

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-06-11 do dnia 2025-06-20 KUCHNIA GŁÓWNA

	środa	czwartek	piątek	sobota	niedziela	poniedziałek	wtorek
	2025-06-11	2025-06-12	2025-06-13	2025-06-14	2025-06-15	2025-06-16	2025-06-17
	Piaseczno Podstawowa Dzieci	Piaseczno Podstawowa Dzieci	Piaseczno Podstawowa Dzieci	Piaseczno Podstawowa Dzieci	Piaseczno Podstawowa Dzieci	Piaseczno Podstawowa Dzieci	Piaseczno Podstawowa Dzieci
Śniadanie	Płatki jęczmienne na mleku 250 g Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Połędwica drobiowa 20 g Twarożek z łososiem wędzonym 60 g Papryka 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 Szynka tostowa drobiowa 60 g Cedrob 40 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 Jajko w majonezie z koperkiem 1 szt Kielbasa zielonogórkska 20 g Pomidor 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 Szynka biała z indyka Łukosz 60 g Ogórek 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Kakao 250 g Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Szynka bankietowa 20 g Ser biały 60 g Ogórek 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Ryż brązowy na mleku 250 g Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Szynka tostowa drobiowa Cedrob 40 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Płatki owsiane na mleku 350 ml Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Twarożek wiosenny z awokado i rzodkiewką 60 g Schab Benedykta 20 g Papryka 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g
2. śniadanie	Kisiel z jagodami 200 ml	Jogurt naturalny 1 szt	Sok owocowy bez cukru 1 szt	Herbatniki biszkoptowe 50 g	Serek homogenizowany szt. 1 szt	Mus wiśniowy 200 g	Mini muffiny 2 szt
Obiad	Zupa z zielonego groszku po florencku 300 ml Pierogi z mięsem II z okrasą 220 g Surówka z rzepy białej 70 g Bukiet warzyw 3-skl. 80 g Kompot rabarbarowy 200 ml	Zupa owocowa z makaronem muszelki 300 ml Kotlet schabowy 100 g Ziemniaki 170 g Mizeria 70 g Marchewka gotowana mini 80 g Kompot owocowy 200 ml	Zupa cygańska 300 g Dorsz parowany w sosie z botwinki z startym jajkiem 110 g Ryż brązowy 170 g Surówka z marchewką, jabłkiem i fenkułem włoskim 70 g Seler z gotowaną dynią i natką pietruszki 80 g Kompot owocowy 200 ml	Zupa z soczewicy czerwonej 300 ml Bitka z kurczaka 100 g Sos ziołowy 60 g Ziemniaki 170 g Surówka z ogórka i pomidora 70 g Kalafior 80 g Kompot owocowy 200 ml	Rosół z makaronem 300 ml Gulasz wieprzowy 150 g Ziemniaki 170 g Sałata ze śmietaną 70 g Marchewka z groszkiem 120 g Kompot owocowy 200 ml	Zupa pejzanka 300 ml Kotlet pożarski z serem i żurawiną 100 g Kluski śląskie 170 g Sos pieczeniowy 60 g Surówka z rzepy białej 70 g Buraczki 80 g Kompot owocowy 200 ml	Zupa cukiniowo dyniowa z mlekiem kokosowym 300 ml Pulpet wieprzowy 100 g Kasza gryczana biała 170 g Sos jarzynowy 60 g Bukiet warzyw 3-skl. 80 g Mizeria z ogórków kiszonych 70 g Kompot owocowy 200 ml
Podwieczorek	Truskawki 100 g	Winogrona 100 g	Truskawki 100 g	Jabłko 1 szt	Nektarynka 1 szt	Truskawki 100 g	Arbuz 200 g

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-06-11 do dnia 2025-06-20 KUCHNIA GŁÓWNA

	środa	czwartek	piątek	środa	czwartek	piątek	sobota
	2025-06-18	2025-06-19	2025-06-20	2025-06-11	2025-06-12	2025-06-13	2025-06-14
	Piaseczno Podstawowa Dzieci	Piaseczno Podstawowa Dzieci	Piaseczno Podstawowa Dzieci	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa
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 Połędwica 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	Płatki jęczmienne na mleku 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Połędwica drobiowa 20 g Twarożek z łososiem wędzonym 60 g Papryka 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 Szynka tostowa drobiowa Cedrob 40 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 Jajko w majonezie z koperkiem 1 szt Kielbasa zielonogórska 20 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Kawa mleczna 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Szynka biała z indyka Łukosz 60 g Ogórek 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g
2. śniadanie	Jogurt owocowy 1 szt	Kisiel z morelą 200 ml	Mus wiśniowy 200 g				
Obiad	Zupa selerowa z kaszą bulgur 300 ml Filet z kurczaka panier. w płatkach owsianych z sezamem 100 g Ziemniaki 170 g Surówka z pomidora z cebulą 70 g Szpinak 80 g Kompot owocowy 200 ml	Zupa grochowa 300 ml Zraz po staropolsku 100 g Kasza gryczana 170 g Sos potrawkowy 60 g Dyńa gotowana ze świeżym rozmarynem 80 g Surówka czerwony collesław z żółtą marchewką 70 g Kompot rabarbarowy 200 ml Sos potrawkowy 60 g	Zupa kapuśniak z młodej kapusty 300 ml Pierogi ruskie II z okrasą 240 g Surówka z marchewką, jabłkiem i fenkułem włoskim 70 g Bukiet warzyw 3-skl. 80 g Kompot owocowy 200 ml	Zupa z zielonego groszku po florencku 300 ml Pierogi z mięsem II z okrasą 220 g Bukiet warzyw 3-skl. 80 g Surówka z rzepy białej 70 g Kompot rabarbarowy 200 ml Truskawki 100 g	Zupa owocowa z makaronem muszelki 300 ml Kotlet schabowy 100 g Ziemniaki 170 g Mizeria 70 g Marchewka gotowana mini 80 g Kompot owocowy 200 ml Winogrona 100 g	Zupa cygańska 300 g Dorsz parowany w sosie z botwinki z startym jajkiem 110 g Ryż brązowy 170 g Surówka z marchewką, jabłkiem i fenkułem włoskim 70 g Seler z gotowaną dynią i natką pietruszki 80 g Kompot owocowy 200 ml Truskawki 100 g	Zupa z soczewicy czerwonej 300 ml Bitka z kurczaka 100 g Sos ziołowy 60 g Ziemniaki 170 g Surówka z ogórka i pomidora 70 g Kalafior 80 g Kompot owocowy 200 ml Jabłko 1 szt
Podwieczorek	Truskawki 100 g	Nektarynka 1 szt	Truskawki 100 g				

