

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-06-01 do dnia 2025-06-10 KUCHNIA GŁÓWNA

	niedziela	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek	piątek	sobota
	2025-06-01	2025-06-02	2025-06-03	2025-06-04	2025-06-05	2025-06-06	2025-06-07
	Piaseczno Podstawowa Dzieci	Piaseczno Podstawowa Dzieci	Piaseczno Podstawowa Dzieci	Piaseczno Podstawowa Dzieci	Piaseczno Podstawowa Dzieci	Piaseczno Podstawowa Dzieci	Piaseczno Podstawowa Dzieci
Śniadanie	Kakao 250 g Chleb pszenny 60 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	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 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 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
2. śniadanie	Kisiel z jagodami 200 ml	Jogurt owocowy 1 szt	Precel bez mleka i jaja 1 szt	Kisiel z jabłkiem 200 ml	Jogurt naturalny 1 szt	Mini muffiny 2 szt	Kefir 1 szt
Obiad	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 Szpinak 80 g Kompot owocowy 200 ml	Botwina 300 ml Schab po cygańsku pieczony w sosie pomidorowo-pieczarkowy m 130 g Kasza pęczak 170 g Marchewka gotowana mini 80 g Ogórek małosolny 70 g Kompot owocowy 200 ml	Zupa ogórkowa z ryżem brązowym 300 ml Rolada drobiowa ze szpinakiem 100 g Sos jasny z ziołami prowansalskimi 60 g Ziemniaki 170 g Surówka z sałaty i pomidora 70 g Brokuły 80 g Kompot owocowy 200 ml	Zupa z młodego kalafiora z ziemniakami 300 ml Szyńka pieczona w sosie śliwkowym 100 g Kluski śląskie 170 g Sos pieczeniowy 60 g Bukiet warzyw 3-skl. 80 g Sałatka z buraka 70 g Kompot owocowy 200 ml	Zupa pieczarkowa z łazankami 300 ml Gołąbek po hiszpańsku drobiowy 100 g Sos z pomidorów pelati 60 g Ziemniaki 170 g Kalafior 80 g Surówka z cukini, marchewką i porem 70 g Kompot owocowy 200 ml	Zupa dyniowa z ziemniakami 300 ml Makaron kokardki 170 g Twarożek 100 g Truskawki 100 g Kompot owocowy 200 ml	Zupa z młodego brokuła z ziemniakami 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
Podwieczorek	Kiwi 1 szt	Truskawki 100 g	Arbuz 200 g	Truskawki 100 g	Banan 1 szt	Melon miodowy 150 g	Jabłko 1 szt

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-06-01 do dnia 2025-06-10 KUCHNIA GŁÓWNA

	niedziela	poniedziałek	wtorek	niedziela	poniedziałek	wtorek	środa
	2025-06-08	2025-06-09	2025-06-10	2025-06-01	2025-06-02	2025-06-03	2025-06-04
	Piaseczno Podstawowa Dzieci	Piaseczno Podstawowa Dzieci	Piaseczno Podstawowa Dzieci	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa
Śniadanie	Kakao 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Szynka biała z indyka Łukosz 60 g Papryka 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 Tyrolska 40 g Pomidor 70 g Sałata lodowa 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Kasza manna na mleku 250 ml Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Ser żółty 40 g Pomidor 70 g Sałata 30 g herbata owocowa 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 Papryka 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 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 Herbata 1 szt Cukier 10 g
2. śniadanie	Kruche ciastka 50 g	Kisiel z wiśniami 200 ml	Jogurt owocowy 1 szt				
Obiad	Zupa pomidorowa z makaronem 300 ml Karkówka pieczona 100 g Sos musztardowy 60 g Ziemniaki 170 g Surówka z kapusty pekińskiej 70 g Szpinak 80 g Kompot owocowy 200 ml	Zupa szczawiowa z ziemniakami 300 ml Medalion drobiowy z pulpą mango 100 g Ryż brązowy 170 g Fasolka gotowana 80 g Surówka czerwony collesław z żółtą marchewką 70 g Kompot owocowy 200 ml	Zupa neapolitanka z kaszą gryczaną białą 300 ml Udziki z kurczaka pieczone z jabłkami 150 g Sos jasny z ziołami prowansalskimi 60 g Ziemniaki 170 g Brokuły 80 g Kapusta młoda zasmażana z koperkiem 70 g Kompot owocowy 200 ml	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 Szpinak 80 g Kompot owocowy 200 ml Kiwi 1 szt	Botwina 300 ml Schab po cygańsku pieczony w sosie pomidorowo-pieczarkowym 130 g Kasza pęczak 170 g Marchewka gotowana mini 80 g Ogórek małosolny 70 g Kompot owocowy 200 ml Truskawki 100 g	Zupa ogórkowa z ryżem brązowym 300 ml Rolada drobiowa ze szpinakiem 100 g Ziemniaki 170 g Sos jasny z ziołami prowansalskimi 60 g Surówka z sałaty i pomidora 70 g Brokuły 80 g Kompot owocowy 200 ml Arbuz 200 g	Zupa z młodego kalafiora z ziemniakami 300 ml Szynka pieczona w sosie śliwkowym 100 g Sałatka z buraka 70 g Kluski śląskie 170 g Sos pieczeniowy 60 g Bukiet warzyw 3-skl. 80 g Kompot owocowy 200 ml Truskawki 100 g
Podwieczorek	Kiwi 1 szt	Truskawki 100 g	Jabłko 1 szt				

