z koperkiem 1 szt Szyinka 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 Rolada z kurczakiem Duda 40 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb razowy 120 g Masło 15 g Sałatka z ryżem brązowym i zielonym ogórkiem 80 g Schab Maryny 20 g Ogórek kiszony 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt	Chleb razowy 120 g Masło 15 g Kielbasa zielonogórska 40 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt
Posilek nocny	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Chleb pszenney 50 g Masło 5 g Szyinka tostowa drobiowa Cedrob 20 g	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Chleb pszenney 50 g Masło 5 g Polędwica drobiowa 20 g	Jogurt owocowy 150g 1 szt		

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-05-21 do dnia 2025-05-31 KUCHNIA GŁÓWNA

piątek		sobota		niedziela		poniedziałek		wtorek		środa		czwartek	
2025-05-23		2025-05-24		2025-05-25		2025-05-26		2025-05-27		2025-05-28		2025-05-29	
Piaseczno Cukrzycowa		Piaseczno Cukrzycowa		Piaseczno Cukrzycowa		Piaseczno Cukrzycowa		Piaseczno Cukrzycowa		Piaseczno Cukrzycowa		Piaseczno Cukrzycowa	
Kolacja	Chleb razowy 100 g	Chleb razowy 120 g	Chleb razowy 120 g	Chleb razowy 120 g	Chleb razowy 120 g	Chleb razowy 120 g	Chleb razowy 120 g	Chleb razowy 120 g	Chleb razowy 120 g	Chleb razowy 120 g	Chleb razowy 120 g	Chleb razowy 120 g	Chleb razowy 120 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
	Pasta jajeczna ze szprotkami 60 g	Szynkowa 40 g	Ser żółty 40 g	Pasta z zielonego groszku i sera żółtego 60 g	Polędwica drobiowa 40 g	Salatka kalafiorowa z jajkiem diet. 60 g	Szynka biała z indyka Łukosz 40 g	Polędwica z warzywami JBB 20 g	Salatka kalafiorowa z jajkiem diet. 60 g	Szynka biała z indyka Łukosz 40 g	Polędwica z warzywami JBB 20 g	Salatka kalafiorowa z jajkiem diet. 60 g	Szynka biała z indyka Łukosz 40 g
	Ogórek kiszony 90 g	Pomidor 90 g	Papryka 90 g	Rolada z kurczakiem Duda 20 g	Ogórek 90 g	Schab Maryny 20 g	Papryka 90 g	Ogórek 90 g	Schab Maryny 20 g	Papryka 90 g	Ogórek 90 g	Schab Maryny 20 g	Papryka 90 g
	Salata 10 g	Salata 10 g	Salata lodowa 10 g	Pomidor 90 g	Salata 10 g	Papryka 90 g	Salata 10 g	Salata 10 g	Papryka 90 g	Salata 10 g	Salata 10 g	Papryka 90 g	Salata 10 g
	Herbata 1 szt	Herbata 1 szt	Herbata 1 szt	Herbata 1 szt	Herbata 1 szt	Herbata 1 szt	Herbata 1 szt	Herbata 1 szt	Herbata 1 szt	Herbata 1 szt	Herbata 1 szt	Herbata 1 szt	Herbata 1 szt
Posiłek nocny													

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-05-21 do dnia 2025-05-31 KUCHNIA GŁÓWNA

	piątek	sobota	środa	czwartek	piątek	sobota	niedziela
	2025-05-30	2025-05-31	2025-05-21	2025-05-22	2025-05-23	2025-05-24	2025-05-25
	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Wątrob.-Trzustk.	Piaseczno Wątrob.-Trzustk.	Piaseczno Wątrob.-Trzustk.	Piaseczno Wątrob.-Trzustk.	Piaseczno Wątrob.-Trzustk.
Kolacja	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 Rolada z kurczakiem Duda 40 g Papryka 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt	Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Ser biały 60 g Schab Maryny 20 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 50 g Masło 15 g Kiełbasa zielonogórska 40 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 50 g Masło 15 g Połędwica drobiowa 40 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 80 g Masło 15 g Szynekowa 40 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Ser biały 80 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g
Posiłek nocny			Jogurt owocowy 150g 1 szt	Chleb pszenny 50 g Masło 5 g Rolada z kurczakiem Duda 20 g	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Chleb pszenny 50 g Masło 5 g Ser biały 50 g	Jogurt owocowy 150g 1 szt

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-05-21 do dnia 2025-05-31 KUCHNIA GŁÓWNA

	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek	piątek	sobota	środa
	2025-05-26	2025-05-27	2025-05-28	2025-05-29	2025-05-30	2025-05-31	2025-05-21
	Piaseczno Wątrob.-Trzustk.	Piaseczno Wątrob.-Trzustk.	Piaseczno Wątrob.-Trzustk.	Piaseczno Wątrob.-Trzustk.	Piaseczno Wątrob.-Trzustk.	Piaseczno Wątrob.-Trzustk.	Piaseczno Wrzodowa
Kolacja	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 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 Schab 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 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 Rolada z kurczakiem Duda 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 60 g Schab Maryny 20 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 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 Szynka tostowa drobiowa Cedrob 20 g	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Chleb pszenney 50 g Masło 5 g Polędwica drobiowa 20 g	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Jogurt owocowy 150g 1 szt