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-06-11 do dnia 2025-06-20 KUCHNIA GŁÓWNA

	niedziela	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek	piątek	środa
	2025-06-15	2025-06-16	2025-06-17	2025-06-18	2025-06-19	2025-06-20	2025-06-11
	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Lekkostrawna
Śniadanie	Kakao 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Szynka bankietowa 20 g Ser biały 60 g Ogórek 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Ryż brązowy na mleku 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Szynka tostowa drobiowa Cedrob 40 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Płatki owsiane na mleku 350 ml Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Twarożek wiosenny z awokado i rzodkiewką 60 g Schab Benedykta 20 g Papryka 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Kasza jaglana na mleku 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g 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	Płatki jęczmienne na mleku 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Połędwica drobiowa 20 g Twarożek z łosiem wędzonym 60 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g
2. śniadanie							
Obiad	Rosół z makaronem 300 ml Gulasz wieprzowy 150 g Ziemniaki 170 g Sałata ze śmietaną 70 g Marchewka z groszkiem 120 g Kompot owocowy 200 ml Nektarynka 1 szt	Zupa pejzanka 300 ml Kotlet pożarski z serem i żurawiną 100 g Kluski śląskie 170 g Sos pieczeniowy 60 g Surówka z rzepy białej 70 g Buraczki 80 g Kompot owocowy 200 ml Truskawki 100 g	Zupa cukiniowo dyniowa z mlekiem kokosowym 300 ml Pulpet wieprzowy 100 g Kasza gryczana biała 170 g Sos jarzynowy 60 g Bukiet warzyw 3-skl. 80 g Mizeria z ogórków kiszonych 70 g Kompot owocowy 200 ml Arbuz 200 g	Zupa selerowa z kaszą bulgur 300 ml Filet z kurczaka panier. w płatkach owsianych z sezamem 100 g Ziemniaki 170 g Surówka z pomidora z cebulą 70 g Szpinak 80 g Kompot owocowy 200 ml Truskawki 100 g	Zupa grochowa 300 ml Zraz po staropolsku 100 g Kasza gryczana 170 g Surówka czerwony collesław z żółtą marchewką 70 g Dynia gotowana ze świeżym rozmarynem 80 g Kompot rabarbarowy 200 ml Winogrona 100 g Sos potrawkowy 60 g	Zupa kapuśniak z młodej kapusty 300 ml Pierogi ruskie II z okrasą 240 g Bukiet warzyw 3-skl. 80 g Surówka z marchewką, jabłkiem i fenkułem włoskim 70 g Kompot owocowy 200 ml Truskawki 100 g	Zupa marchwianka 300 ml pierogi z mięsem II diet. 220 g Bukiet warzyw 3-skl. 150 g Kompot rabarbarowy 200 ml Truskawki 100 g
Podwieczorek							

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-06-11 do dnia 2025-06-20 KUCHNIA GŁÓWNA

	czwartek	piątek	sobota	niedziela	poniedziałek	wtorek	środa
	2025-06-12	2025-06-13	2025-06-14	2025-06-15	2025-06-16	2025-06-17	2025-06-18
	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna
Śniadanie	Kasza jaglana na mleku 250 g Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Szynka tostowa drobiowa Cedrob 40 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 Jajko w jogurcie z koperkiem 1 szt Kielbasa zielonogórska 20 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Kawa mleczna 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 50 g Masło 15 g Szynka biała z indyka Łukosz 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 bankietowa 20 g Ser biały 60 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Ryż brązowy na mleku 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Szynka tostowa drobiowa Cedrob 40 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Płatki owsiane na mleku 350 ml Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 50 g Masło 15 g Twarożek wiosenny z awokado i pietruszką 60 g Schab Benedykta 20 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Kasza jaglana na mleku 250 g Chleb pszenny 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
2. śniadanie							
Obiad	Zupa owocowa z makaronem muszelki 300 ml Kotlet schabowy z pieca diet. 100 g Sos pieczeniowy diet. 60 g Ziemniaki 170 g Marchewka gotowana mini 150 g Kompot owocowy 200 ml Banan 1 szt	Zupa minestrone lekkostrawna 300 ml Dorsz pieczony z koperkiem 100 g Ryż brązowy 170 g Sos koperkowo-cytrynowy 60 g Seler z gotowaną dynią i natką pietruszki 150 g Kompot owocowy 200 ml Truskawki 100 g	Zupa z soczewicy czerwonej diet. 300 ml Bitka z kurczaka 100 g Sos ziołowy 60 g Ziemniaki 170 g Kalafior 150 g Kompot owocowy 200 ml Banan 1 szt	Rosół z makaronem 300 ml Gulasz wieprzowy lekkostrawny 150 g Ziemniaki 170 g Brokuły 150 g Kompot owocowy 200 ml Nektarynka 1 szt	Zupa kalafiorowa 300 ml Kotlet pożarski z pieca 100 g Sos pieczeniowy diet. 60 g Kluski śląskie 170 g Buraczki 150 g Kompot owocowy 200 ml Truskawki 100 g	Zupa cukiniowo dyniowa z mlekiem kokosowym 300 ml Pulpet wieprzowy 100 g Kasza gryczana biała 170 g Sos jarzynowy 60 g Bukiet warzyw 3-skl. 150 g Kompot owocowy 200 ml Arbuz 200 g	Zupa selerowa z kaszą bulgur 300 ml Filet z kurczaka pieczony 100 g Sos ziołowy 60 g Ziemniaki 170 g Surówka z pomidora z cebulą 70 g Szpinak 80 g Kompot owocowy 200 ml Truskawki 100 g
Podwieczorek							