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-06-01 do dnia 2025-06-10 KUCHNIA GŁÓWNA

	czwartek	piątek	sobota	niedziela	poniedziałek	wtorek	niedziela
	2025-06-05	2025-06-06	2025-06-07	2025-06-08	2025-06-09	2025-06-10	2025-06-01
	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Lekkostrawna
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 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	Kakao 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Szyńka biała z indyka Łukosz 60 g Papryka 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 Tyrolska 40 g Pomidor 70 g Sałata lodowa 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Kasza manna na mleku 250 ml Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Ser żółty 40 g Pomidor 70 g Sałata 30 g herbata owocowa 1 szt	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
2. śniadanie							
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 cukini, marchewką i porem 70 g Kompot owocowy 200 ml Banan 1 szt	Zupa dyniowa z ziemniakami 300 ml Makaron kokardki 170 g Twarożek 100 g Truskawki 100 g Kompot owocowy 200 ml Melon miódowy 150 g	Zupa z młodego brokuła z ziemniakami 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	Zupa pomidorowa z makaronem 300 ml Karkówka pieczona 100 g Sos musztardowy 60 g Ziemniaki 170 g Surówka z kapusty pekińskiej 70 g Szpinak 80 g Kompot owocowy 200 ml Kiwi 1 szt	Zupa szczawiowa z ziemniakami 300 ml Medalion drobiowy z pulpą mango 100 g Ryż brązowy 170 g Fasolka gotowana 80 g Surówka czerwony collesław z żółtą marchewką 70 g Kompot owocowy 200 ml Truskawki 100 g	Zupa neapolitanka z kaszą gryczaną białą 300 ml Udziki z kurczaka pieczone z jabłkami 150 g Sos jasny z ziołami prowansalskimi 60 g Ziemniaki 170 g Brokuły 80 g Kapusta młoda zasmażana z koperkiem 70 g Kompot owocowy 200 ml Jabłko 1 szt	Rosół z makaronem 300 ml Palki z kurczaka pieczone 2 szt Sos ziołowy 60 g Ziemniaki 170 g Szpinak 150 g Kompot owocowy 200 ml Kiwi 1 szt
Podwieczorek							

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-06-01 do dnia 2025-06-10 KUCHNIA GŁÓWNA

	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek	piątek	sobota	niedziela
	2025-06-02	2025-06-03	2025-06-04	2025-06-05	2025-06-06	2025-06-07	2025-06-08
	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna
Śniadanie	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 Szynka 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 Szynka 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 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	Kakao 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Szynka biała z indyka Łukosz 60 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g
2. śniadanie							
Obiad	Barszcz czerwony z ziemniakami 300 ml Schab parowany 100 g Sos pieczeniowy diet. 60 g Kasza jęczmienna 170 g Marchewka gotowana mini 150 g Kompot owocowy 200 ml Truskawki 100 g	Zupa jarzynowa z ryżem brązowym 300 ml Rolada drobiowa ze szpinakiem 100 g Sos jasny z ziołami prowansalskimi 60 g Ziemniaki 170 g Surówka z sałaty i pomidora b/cebuli 150 g Kompot owocowy 200 ml Arbuz 200 g	Zupa z młodego kalafiora z ziemniakami 300 ml Szynka pieczona 100 g Kluski śląskie 170 g Sos pieczeniowy diet. 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 Surówka z cukinią i marchewką lekka 70 g Kalafior 80 g Kompot owocowy 200 ml Banan 1 szt	Zupa dyniowa z ziemniakami 300 ml Makaron kokardki 170 g Twarożek 100 g Truskawki 100 g Kompot owocowy 200 ml Melon miódowy 150 g	Zupa z młodego brokuła z ziemniakami 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	Zupa pomidorowa z makaronem 300 ml Karkówka pieczona 100 g Sos jarzynowy 60 g Ziemniaki 170 g Szpinak 150 g Kompot owocowy 200 ml Jabłko 1 szt
Podwieczorek							