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-05-21 do dnia 2025-05-31 KUCHNIA GŁÓWNA

	czwartek	piątek	sobota	niedziela	poniedziałek	wtorek	środa
	2025-05-22	2025-05-23	2025-05-24	2025-05-25	2025-05-26	2025-05-27	2025-05-28
	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno Wrzodowa
Kolacja	Chleb pszenney 80 g Bułka wrocławska 50 g Masło 15 g Kielbasa zielonogórska 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 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 Schab Maryny 40 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g
Posilek nocny	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 Ser biały 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 Szynka tostowa drobiowa Cedrob 20 g

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-05-21 do dnia 2025-05-31 KUCHNIA GŁÓWNA

	czwartek	piątek	sobota	środa		czwartek	
	2025-05-29	2025-05-30	2025-05-31	2025-05-21		2025-05-22	
	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno L Bezmleczna 4p.	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci	Piaseczno L Bezmleczna 4p.	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci
Kolacja	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 Rolada z kurczakiem Duda 40 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenney 100 g Masło roślinne 15 g Salatka ryżowa lekkostrawna 80 g Schab Maryny 20 g Pomidor 90 g Salata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenney 80 g Masło roślinne 15 g Salatka ryżowa lekkostrawna 80 g Schab Maryny 20 g Pomidor 90 g Salata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenney 100 g Masło roślinne 15 g Kielbasa zielonogórska 40 g Pomidor 90 g Salata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenney 100 g Masło roślinne 15 g Kielbasa zielonogórska 40 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 Polędwica drobiowa 20 g	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Chleb pszenney 50 g Masło roślinne 5 g Szynka biała z indyka Łukosz 20 g		Chleb pszenney 50 g Masło roślinne 5 g Rolada z kurczakiem Duda 20 g	

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-05-21 do dnia 2025-05-31 KUCHNIA GŁÓWNA

piątek		sobota		niedziela		poniedziałek
2025-05-23		2025-05-24		2025-05-25		2025-05-26
Piaseczno L Bezmleczna 4p.	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci	Piaseczno L Bezmleczna 4p.	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci	Piaseczno L Bezmleczna 4p.	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci
Kolacja Chleb pszenny 80 g Masło roślinne 15 g Pasta jajeczna ze szprotkami 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 Pasta jajeczna ze szprotkami 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 80 g Masło roślinne 15 g Rolada z kurczakiem Duda 40 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g
Posilek nocny Chleb pszenny 50 g Masło roślinne 5 g Polędwica drobiowa 20 g		Chleb pszenny 50 g Masło roślinne 5 g Ser biały 50 g		Chleb pszenny 50 g Masło roślinne 5 g Polędwica sopocka 20 g		

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-05-21 do dnia 2025-05-31 KUCHNIA GŁÓWNA

poniedziałek		wtorek		środa		czwartek	
2025-05-26		2025-05-27		2025-05-28		2025-05-29	
Piaseczno L Bezmleczna 4p.		Piaseczno L Bezmleczna Dzieci	Piaseczno L Bezmleczna 4p.	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci	Piaseczno L Bezmleczna 4p.	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci	Piaseczno L Bezmleczna 4p.
Kolacja	Chleb pszenney 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 pszenney 100 g Masło roślinne 15 g Polędwica drobiowa 40 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenney 100 g Masło roślinne 15 g Polędwica drobiowa 40 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenney 100 g Masło roślinne 15 g Salatka kalafiorowa z jajkiem diet. 60 g Schab Maryny 20 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenney 100 g Masło roślinne 15 g Salatka kalafiorowa z jajkiem diet. 60 g Schab Maryny 20 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 biała z indyka Łukosz 40 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 Szynka Maryny 20 g		Chleb pszenney 50 g Masło roślinne 5 g Szynka tostowa drobiowa Cedrob 20 g		Chleb pszenney 50 g Masło roślinne 5 g Szynka konserwowa 20 g

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-05-21 do dnia 2025-05-31 KUCHNIA GŁÓWNA

piątek		sobota		środa	czwartek	piątek
2025-05-30		2025-05-31		2025-05-21	2025-05-22	2025-05-23
Piaseczno L Bezmleczna Dzieci	Piaseczno L Bezmleczna 4p.	Piaseczno L Bezmleczna 4p.	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci	Piaseczno Płynna	Piaseczno Płynna	Piaseczno Płynna
Kolacja	Chleb pszenny 100 g Masło roślinne 15 g Szynka piastowska 40 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 100 g Masło roślinne 15 g Szynka piastowska 40 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 120 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 120 g Masło roślinne 15 g Rolada z kurczakiem Duda 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
Posiłek nocny		Chleb pszenny 50 g Masło roślinne 5 g Polędwica drobiowa 20 g		Jogurt owocowy 150g 1 szt	Kefir 1 szt	Jogurt owocowy 150g 1 szt

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-05-21 do dnia 2025-05-31 KUCHNIA GŁÓWNA

		sobota	niedziela	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek	piątek
		2025-05-24	2025-05-25	2025-05-26	2025-05-27	2025-05-28	2025-05-29	2025-05-30
		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 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		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 2025-05-21 do dnia 2025-05-31 KUCHNIA GŁÓWNA

	sobota
	2025-05-31
	Piaseczno Płynna
Kolacja	Herbata 1 szt Cukier 10 g
Posiłek nocny	Jogurt owocowy 150g 1 szt