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-06-11 do dnia 2025-06-20 KUCHNIA GŁÓWNA

	czwartek	piątek	środa	czwartek	piątek	sobota	niedziela
	2025-06-19	2025-06-20	2025-06-11	2025-06-12	2025-06-13	2025-06-14	2025-06-15
	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Cukrzycowa
Śniadanie	Zacierka na mleku 250 ml Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 50 g Masło 15 g Twarożek bazylowy 60 g Polędwica 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 Schab Maryny 20 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Płatki jęczmienne na mleku 250 g Chleb razowy 100 g Masło 15 g Polędwica drobiowa 20 g Twarożek z łososiem wędzonym 60 g Papryka 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt	Płatki owsiane na mleku 250 ml Chleb razowy 100 g Masło 15 g Szynka tostowa drobiowa Cedrob 40 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt	Płatki owsiane na mleku 250 ml Chleb razowy 100 g Masło 15 g Jajko w jogurcie z koperkiem 1 szt Kielbasa zielonogórska 20 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt	Kawa mleczna bez cukru 250 g Chleb razowy 140 g Masło 15 g Szynka biała z indyka Łukosz 60 g Ogórek 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt	Kakao bez cukru 250 g Chleb razowy 140 g Masło 15 g Szynka bankietowa 20 g Ser biały 60 g Ogórek 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt
2. śniadanie			Chleb razowy 50 g Masło 5 g Tyrolska 20 g Pomidor 20 g	Chleb razowy 50 g Masło 5 g Ser biały 50 g Ogórek 20 g	Chleb razowy 50 g Masło 5 g Ser żółty 20 g Papryka 20 g	Chleb razowy 50 g Masło 5 g Polędwica drobiowa 20 g Papryka 20 g	Chleb razowy 50 g Masło 5 g Szynkowa 20 g Ogórek 20 g
Obiad	Zupa koperkowa z ziemniakami 300 ml Zraz schabowy z szynką diet. 100 g Sos potrawkowy 60 g Kasza owsiana 170 g Dynia gotowana ze świeżym rozmarynem 150 g Kompot rabarbarowy 200 ml Nektarynka 1 szt	Zupa ziemniaczanka z pomidorami pelati 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 z zielonego groszku po florencku b/ml 300 ml Wieprzowina pieczona 100 g Kasza bulgur 170 g Surówka z rzepy białej 70 g Bukiet warzyw 3-skl. 80 g Kompot rabarbarowy bez cukru 200 ml	Zupa z fasolki szparagowej z makaronem pełnoziarnistym 300 ml Kotlet schabowy z pieca diet. 100 g Sos pieczeniowy 60 g Kasza owsiana 170 g Mizeria 70 g Kalaflor 80 g Kompot owocowy bez cukru 200 ml	Zupa cygańska 300 g Dorsz parowany w sosie z botwinki z startym jajkiem 110 g Ryż brązowy 170 g Surówka z marchewką, jabłkiem i fenkułem włoskim b/ cukru 70 g Seler z gotowaną dynią i natką pietruszki 80 g Kompot owocowy bez cukru 200 ml	Zupa z soczewicy czerwonej 300 ml Bitka z kurczaka 100 g Sos ziołowy 60 g Kasza jęczmienna 170 g Kalaflor 80 g Surówka z ogórka i pomidora 70 g Kompot owocowy bez cukru 200 ml	Zupa szpinakowa z ryżem brązowym 300 ml Gulasz wieprzowy 150 g Kasza pęczak 170 g Sałata z sosem vinegret 70 g Brokuły 80 g Kompot owocowy bez cukru 200 ml
Podwieczorek			Truskawki 100 g	Jabłko 1 szt	Truskawki 100 g	Jabłko 1 szt	Nektarynka 1 szt

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-06-11 do dnia 2025-06-20 KUCHNIA GŁÓWNA