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-06-01 do dnia 2025-06-10 KUCHNIA GŁÓWNA

	poniedziałek	wtorek	niedziela	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek
	2025-06-09	2025-06-10	2025-06-01	2025-06-02	2025-06-03	2025-06-04	2025-06-05
	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Cukrzycowa
Śniadanie	Płatki owsiane na mleku 250 ml Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Tyrolska 40 g Pomidor 70 g Sałata lodowa 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Kasza manna na mleku 250 ml Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 50 g Masło 15 g Szynka biała z indyka Łukosz 40 g Pomidor 70 g Sałata 30 g herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g	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	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
2. śniadanie			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	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
Obiad	Zupa kalafiorowa 300 ml Medalion drobiowy z pulpą mango 100 g Ryż brązowy 170 g Marchewka talarki z natką 150 g Kompot owocowy 200 ml Truskawki 100 g	Zupa zacierkowa 300 ml Udziki z kurczaka pieczone z jabłkami 150 g Sos jasny z ziołami prowansalskimi 60 g Ziemniaki 170 g Brokuły 150 g Kompot owocowy 200 ml Jabłko 1 szt	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 Szpinak 80 g Kompot owocowy bez cukru 200 ml	Botwina 300 ml Schab po cygańsku pieczony w sosie pomidorowo-pieczarkowym 130 g Kasza pęczak 170 g Ogórek małosolny 70 g Kalafior 80 g Kompot owocowy bez cukru 200 ml	Zupa ogórkowa z ryżem brązowym 300 ml Rolada drobiowa ze szpinakiem 100 g Sos jasny z ziołami prowansalskimi 60 g Kasza jęczmienna 170 g Surówka z sałaty i pomidora 70 g Brokuły 80 g Kompot owocowy bez cukru 200 ml	Zupa z młodego kalafiora z ziemniakami 300 ml Szynka pieczona 120 g Kasza gryczana 170 g Sos pieczeniowy 60 g Sałatka 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 cukini, marchewką i porem 70 g Kompot owocowy bez cukru 200 ml
Podwieczorek			Kiwi 1 szt	Truskawki 100 g	Kiwi 1 szt	Truskawki 100 g	Jabłko 1 szt

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-06-01 do dnia 2025-06-10 KUCHNIA GŁÓWNA

	piątek	sobota	niedziela	poniedziałek	wtorek	niedziela	poniedziałek
	2025-06-06	2025-06-07	2025-06-08	2025-06-09	2025-06-10	2025-06-01	2025-06-02
	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Wątrob.-Trzustk.	Piaseczno Wątrob.-Trzustk.
Śniadanie	Płatki żytnie na mleku 250 g Chleb razowy 100 g Masło 15 g 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	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 1 szt	Płatki owsiane na mleku 250 ml Chleb razowy 100 g Masło 15 g Tyrolska 40 g Pomidor 70 g Sałata lodowa 30 g Herbata 1 szt	Płatki żytnie na mleku 250 g Chleb razowy 100 g Masło 15 g Ser żółty 40 g Pomidor 70 g Sałata 30 g herbata owocowa 1 szt	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
2. śniadanie	Chleb razowy 50 g Masło 5 g Szynka biała z indyka Łukosz 20 g Papryka 20 g	Chleb razowy 50 g Masło 5 g Serek wiejski 50 g Ogórek 20 g	Chleb razowy 50 g Masło 5 g Ser biały 50 g Ogórek 20 g	Chleb razowy 50 g Masło 5 g Szynka z kotła Gustavus 20 g Papryka 20 g	Chleb razowy 50 g Masło 5 g Szynka Maryny 20 g Pomidor 20 g		
Obiad	Zupa dyniowa z ziemniakami 300 ml Makaron razowy 170 g Twarożek 80 g Truskawki 100 g Kompot owocowy bez cukru 200 ml	Zupa z młodego brokuła z ziemniakami 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	Zupa pomidorowa z makaronem pełnoziarnistym 300 ml Karkówka pieczona 100 g Sos musztardowy 60 g Kasza gryczana biała 170 g Surówka z kapusty pekińskiej b/c 70 g Szpinak 80 g Kompot owocowy bez cukru 200 ml	Zupa szczawiowa z ziemniakami 300 ml Medalion drobiowy 100 g Sos potrawkowy 60 g Ryż brązowy 170 g Surówka czerwony collesław z żółtą marchewką b/c 70 g Fasolka gotowana 80 g Kompot owocowy bez cukru 200 ml	Zupa neapolitanka z kaszą gryczaną białą 300 ml Udziki z kurczaka pieczone z jabłkami 150 g Sos jasny z ziołami prowansalskimi 60 g Kasza jęczmienna 170 g Surówka z kapusty czerwonej b/c 70 g Brokuły 80 g Kompot owocowy bez cukru 200 ml	Rosół z makaronem 300 ml Palki z kurczaka pieczone 2 szt Sos ziołowy 60 g Ziemniaki 170 g Szpinak 150 g Kompot owocowy 200 ml Banan 1 szt	Barszcz czerwony z ziemniakami b/ml 300 ml Schab parowany 100 g Sos pieczeniowy diet. 60 g Kasza jęczmienna 170 g Marchewka gotowana mini 150 g Kompot owocowy 200 ml Truskawki 100 g
Podwieczorek	Kiwi 1 szt	Jabłko 1 szt	Kiwi 1 szt	Truskawki 100 g	Jabłko 1 szt		

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-06-01 do dnia 2025-06-10 KUCHNIA GŁÓWNA

	wtorek	środa	czwartek	piątek	sobota	niedziela	poniedziałek
	2025-06-03	2025-06-04	2025-06-05	2025-06-06	2025-06-07	2025-06-08	2025-06-09
	Piaseczno Wątrob.-Trzusk.	Piaseczno Wątrob.-Trzusk.	Piaseczno Wątrob.-Trzusk.	Piaseczno Wątrob.-Trzusk.	Piaseczno Wątrob.-Trzusk.	Piaseczno Wątrob.-Trzusk.	Piaseczno Wątrob.-Trzusk.
Śniadanie	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	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	Kakao 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Szynka biała z indyka Łukosz 60 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Płatki owsiane na mleku 250 ml Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Polędwica drobiowa 40 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g
2. śniadanie							
Obiad	Zupa jarzynowa z ryżem brązowym b/ml 300 ml Filet z kurczaka pieczony 100 g Sos jasny z ziołami prowansalskimi b/ml b/gl 60 g Ziemniaki 170 g Brokuły 150 g Kompot owocowy 200 ml Arbuz 200 g	Zupa z młodego kalafiora z ziemniakami b/ml 300 ml Szynka pieczona 100 g Sos pieczeniowy diet. 60 g Kluski śląskie 170 g Bukiet warzyw 3-skl. 80 g Salatka 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 dyniowa z ziemniakami b/ml 300 ml Makaron kokardki 170 g Twarożek 100 g Truskawki 100 g Kompot owocowy 200 ml Melon miódowy 150 g	Zupa z młodego brokuła z ziemniakami 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	Zupa pomidorowa z makaronem b/ml 300 ml Schab parowany 100 g Sos jarzynowy 60 g Ziemniaki 170 g Szpinak 150 g Kompot owocowy 200 ml Jabłko 1 szt	Zupa kalafiorowa b/ml 300 ml Medalion drobiowy z pulpą mango 100 g Ryż brązowy 170 g Marchewka talarki z natką 150 g Kompot owocowy 200 ml Truskawki 100 g
Podwieczorek							

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-06-01 do dnia 2025-06-10 KUCHNIA GŁÓWNA

	wtorek	niedziela	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek	piątek
	2025-06-10	2025-06-01	2025-06-02	2025-06-03	2025-06-04	2025-06-05	2025-06-06
	Piaseczno Wątrob.-Trzustk.	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno Wrzodowa
Śniadanie	Kasza manna na mleku 250 ml Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 50 g Masło 15 g Szyńka biała z indyka Łukosz 40 g Pomidor b/ skórki 100 g herbata owocowa 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 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 Szyńka 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 Szyńka 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 Szyńkowa 40 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g
2. śniadanie							
Obiad	Zupa zacierkowa 300 ml Udziki z kurczaka pieczone z jabłkami 150 g Sos jasny z ziołami prowansalskimi b/ml b/gł 60 g Ziemniaki 170 g Brokuły 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 Szpinak 150 g Kompot owocowy 200 ml Banan 1 szt	Barszcz czerwony z ziemniakami b/ml 300 ml Schab parowany 100 g Sos pieczeniowy diet. 60 g Kasza jęczmienna 170 g Marchewka gotowana mini 150 g Kompot owocowy 200 ml Truskawki 100 g	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 Brokuły 150 g Kompot owocowy 200 ml Arbuz 200 g	Zupa z młodego kalafiora z ziemniakami b/ml 300 ml Szyńka pieczona 100 g Kluski śląskie 170 g Sos pieczeniowy diet. 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 Kalafior 150 g Kompot owocowy 200 ml Banan 1 szt	Zupa dyniowa z ziemniakami b/ml 300 ml Makaron kokardki 170 g Twarożek 100 g Truskawki 100 g Kompot owocowy 200 ml Melon miódowy 150 g
Podwieczorek							

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-06-01 do dnia 2025-06-10 KUCHNIA GŁÓWNA

	sobota	niedziela	poniedziałek	wtorek	niedziela		poniedziałek
	2025-06-07	2025-06-08	2025-06-09	2025-06-10	2025-06-01		2025-06-02
	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno L Bezmleczna 4p.	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci
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	Kakao 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Szynka biała z indyka Łukosz 60 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Płatki owsiane na mleku 250 ml Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Polędwica drobiowa 40 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Kasza manna na mleku 250 ml Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 50 g Masło 15 g Szynka biała z indyka Łukosz 40 g Pomidor b/ skórki 100 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	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
2. śniadanie						Kisiel z jagodami 200 ml	Biszkopty 30 g
Obiad	Zupa z młodego brokuła z ziemniakami 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	Zupa pomidorowa z makaronem b/ml 300 ml Schab parowany 100 g Sos jarzynowy 60 g Ziemniaki 170 g Szpinak 150 g Kompot owocowy 200 ml Jabłko 1 szt	Zupa kalafiorowa b/ml 300 ml Medalion drobiowy z pulpą mango 100 g Ryż brązowy 170 g Marchewka talarki z natką 150 g Kompot owocowy 200 ml Truskawki 100 g	Zupa zacierkowa 300 ml Udziki z kurczaka pieczone z jabłkami 150 g Sos jasny z ziołami prowansalskimi b/ml b/gł 60 g Ziemniaki 170 g Brokuły 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 Szpinak 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 Szpinak 150 g Kompot owocowy 200 ml	Barszcz czerwony z ziemniakami b/ml 300 ml Schab parowany 100 g Sos pieczeniowy diet. 60 g Kasza jęczmienna 170 g Marchewka gotowana mini 150 g Kompot owocowy 200 ml
Podwieczorek						Kiwi 1 szt	Truskawki 100 g