	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek	piątek	środa	czwartek
	2025-06-16	2025-06-17	2025-06-18	2025-06-19	2025-06-20	2025-06-11	2025-06-12
	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Wątrob.-Trzustk.	Piaseczno Wątrob.-Trzustk.
Śniadanie	Ryż brązowy na mleku 250 g Chleb razowy 100 g Masło 15 g Szyńka tostowa drobiowa Cedrob 40 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt	Płatki owsiane na mleku 250 ml Chleb razowy 100 g Masło 15 g Twarożek wiosenny z awokado i rzodkiewką 60 g Schab Benedykta 20 g Papryka 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt	Płatki owsiane na mleku 250 ml Chleb razowy 100 g Masło 15 g Szyńka miódowa 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 Połędwica drobiowa 20 g Ogórek 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt	Płatki jęczmienne na mleku 250 g Chleb razowy 100 g Masło 10 g Serek wiejski z koperkiem 60 g Schab Maryny 20 g Papryka 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt	Płatki jęczmienne na mleku 250 g 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	Kasza jaglana na mleku 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Szyńka tostowa drobiowa Cedrob 40 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g
2. śniadanie	Chleb razowy 50 g Masło 5 g Twarożek 60 g Ogórek 20 g	Chleb razowy 50 g Masło 5 g Ser żółty 20 g Pomidor 20 g	Chleb razowy 50 g Masło 5 g Jajko 1 szt Pomidor 20 g	Chleb razowy 50 g Masło 5 g Szyńka miódowa z Dudy 20 g Papryka 20 g	Chleb razowy 50 g Masło 5 g Ser żółty 20 g Ogórek 20 g		
Obiad	Zupa pejzanka 300 ml Kotlet pożarski z pieca 100 g Sos pieczeniowy 60 g Kasza gryczana 170 g Surówka z rzepy białej 70 g Szpinak 80 g Kompot owocowy bez cukru 200 ml	Zupa cukiniowo dyniowa z mlekiem kokosowym 300 ml Pulpet wieprzowy 100 g Kasza gryczana biała 170 g Sos jarzynowy 60 g Bukiet warzyw 3-skl. 80 g Mizeria z ogórków kiszonych 70 g Kompot owocowy bez cukru 200 ml	Zupa selerowa z kaszą bulgur 300 ml Filet z kurczaka pieczony 100 g Sos ziołowy 60 g Kasza jęczmienna 170 g Surówka z pomidora z cebulą 70 g Szpinak 80 g Kompot owocowy bez cukru 200 ml	Zupa grochowa 300 ml Zraz po staropolsku 100 g Kasza gryczana 170 g Surówka czerwony collesław z żółtą marchewką b/c 70 g Dynia gotowana ze świeżym rozmarynem 80 g Kompot rabarbarowy bez cukru 200 ml Sos potrawkowy 60 g	Zupa kapuśniak z młodej kapusty 300 ml Naleśniki pełnoziarniste z serem b/cukru 2 szt Mus malinowy b/c 60 g Kompot owocowy bez cukru 200 ml	Zupa marchwianka 400 ml Wieprzowina pieczona 100 g Ziemniaki 170 g Bukiet warzyw 3-skl. 150 g Kompot rabarbarowy 200 ml Truskawki 100 g	Zupa koperkowa z makaronem muszelki 300 ml Kotlet schabowy z pieca diet. 100 g Sos pieczeniowy diet. 60 g Ziemniaki 170 g Marchewka gotowana mini 150 g Kompot owocowy 200 ml Banan 1 szt
Podwieczorek	Truskawki 100 g	Jabłko 1 szt	Truskawki 100 g	Nektarynka 1 szt	Truskawki 100 g		

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-06-11 do dnia 2025-06-20 KUCHNIA GŁÓWNA

	piątek	sobota	niedziela	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek
	2025-06-13	2025-06-14	2025-06-15	2025-06-16	2025-06-17	2025-06-18	2025-06-19
	Piaseczno Wątrob.-Trzustk.	Piaseczno Wątrob.-Trzustk.	Piaseczno Wątrob.-Trzustk.	Piaseczno Wątrob.-Trzustk.	Piaseczno Wątrob.-Trzustk.	Piaseczno Wątrob.-Trzustk.	Piaseczno Wątrob.-Trzustk.
Śniadanie	Płatki owsiane na mleku 250 ml Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Twarożek 60 g Kielbasa zielonogórska 20 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Kawa mleczna 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 50 g Masło 15 g Szynka biała z indyka Łukosz 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 bankietowa 20 g Ser biały 60 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Ryż brązowy na mleku 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Szynka tostowa drobiowa Cedrob 40 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Płatki owsiane na mleku 350 ml Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Serek homogenizowany z koperkiem 60 g Schab Benedykta 20 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Kasza jaglana na mleku 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 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
2. śniadanie							
Obiad	Zupa minestrone lekkostrawna 300 ml Dorsz pieczony z koperkiem 100 g Ryż brązowy 170 g Seler z gotowaną dynią i natką pietruszki 150 g Kompot owocowy 200 ml Truskawki 100 g Sos koperkowo-cytrynowy 60 g	Zupa jarzynowa z kaszą bulgur b/ml 300 ml Bitka z kurczaka 100 g Sos ziołowy 60 g Ziemniaki 170 g Kalafior 150 g Kompot owocowy 200 ml Banan 1 szt	Rosół z makaronem 300 ml Gulasz wieprzowy lekkostrawny 150 g Ziemniaki 170 g Brokuły 150 g Kompot owocowy 200 ml Nektarynka 1 szt	Zupa kalafiorowa b/ml 300 ml Filet z kurczaka pieczony 100 g Sos pieczeniowy diet. 60 g Kluski śląskie 170 g Buraczki b/tłuszczu 150 g Kompot owocowy 200 ml Truskawki 100 g	Zupa cukiniowo dyniowa b/ml 300 ml Pulpet wieprzowy 100 g Bukiet warzyw 3-skl. 150 g Kasza gryczana biała 170 g Sos jarzynowy 60 g Kompot owocowy 200 ml Arbuz 200 g	Zupa selerowa z kaszą bulgur 300 ml Filet z kurczaka pieczony 100 g Sos ziołowy 60 g Ziemniaki 170 g Szpinak 150 g Kompot owocowy 200 ml Truskawki 100 g	Zupa koperkowa z ziemniakami b/ml 300 ml Zraz schabowy z szynką diet. 100 g Sos potrawkowy 60 g Kasza owsiana 170 g Dynia gotowana ze świeżym rozmarynem 150 g Kompot rabarbarowy 200 ml Nektarynka 1 szt
Podwieczorek							

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-06-11 do dnia 2025-06-20 KUCHNIA GŁÓWNA