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-06-01 do dnia 2025-06-10 KUCHNIA GŁÓWNA

	poniedziałek	wtorek		środa		czwartek	
	2025-06-02	2025-06-03		2025-06-04		2025-06-05	
	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 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 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		Precel bez mleka i jaja 1 szt			Kisiel z jabłkiem 200 ml	Mus truskawkowy 200 g	
Obiad	Barszcz czerwony z ziemniakami b/ml 300 ml Schab parowany 100 g Sos pieczeniowy diet. 60 g Kasza jęczmienna 170 g Marchewka gotowana mini 150 g Kompot owocowy 200 ml Truskawki 100 g	Zupa jarzynowa z ryżem brązowym b/ml 300 ml Rolada drobiowa ze szpinakiem 100 g Sos jasny z ziołami prowansalskimi b/ml b/gl 60 g Ziemniaki 170 g Surówka z sałaty i pomidora b/cebuli 150 g Kompot owocowy 200 ml	Zupa jarzynowa z ryżem brązowym b/ml 300 ml Rolada drobiowa ze szpinakiem 100 g Sos jasny z ziołami prowansalskimi b/ml b/gl 60 g Ziemniaki 170 g Surówka z sałaty i pomidora b/cebuli 150 g Kompot owocowy 200 ml Arbuz 200 g	Zupa z młodego kalafiora z ziemniakami b/ml 300 ml Szynka pieczona 100 g Kluski śląskie 170 g Sos pieczeniowy diet. 60 g Sałatka z buraka diet. 70 g Bukiet warzyw 3-skl. 80 g Kompot owocowy 200 ml Truskawki 100 g	Zupa z młodego kalafiora z ziemniakami b/ml 300 ml Szynka pieczona 100 g Kluski śląskie 170 g Sos pieczeniowy diet. 60 g Sałatka z buraka diet. 70 g Bukiet warzyw 3-skl. 80 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 Surówka z cukinią i marchewką lekka 70 g Kalafior 80 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 Surówka z cukinią i marchewką lekka 70 g Kalafior 80 g Kompot owocowy 200 ml Banan 1 szt
Podwieczorek		Arbuz 200 g			Truskawki 100 g	Banan 1 szt	

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-06-01 do dnia 2025-06-10 KUCHNIA GŁÓWNA

	piątek		sobota		niedziela		poniedziałek
	2025-06-06		2025-06-07		2025-06-08		2025-06-09
	Piaseczno L Bezmleczna 4p.	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci	Piaseczno L Bezmleczna 4p.	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci	Piaseczno L Bezmleczna 4p.	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci
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	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	Chleb pszenny 120 g Masło roślinne 15 g Szynka biała z indyka Łukosz 60 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 120 g Masło roślinne 15 g Szynka biała z indyka Łukosz 60 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Płatki owsiane na wodzie 250 ml Chleb pszenny 100 g Masło roślinne 15 g Tyrolska 40 g Pomidor 70 g Sałata lodowa 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g
2. śniadanie		Precel bez mleka i jaja 1 szt		Biszkopty 30 g	Mus malinowy 200 g		Kisiel z wiśniami 200 ml
Obiad	Zupa dyniowa z ziemniakami b/ml 300 ml Makaron kokardki 170 g Truskawki 100 g Sos jogurtowo-waniliowy na jogurcie sojowym 100 g Kompot owocowy 200 ml Melon miodowy 150 g	Zupa dyniowa z ziemniakami b/ml 300 ml Makaron kokardki 170 g Sos jogurtowo-waniliowy na jogurcie sojowym 100 g Truskawki 100 g Kompot owocowy 200 ml	Zupa z młodego brokuła z ziemniakami 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	Zupa z młodego brokuła z ziemniakami 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 pomidorowa z makaronem b/ml 300 ml Karkówka pieczona 100 g Sos jarzynowy 60 g Ziemniaki 170 g Szpinak 150 g Kompot owocowy 200 ml	Zupa pomidorowa z makaronem b/ml 300 ml Karkówka pieczona 100 g Sos jarzynowy 60 g Ziemniaki 170 g Szpinak 150 g Kompot owocowy 200 ml Jabłko 1 szt	Zupa kalafiorowa b/ml 300 ml Medalion drobiowy z pulpą mango 100 g Ryż brązowy 170 g Marchewka talarki z natką 150 g Kompot owocowy 200 ml
Podwieczorek		Melon miodowy 150 g		Jabłko 1 szt	Kiwi 1 szt		Truskawki 100 g