	piątek	środa	czwartek	piątek	sobota	niedziela	poniedziałek
	2025-06-20	2025-06-11	2025-06-12	2025-06-13	2025-06-14	2025-06-15	2025-06-16
	Piaseczno Wątrob.-Trzustk.	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno Wrzodowa
Śniadanie	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	Płatki jęczmienne na mleku 250 g 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	Kasza jaglana na mleku 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Szynka tostowa drobiowa Cedrob 40 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Płatki owsiane na mleku 250 ml Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Twarożek 60 g Kielbasa zielonogórska 20 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Kawa mleczna 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 50 g Masło 15 g Szynka biała z indyka Łukosz 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 bankietowa 20 g Ser biały 60 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Ryż brązowy na mleku 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Szynka tostowa drobiowa Cedrob 40 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g
2. śniadanie							
Obiad	Zupa ziemniaczanka z pomidorami pelati 300 ml Pierogi ruskie diet. II 240 g Bukiet warzyw 3-skl. 150 g Kompot owocowy 200 ml Truskawki 100 g	Zupa marchwianka 400 ml Wieprzowina pieczona 100 g Ziemniaki 170 g Bukiet warzyw 3-skl. 150 g Kompot rabarbarowy 200 ml Truskawki 100 g	Zupa koperkowa z makaronem muszelki 300 ml Kotlet schabowy z pieca diet. 100 g Sos pieczeniowy diet. 60 g Ziemniaki 170 g Marchewka gotowana mini 150 g Kompot owocowy 200 ml Banan 1 szt	Zupa minestrone lekkostrawna 300 ml Dorsz pieczony z koperkiem 100 g Ryż brązowy 170 g Seler z gotowaną dynią i natką pietruszki 150 g Kompot owocowy 200 ml Truskawki 100 g Sos koperkowo-cytrynowy 60 g	Zupa jarzynowa z kaszą bulgur b/ml 300 ml Bitka z kurczaka 100 g Sos ziołowy 60 g Ziemniaki 170 g Kalafior 150 g Kompot owocowy 200 ml Banan 1 szt	Rosół z makaronem 300 ml Gulasz wieprzowy lekkostrawny 150 g Ziemniaki 170 g Brokuły 150 g Kompot owocowy 200 ml Nektarynka 1 szt	Zupa kalafiorowa b/ml 300 ml Filet z kurczaka pieczony 100 g Sos pieczeniowy diet. 60 g Kluski śląskie 170 g Buraczki b/tłuszczu 150 g Kompot owocowy 200 ml Truskawki 100 g
Podwieczorek							

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-06-11 do dnia 2025-06-20 KUCHNIA GŁÓWNA

	wtorek	środa	czwartek	piątek	środa		czwartek
	2025-06-17	2025-06-18	2025-06-19	2025-06-20	2025-06-11		2025-06-12
	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno L Bezmleczna 4p.	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci	Piaseczno L Bezmleczna 4p.
Śniadanie	Płatki owsiane na mleku 350 ml Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Serek homogenizowany z koperkiem 60 g Schab Benedykta 20 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Kasza jaglana na mleku 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Szynka miódowa z Dudy 40 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Zacierka na mleku 250 ml Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 50 g Masło 15 g Twarożek bazyliowy 60 g 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	Płatki jęczmienne na wodzie 250 g Chleb pszenny 80 g Masło roślinne 15 g Polędwica drobiowa 20 g Twarożek z łososiem wędzonym 60 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Płatki jęczmienne na wodzie 250 g Chleb pszenny 80 g Masło roślinne 15 g Polędwica drobiowa 20 g Twarożek z łososiem wędzonym 60 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Płatki owsiane na wodzie 250 ml Chleb pszenny 120 g Masło roślinne 15 g Szynka tostowa drobiowa Cedrob 40 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g
2. śniadanie						Kisiel z jagodami 200 ml	
Obiad	Zupa cukiniowo dyniowa b/ml 300 ml Pulpet wieprzowy 100 g Kasza gryczana biała 170 g Sos jarzynowy 60 g Bukiet warzyw 3-skl. 120 g Kompot owocowy 200 ml Arbuz 200 g	Zupa selerowa z kaszą bulgur 300 ml Filet z kurczaka pieczony 100 g Sos ziołowy 60 g Ziemniaki 170 g Szpinak 150 g Kompot owocowy 200 ml Truskawki 100 g	Zupa koperkowa z ziemniakami b/ml 300 ml Zraz schabowy z szynką diet. 100 g Sos potrawkowy 60 g Kasza owsiana 170 g Dynia gotowana ze świeżym rozmarynem 150 g Kompot rabarbarowy 200 ml Nektarynka 1 szt	Zupa ziemniaczanka z pomidorami pelati 300 ml Pierogi ruskie diet. II 240 g Bukiet warzyw 3-skl. 150 g Kompot owocowy 200 ml Truskawki 100 g	Zupa marchwianka 400 ml pierogi z mięsem II diet. 220 g Bukiet warzyw 3-skl. 150 g Kompot rabarbarowy 200 ml Truskawki 100 g	Zupa marchwianka 400 ml pierogi z mięsem II diet. 220 g Bukiet warzyw 3-skl. 150 g Kompot rabarbarowy 200 ml	Zupa koperkowa z makaronem muszelki 300 ml Kotlet schabowy z pieca diet. 100 g Sos pieczeniowy diet. 60 g Ziemniaki 170 g Marchewka gotowana mini 150 g Kompot owocowy 200 ml Banan 1 szt
Podwieczorek						Truskawki 100 g	

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-06-11 do dnia 2025-06-20 KUCHNIA GŁÓWNA

czwartek		piątek		sobota		niedziela	
2025-06-12		2025-06-13		2025-06-14		2025-06-15	
Piaseczno L Bezmleczna Dzieci		Piaseczno L Bezmleczna 4p.	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci	Piaseczno L Bezmleczna 4p.	Piaseczno L Bezmleczna 4p.	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci
Śniadanie	Płatki owsiane na wodzie 250 ml Chleb pszenny 120 g Masło roślinne 15 g Szynka tostowa drobiowa Cedrob 40 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Płatki owsiane na wodzie 250 ml Chleb pszenny 100 g Masło roślinne 15 g Jajko 1 szt Kiełbasa zielonogórska 20 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 Jajko 1 szt Kiełbasa zielonogórska 20 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 130 g Masło roślinne 15 g Szynka biała z indyka Łukosz 60 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 130 g Masło roślinne 15 g Szynka biała z indyka Łukosz 60 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 120 g Masło roślinne 15 g Szynka bankietowa 60 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 120 g Masło roślinne 15 g Szynka bankietowa 60 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g
	Herbatniki 50 g		Sok owocowy bez cukru 1 szt	Kisiel 200 ml			Mus truskawkowy 200 g
2. śniadanie							
Obiad	Zupa koperkowa z makaronem muszelki 300 ml Kotlet schabowy z pieca diet. 100 g Sos pieczeniowy diet. 60 g Ziemniaki 170 g Marchewka gotowana mini 150 g Kompot owocowy 200 ml	Zupa minestrone lekkostrawna 300 ml Dorsz pieczony z koperkiem 100 g Ryż brązowy 170 g Seler z gotowaną dynią i natką pietruszki 150 g Kompot owocowy 200 ml Truskawki 100 g Sos koperkowo-cytrynowy 60 g	Zupa minestrone lekkostrawna 300 ml Dorsz pieczony z koperkiem 100 g Ryż brązowy 170 g Seler z gotowaną dynią i natką pietruszki 150 g Kompot owocowy 200 ml Sos koperkowo-cytrynowy 60 g	Zupa z soczewicy czerwonej diet. 300 ml Bitka z kurczaka 100 g Sos ziołowy 60 g Ziemniaki 170 g Kalafior 150 g Kompot owocowy 200 ml	Zupa z soczewicy czerwonej diet. 300 ml Bitka z kurczaka 100 g Sos ziołowy 60 g Ziemniaki 170 g Kalafior 150 g Kompot owocowy 200 ml Banan 1 szt	Rosół z makaronem 300 ml Gulasz wieprzowy lekkostrawny 150 g Ziemniaki 170 g Brokuły 150 g Kompot owocowy 200 ml Nektarynka 1 szt	Rosół z makaronem 300 ml Gulasz wieprzowy lekkostrawny 150 g Ziemniaki 170 g Brokuły 150 g Kompot owocowy 200 ml
Podwieczorek	Banan 1 szt		Truskawki 100 g	Banan 1 szt			Nektarynka 1 szt

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-06-11 do dnia 2025-06-20 KUCHNIA GŁÓWNA

poniedziałek		wtorek		środa		czwartek
2025-06-16		2025-06-17		2025-06-18		2025-06-19
Piaseczno L Bezmleczna 4p.		Piaseczno L Bezmleczna Dzieci		Piaseczno L Bezmleczna 4p.		Piaseczno L Bezmleczna Dzieci
Śniadanie	Ryż brązowy na wodzie 250 g Chleb pszenny 120 g Masło roślinne 15 g Szynka tostowa drobiowa Cedrob 40 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Ryż brązowy na wodzie 250 g Chleb pszenny 120 g Masło roślinne 15 g Szynka tostowa drobiowa Cedrob 40 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Platki owsiane na wodzie 250 ml Chleb pszenny 130 g Masło roślinne 15 g Schab Benedykta 40 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Platki owsiane na wodzie 250 ml Chleb pszenny 130 g Masło roślinne 15 g Schab Benedykta 40 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Kasza jaglana na wodzie 250 g Chleb pszenny 100 g Masło roślinne 15 g Szynka miodowa 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 miodowa z Dudy 40 g Pomidor 70 g Sałata lodowa 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g
2. śniadanie		Mus wiśniowy 200 g	Mus jabłkowy 200 g		Mus jabłkowy 200 g	Kisiel z morelą 200 ml
Obiad	Zupa kalafiorowa b/ml 300 ml Kotlet pożarski z pieca 100 g Sos pieczeniowy diet. 60 g Kluski śląskie 170 g Buraczki 150 g Kompot owocowy 200 ml Truskawki 100 g	Zupa kalafiorowa b/ml 300 ml Kotlet pożarski z pieca 100 g Sos pieczeniowy diet. 60 g Kluski śląskie 170 g Buraczki 150 g Kompot owocowy 200 ml	Zupa cukiniowo dyniowa z mlekiem kokosowym 300 ml Pulpet wieprzowy 100 g Kasza gryczana biała 170 g Sos jarzynowy 60 g Bukiet warzyw 3-skl. 150 g Kompot owocowy 200 ml	Zupa cukiniowo dyniowa z mlekiem kokosowym 300 ml Pulpet wieprzowy 100 g Kasza gryczana biała 170 g Sos jarzynowy 60 g Bukiet warzyw 3-skl. 150 g Kompot owocowy 200 ml Arbuz 200 g	Zupa selerowa z kaszą bulgur 300 ml Filet z kurczaka pieczony 100 g Sos ziołowy 60 g Ziemniaki 170 g Surówka z pomidora z cebulą 70 g Szpinak 80 g Kompot owocowy 200 ml Truskawki 100 g	Zupa selerowa z kaszą bulgur 300 ml Filet z kurczaka pieczony 100 g Sos ziołowy 60 g Ziemniaki 170 g Surówka z pomidora z cebulą 70 g Szpinak 80 g Kompot owocowy 200 ml
Podwieczorek		Truskawki 100 g	Arbuz 200 g		Truskawki 100 g	Nektarynka 1 szt

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-06-11 do dnia 2025-06-20 KUCHNIA GŁÓWNA

czwartek		piątek		środa	czwartek	piątek	sobota
2025-06-19		2025-06-20		2025-06-11	2025-06-12	2025-06-13	2025-06-14
Piaseczno L Bezmleczna 4p.		Piaseczno L Bezmleczna Dzieci	Piaseczno L Bezmleczna 4p.	Piaseczno Płynna	Piaseczno Płynna	Piaseczno Płynna	Piaseczno Płynna
Śniadanie	Płatki żytnie na wodzie 250 ml Chleb pszenny 100 g Masło roślinne 15 g Polędwica drobiowa 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	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	Zupa mleczna miksowana 400 ml Serek homogenizowany waniliowy 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Zupa mleczna miksowana 400 ml Serek homog.słodzony kg 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Zupa mleczna miksowana 400 ml Jogurt naturalny 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
		Mus wiśniowy 200 g					
2. śniadanie							
Obiad	Zupa koperkowa z ziemniakami b/ml 300 ml Zraz schabowy z szynką diet. 100 g Sos potrawkowy 60 g Kasza owsiana 170 g Dyńia gotowana ze świeżym rozmarynem 150 g Kompot rabarbarowy 200 ml Nektarynka 1 szt	Zupa ziemniaczanka z pomidorami pelati 300 ml Naleśniki z jabłkiem prażonym b/ml b/jaj 2 szt Mus malinowy 60 g Kompot owocowy 200 ml	Zupa ziemniaczanka z pomidorami pelati 300 ml Naleśniki z jabłkiem prażonym b/ml b/jaj 2 szt Mus malinowy 60 g Kompot owocowy 200 ml Truskawki 100 g	Kompot rabarbarowy 200 ml Mix obiad kolacja 1 000 ml	Kompot owocowy 200 ml Mix obiad kolacja 1 000 ml	Mix obiad kolacja 1 000 ml Kompot owocowy 200 ml	Kompot owocowy 200 ml Mix obiad kolacja 1 000 ml
Podwieczorek		Truskawki 100 g					