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-06-01 do dnia 2025-06-10 KUCHNIA GŁÓWNA

	poniedziałek	wtorek		niedziela	poniedziałek	wtorek	środa
	2025-06-09	2025-06-10		2025-06-01	2025-06-02	2025-06-03	2025-06-04
	Piaseczno L Bezmleczna 4p.	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci	Piaseczno L Bezmleczna 4p.	Piaseczno Płynna	Piaseczno Płynna	Piaseczno Płynna	Piaseczno Płynna
Śniadanie	Płatki owsiane na wodzie 250 ml Chleb pszenny 100 g Masło roślinne 15 g Tyrolska 40 g Pomidor 70 g Sałata lodowa 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Płatki żytnie na wodzie 250 ml Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 50 g Masło roślinne 15 g Szynka biała z indyka Łukosz 40 g Pomidor 70 g Sałata 30 g herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g	Płatki żytnie na wodzie 250 ml Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 50 g Masło roślinne 15 g Szynka biała z indyka Łukosz 40 g Pomidor 70 g Sałata 30 g herbata owocowa 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	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
2. śniadanie		Mus mango 200 ml					
Obiad	Zupa kalafiorowa b/ml 300 ml Medalion drobiowy z pulpą mango 100 g Ryż brązowy 170 g Marchewka talarki z natką 150 g Kompot owocowy 200 ml Truskawki 100 g	Zupa zacierkowa 300 ml Udziki z kurczaka pieczone z jabłkami 150 g Sos jasny z ziołami prowansalskimi b/ml b/gl 60 g Ziemniaki 170 g Brokuły 150 g Kompot owocowy 200 ml	Zupa zacierkowa 300 ml Udziki z kurczaka pieczone z jabłkami 150 g Sos jasny z ziołami prowansalskimi b/ml b/gl 60 g Ziemniaki 170 g Brokuły 150 g Kompot owocowy 200 ml Jabłko 1 szt	Kompot owocowy 200 ml Mix obiad kolacja 1 000 ml	Kompot owocowy 200 ml Mix obiad kolacja 1 000 ml	Kompot owocowy 200 ml Mix obiad kolacja 1 000 ml	Kompot owocowy 200 ml Mix obiad kolacja 1 000 ml
Podwieczorek		Jabłko 1 szt					

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-06-01 do dnia 2025-06-10 KUCHNIA GŁÓWNA

	czwartek	piątek	sobota	niedziela	poniedziałek	wtorek
	2025-06-05	2025-06-06	2025-06-07	2025-06-08	2025-06-09	2025-06-10
	Piaseczno Płynna	Piaseczno Płynna	Piaseczno Płynna	Piaseczno Płynna	Piaseczno Płynna	Piaseczno Płynna
Śniadanie	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	Zupa mleczna miksowana 400 ml Jogurt naturalny 1 szt Herbata 1 szt Cukier 10 g	Zupa mleczna miksowana 400 ml Jogurt owocowy 1 szt Herbata 1 szt Cukier 10 g	Zupa mleczna miksowana 400 ml Serek homogenizowany waniliowy 100 g herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g
2. śniadanie						
Obiad	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	Kompot owocowy 200 ml Mix obiad kolacja 1 000 ml	Kompot owocowy 200 ml Mix obiad kolacja 1 000 ml
Podwieczorek						

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-06-01 do dnia 2025-06-10 KUCHNIA GŁÓWNA

	niedziela	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek	piątek	sobota
	2025-06-01	2025-06-02	2025-06-03	2025-06-04	2025-06-05	2025-06-06	2025-06-07
	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 40 g Masło 15 g Szynka zielonogórska 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 Szynka miódowa z Dudy 20 g Sałatka brokułowa z kurczakiem i słonecznikiem 80 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 lodowa 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 60 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 pszenny 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 pszenny 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 pszenny 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
Posilek nocny							

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-06-01 do dnia 2025-06-10 KUCHNIA GŁÓWNA

	niedziela	poniedziałek	wtorek	niedziela	poniedziałek	wtorek	środa
	2025-06-08	2025-06-09	2025-06-10	2025-06-01	2025-06-02	2025-06-03	2025-06-04
	Piaseczno Podstawowa Dzieci	Piaseczno Podstawowa Dzieci	Piaseczno Podstawowa Dzieci	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa
Kolacja	Chleb pszenney 80 g Bułka wroclawska 20 g Masło 15 g Ser żółty 40 g Ogórek 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt	Chleb pszenney 60 g Bułka wroclawska 40 g Masło 15 g Szynka bankietowa 40 g Ogórek kiszony 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenney 60 g Bułka wroclawska 40 g Masło 15 g Polędwica sopocka 20 g Sałatka szwabska 80 g Ogórek 90 g Sałata lodowa 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenney 80 g Bułka wroclawska 40 g Masło 15 g Szynka zielonogórska 40 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenney 80 g Bułka wroclawska 40 g Masło 15 g Szynka miodowa z Dudy 20 g Sałatka brokułowa z kurczakiem i słonecznikiem 80 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenney 80 g Bułka wroclawska 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 wroclawska 40 g Masło 15 g Szynka z kotła Gustavus 40 g Ogórek kiszony 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 Szynka konserwowa 20 g	Jogurt owocowy 150g 1 szt