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-06-11 do dnia 2025-06-20 KUCHNIA GŁÓWNA

		niedziela	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek	piątek
		2025-06-15	2025-06-16	2025-06-17	2025-06-18	2025-06-19	2025-06-20
		Piaseczno Płynna	Piaseczno Płynna	Piaseczno Płynna	Piaseczno Płynna	Piaseczno Płynna	Piaseczno Płynna
Śniadanie	1. śniadanie	Zupa mleczna miksowana 400 ml Serek homog.słodzony kg 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Zupa mleczna miksowana 400 ml Serek homog.słodzony kg 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Zupa mleczna miksowana 400 ml Jogurt naturalny 100 ml Herbata 1 szt Cukier 10 g	Herbata 1 szt Cukier 10 g Zupa mleczna miksowana 400 ml Serek homog.słodzony kg 100 g	Herbata 1 szt Cukier 10 g Zupa mleczna miksowana 400 ml Serek homog.słodzony kg 100 g	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	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 rabarbarowy 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 2025-06-11 do dnia 2025-06-20 KUCHNIA GŁÓWNA

środa		czwartek		piątek		sobota		niedziela		poniedziałek		wtorek	
2025-06-11		2025-06-12		2025-06-13		2025-06-14		2025-06-15		2025-06-16		2025-06-17	
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	Chleb pszenny 60 g	Chleb pszenny 60 g	Chleb pszenny 60 g	Chleb pszenny 60 g	Chleb pszenny 60 g	Chleb pszenny 60 g	Chleb pszenny 60 g	Chleb pszenny 60 g	Chleb pszenny 60 g	Chleb pszenny 60 g	Chleb pszenny 60 g	Chleb pszenny 60 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 40 g	Bułka wrocławska 40 g	Bułka wrocławska 40 g	Bułka wrocławska 40 g	Bułka wrocławska 40 g	Bułka wrocławska 40 g
	Masło 15 g	Masło 15 g	Masło 15 g	Masło 15 g	Masło 15 g	Masło 15 g	Masło 15 g	Masło 15 g	Masło 15 g	Masło 15 g	Masło 15 g	Masło 15 g	Masło 15 g
	Szynka z kotła Gustavus 40 g	Schab Maryny 40 g	Hummus buraczkowy 60 g	Szynka Maryny 40 g	Polędwica drobiowa 40 g	Szynka Maryny 40 g	Polędwica drobiowa 40 g	Polędwica drobiowa 40 g	Smalczyk z fasoli z jabłkiem i cebulką 60 g	Smalczyk z fasoli z jabłkiem i cebulką 60 g	Smalczyk z fasoli z jabłkiem i cebulką 60 g	Szynkowa 40 g	Szynkowa 40 g
	Ogórek kiszony 90 g	Papryka 90 g	Szynka miódowa z Dudy 20 g	Pomidor 90 g	Papryka 90 g	Pomidor 90 g	Papryka 90 g	Papryka 90 g	60 g	60 g	60 g	Pomidor 90 g	Pomidor 90 g
Posiłek nocny	Salata 10 g	Salata lodowa 10 g	Ogórek 90 g	Salata lodowa 10 g	Salata 10 g	Salata lodowa 10 g	Salata 10 g	Salata 10 g	Polędwica sopocka 20 g	Polędwica sopocka 20 g	Polędwica sopocka 20 g	Salata 10 g	Salata 10 g
	Herbata 1 szt	herbata owocowa 1 szt	Salata 10 g	Herbata 1 szt	Herbata 1 szt	Herbata 1 szt	Herbata 1 szt	Herbata 1 szt	Ogórek kiszony 90 g	Ogórek kiszony 90 g	Ogórek kiszony 90 g	Herbata 1 szt	Herbata 1 szt
	Cukier 10 g	Cukier 10 g	Herbata 1 szt	Cukier 10 g	Cukier 10 g	Cukier 10 g	Cukier 10 g	Cukier 10 g	Salata 10 g	Salata 10 g	Salata 10 g	Cukier 10 g	Cukier 10 g
			Cukier 10 g						Herbata owocowa 1 szt	Herbata owocowa 1 szt	Herbata owocowa 1 szt		
									Cukier 10 g	Cukier 10 g	Cukier 10 g		

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-06-11 do dnia 2025-06-20 KUCHNIA GŁÓWNA

	środa	czwartek	piątek	środa	czwartek	piątek	sobota
	2025-06-18	2025-06-19	2025-06-20	2025-06-11	2025-06-12	2025-06-13	2025-06-14
	Piaseczno Podstawowa Dzieci	Piaseczno Podstawowa Dzieci	Piaseczno Podstawowa Dzieci	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa
Kolacja	Chleb pszenney 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Sałatka ryżowa z zielonym ogórkiem 80 g Szynka z kotła Gustavus 20 g Ogórek kiszony 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenney 60 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Kielbasa zielonogórska 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 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 pszenney 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Szynka z kotła Gustavus 40 g Ogórek kiszony 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenney 60 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Schab Maryny 40 g Papryka 90 g Sałata lodowa 10 g herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenney 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Hummus buraczkowy 60 g Szynka miodowa z Dudy 20 g Ogórek 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenney 80 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Szynka Maryny 40 g Pomidor 90 g Sałata lodowa 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g
Posilek nocny				Chleb pszenney 50 g Masło 5 g Tyrolska 20 g	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Chleb pszenney 50 g Masło 5 g Ser żółty 20 g	Jogurt owocowy 150g 1 szt