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-06-01 do dnia 2025-06-10 KUCHNIA GŁÓWNA

	czwartek	piątek	sobota	niedziela	poniedziałek	wtorek	niedziela
	2025-06-05	2025-06-06	2025-06-07	2025-06-08	2025-06-09	2025-06-10	2025-06-01
	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Lekkostrawna
Kolacja	Chleb pszenny 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 pszenny 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 pszenny 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 pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Ser żółty 40 g Ogórek 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt	Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Szynka bankietowa 40 g Ogórek kiszony 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Polędwica sopocka 20 g Sałatka szwabska 80 g Ogórek 90 g Sałata lodowa 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Szynka zielonogórska 40 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g
Posilek nocny	Chleb pszenny 50 g Masło 5 g Schab Maryny 20 g	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Chleb pszenny 50 g Masło 5 g Serek wiejski 50 g	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Chleb pszenny 50 g Masło 5 g Szynka z kotła Gustavus 20 g	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Chleb pszenny 50 g Masło 5 g Ser biały 50 g

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-06-01 do dnia 2025-06-10 KUCHNIA GŁÓWNA

	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek	piątek	sobota	niedziela
	2025-06-02	2025-06-03	2025-06-04	2025-06-05	2025-06-06	2025-06-07	2025-06-08
	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna
Kolacja	Chleb pszenney 80 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Szynka miódowa z Dudy 20 g Sałatka brokułowa z kurczakiem 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	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 pszenney 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Ser biały 80 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt
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 2025-06-01 do dnia 2025-06-10 KUCHNIA GŁÓWNA

	poniedziałek	wtorek	niedziela	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek
	2025-06-09	2025-06-10	2025-06-01	2025-06-02	2025-06-03	2025-06-04	2025-06-05
	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Cukrzycowa
Kolacja	Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Szynka bankietowa 40 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 50 g Masło 15 g Polędwica sopocka 20 g Sałatka szwabska diet. 80 g Pomidor 90 g Sałata lodowa 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb razowy 120 g Masło 15 g Szynka zielonogórska 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 brokułowa z kurczakiem lekka 80 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt	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
Posiłek nocny	Chleb pszenny 50 g Masło 5 g Szynka z kotła Gustavus 20 g	Jogurt owocowy 150g 1 szt					

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-06-01 do dnia 2025-06-10 KUCHNIA GŁÓWNA

	piątek	sobota	niedziela	poniedziałek	wtorek	niedziela	poniedziałek
	2025-06-06	2025-06-07	2025-06-08	2025-06-09	2025-06-10	2025-06-01	2025-06-02
	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Wątrob.-Trzustk.	Piaseczno Wątrob.-Trzustk.
Kolacja	Chleb razowy 120 g Masło 15 g Pasta z tuńczyka 60 g Szynka Maryny 20 g Ogórek kiszony 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt	Chleb razowy 120 g Masło 15 g Szynka tostowa drobiowa Cedrob 40 g Papryka 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt	Chleb razowy 100 g Masło 15 g Ser żółty 40 g Ogórek 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt	Chleb razowy 100 g Masło 15 g Szynka bankietowa 40 g Ogórek kiszony 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt	Chleb razowy 120 g Masło 15 g Polędwica sopocka 20 g Sałatka szwabska 80 g Ogórek 90 g Sałata lodowa 10 g Herbata 1 szt	Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Szynka zielonogórska 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 miodowa z Dudy 40 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g
Posiłek nocny						Chleb pszenny 50 g Masło 5 g Ser biały 50 g	Jogurt owocowy 150g 1 szt

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-06-01 do dnia 2025-06-10 KUCHNIA GŁÓWNA

	wtorek	środa	czwartek	piątek	sobota	niedziela	poniedziałek
	2025-06-03	2025-06-04	2025-06-05	2025-06-06	2025-06-07	2025-06-08	2025-06-09
	Piaseczno Wątrob.-Trzustk.	Piaseczno Wątrob.-Trzustk.	Piaseczno Wątrob.-Trzustk.	Piaseczno Wątrob.-Trzustk.	Piaseczno Wątrob.-Trzustk.	Piaseczno Wątrob.-Trzustk.	Piaseczno Wątrob.-Trzustk.
Kolacja	Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Połędwica drobiowa 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 z kotła Gustavus 40 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 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 pszenny 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 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	Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Ser biały 80 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt	Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Szynka bankietowa 40 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g
Posiłek nocny	Chleb pszenny 50 g Masło 5 g Szynka konserwowa 20 g	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Chleb pszenny 50 g Masło 5 g Schab Maryny 20 g	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Chleb pszenny 50 g Masło 5 g Serek wiejski 50 g	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Chleb pszenny 50 g Masło 5 g Szynka z kotła Gustavus 20 g

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-06-01 do dnia 2025-06-10 KUCHNIA GŁÓWNA

	wtorek	niedziela	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek	piątek
	2025-06-10	2025-06-01	2025-06-02	2025-06-03	2025-06-04	2025-06-05	2025-06-06
	Piaseczno Wątrob.-Trzustk.	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno Wrzodowa
Kolacja	Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 50 g Masło 15 g Polędwica sopocka 40 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Szynka zielonogórska 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 miódowa z Dudy 40 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 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 pszenny 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 pszenny 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 pszenny 80 g Bułka wrocławska 50 g Masło 15 g Szynka Maryny 40 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 Ser biały 50 g	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Chleb pszenny 50 g Masło 5 g Szynka konserwowa 20 g	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Chleb pszenny 50 g Masło 5 g Schab Maryny 20 g	Jogurt owocowy 150g 1 szt

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-06-01 do dnia 2025-06-10 KUCHNIA GŁÓWNA

	sobota	niedziela	poniedziałek	wtorek	niedziela		poniedziałek
	2025-06-07	2025-06-08	2025-06-09	2025-06-10	2025-06-01		2025-06-02
	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno L Bezmleczna 4p.	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci
Kolacja	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	Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Ser biały 80 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt	Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Szynka bankietowa 40 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 50 g Masło 15 g Polędwica sopocka 40 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 120 g Masło roślinne 15 g Szynka zielonogórska 40 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 120 g Masło roślinne 15 g Szynka zielonogórska 40 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 120 g Bułka wrocławska 40 g Masło roślinne 15 g Szynka miodowa z Dudy 20 g Sałatka brokułowa z jajkiem b/ml 80 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g
Posiłek nocny	Chleb pszenny 50 g Masło 5 g Serek wiejski 50 g	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Chleb pszenny 50 g Masło 5 g Szynka z kotła Gustavus 20 g	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Chleb pszenny 50 g Masło roślinne 5 g Szynka konserwowa 20 g		

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-06-01 do dnia 2025-06-10 KUCHNIA GŁÓWNA

poniedziałek		wtorek		środa		czwartek	
2025-06-02		2025-06-03		2025-06-04		2025-06-05	
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 miódowa z Dudy 20 g Sałatka brokułowa z jajkiem b/ml 80 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 Ogórek 90 g Sałata lodowa 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb 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 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
Posilek nocny	Chleb pszenney 50 g Masło roślinne 10 g Rolada z kurczakiem Duda 20 g		Chleb 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 2025-06-01 do dnia 2025-06-10 KUCHNIA GŁÓWNA

piątek		sobota		niedziela		poniedziałek
2025-06-06		2025-06-07		2025-06-08		2025-06-09
Piaseczno L Bezmleczna 4p.	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci	Piaseczno L Bezmleczna 4p.	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci	Piaseczno L Bezmleczna 4p.	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci
Kolacja	Chleb pszenny 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 pszenny 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 pszenny 130 g Masło roślinne 15 g Szynka tostowa drobiowa Cedrob 40 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 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 pszenny 120 g Masło roślinne 15 g Polędwica drobiowa 40 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt	Chleb pszenny 100 g Masło roślinne 15 g Szynka bankietowa 40 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g
Posiłek nocny	Chleb pszenny 50 g Masło roślinne 5 g Szynka bankietowa 20 g		Chleb pszenny 50 g Masło roślinne 5 g Rolada z kurczakiem Duda 20 g		Chleb pszenny 50 g Masło roślinne 5 g Szynka konserwowa 20 g	

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-06-01 do dnia 2025-06-10 KUCHNIA GŁÓWNA

poniedziałek		wtorek		niedziela	poniedziałek	wtorek	środa
2025-06-09		2025-06-10		2025-06-01	2025-06-02	2025-06-03	2025-06-04
Piaseczno L Bezmleczna 4p.		Piaseczno L Bezmleczna Dzieci	Piaseczno L Bezmleczna 4p.	Piaseczno Płynna	Piaseczno Płynna	Piaseczno Płynna	Piaseczno Płynna
Kolacja	Chleb pszenny 100 g Masło roślinne 15 g Szynka bankietowa 40 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 50 g Masło roślinne 15 g Polędwica sopocka 20 g Sałatka szwabska b/ml 80 g Pomidor 90 g Sałata lodowa 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 50 g Masło roślinne 15 g Polędwica sopocka 20 g Sałatka szwabska b/ml 80 g Pomidor 90 g Sałata lodowa 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	Chleb pszenny 50 g Masło roślinne 5 g Szynka z kotła Gustavus 20 g		Chleb pszenny 50 g Masło roślinne 5 g Szynka biała z indyka Łukosz 20 g	Kefir 1 szt	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Kefir 1 szt	Jogurt owocowy 150g 1 szt

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-06-01 do dnia 2025-06-10 KUCHNIA GŁÓWNA

	czwartek	piątek	sobota	niedziela	poniedziałek	wtorek
	2025-06-05	2025-06-06	2025-06-07	2025-06-08	2025-06-09	2025-06-10
	Piaseczno Płynna	Piaseczno Płynna	Piaseczno Płynna	Piaseczno Płynna	Piaseczno Płynna	Piaseczno Płynna
Kolacja	herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g	Herbata 1 szt Cukier 10 g	Herbata 1 szt Cukier 10 g	Herbata 1 szt	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