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-06-11 do dnia 2025-06-20 KUCHNIA GŁÓWNA

	niedziela	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek	piątek	środa
	2025-06-15	2025-06-16	2025-06-17	2025-06-18	2025-06-19	2025-06-20	2025-06-11
	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Lekkostrawna
Kolacja	Chleb pszenney 80 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Polędwica drobiowa 40 g Papryka 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenney 80 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Smalczyk z fasoli z jabłkiem i cebulką 60 g Polędwica sopocka 20 g Ogórek kiszony 90 g Sałata 10 g Herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenney 80 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Szynkowa 40 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenney 60 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Salatka ryżowa z zielonym ogórkiem 80 g Szynka z kotła Gustavus 20 g Ogórek kiszony 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenney 80 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 pszenney 80 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 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
Posilek nocny	Chleb pszenney 50 g Masło 5 g Szynkowa 20 g	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Chleb pszenney 50 g Masło 5 g Szynka piastowska 20 g	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Chleb pszenney 50 g Masło 5 g Rolada z kurczakiem Duda 20 g	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Chleb pszenney 50 g Masło 5 g Tyrolska 20 g

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-06-11 do dnia 2025-06-20 KUCHNIA GŁÓWNA

czwartek		piątek		sobota		niedziela		poniedziałek		wtorek		środa	
2025-06-12		2025-06-13		2025-06-14		2025-06-15		2025-06-16		2025-06-17		2025-06-18	
Piaseczno Lekkostrawna		Piaseczno Lekkostrawna		Piaseczno Lekkostrawna		Piaseczno Lekkostrawna		Piaseczno Lekkostrawna		Piaseczno Lekkostrawna		Piaseczno Lekkostrawna	
Kolacja	Chleb pszenny 80 g	Chleb pszenny 80 g	Chleb pszenny 80 g	Chleb pszenny 80 g	Chleb pszenny 80 g	Chleb pszenny 80 g	Chleb pszenny 80 g	Chleb pszenny 80 g	Chleb pszenny 80 g	Chleb pszenny 80 g	Chleb pszenny 80 g	Chleb pszenny 60 g	Chleb pszenny 60 g
	Bułka wrocławska 20 g	Bułka wrocławska 20 g	Bułka wrocławska 50 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 50 g	Bułka wrocławska 40 g	Bułka wrocławska 40 g	Bułka wrocławska 40 g
	Masło 15 g	Masło 15 g	Masło 15 g	Masło 15 g	Masło 15 g	Masło 15 g	Masło 15 g	Masło 15 g	Masło 15 g	Masło 15 g	Masło 15 g	Masło 15 g	Masło 15 g
	Schab Maryny 40 g	Hummus buraczkowy 60 g	Szynka Maryny 40 g	Polędwica drobiowa 40 g	Paprykarz z cukinii 60 g	Szynkowa 40 g	Szynkowa 40 g	Paprykarz z cukinii 60 g	Szynkowa 40 g	Szynkowa 40 g	Szynkowa 40 g	Szynka z kotła Gustavus 20 g	Szynka z kotła Gustavus 20 g
	Pomidor 90 g	Szynka miódowa z Dudy 20 g	Pomidor 90 g	Pomidor 90 g	Polędwica sopocka 20 g	Pomidor 90 g	Pomidor 90 g	Polędwica sopocka 20 g	Pomidor 90 g	Pomidor 90 g	Pomidor 90 g	Salatka ryżowa lekkostrawna 80 g	Salatka ryżowa lekkostrawna 80 g
Posiłek nocny	Salata lodowa 10 g	Pomidor 90 g	Salata lodowa 10 g	Salata 10 g	Salata 10 g	Salata 10 g	Salata 10 g	Pomidor 90 g	Salata 10 g	Salata 10 g	Salata 10 g	Pomidor 90 g	Pomidor 90 g
	herbata owocowa 1 szt	Salata 10 g	Herbata 1 szt	Herbata 1 szt	Herbata 1 szt	Herbata 1 szt	Herbata 1 szt	Salata 10 g	Herbata 1 szt	Herbata 1 szt	Herbata 1 szt	Salata 10 g	Salata 10 g
	Cukier 10 g	Herbata 1 szt	Cukier 10 g	Cukier 10 g	Cukier 10 g	Cukier 10 g	Cukier 10 g	Herbata owocowa 1 szt	Cukier 10 g	Cukier 10 g	Cukier 10 g	Herbata 1 szt	Herbata 1 szt
		Cukier 10 g						Cukier 10 g				Cukier 10 g	Cukier 10 g
	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Chleb pszenny 50 g	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Chleb pszenny 50 g	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Chleb pszenny 50 g	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Chleb pszenny 50 g	Chleb pszenny 50 g	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Jogurt owocowy 150g 1 szt
		Masło 5 g		Masło 5 g		Masło 5 g			Masło 5 g	Masło 5 g			
		Szynka konserwowa 20 g		Szynkowa 20 g		Szynkowa 20 g			Szynka piastowska 20 g	Szynka piastowska 20 g			

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-06-11 do dnia 2025-06-20 KUCHNIA GŁÓWNA

	czwartek	piątek	środa	czwartek	piątek	sobota	niedziela
	2025-06-19	2025-06-20	2025-06-11	2025-06-12	2025-06-13	2025-06-14	2025-06-15
	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Cukrzycowa
Kolacja	Chleb pszenney 80 g Bułka wrocławska 50 g Masło 15 g Kielbasa zielonogórkska 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 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 Schab Maryny 40 g Papryka 90 g Sałata lodowa 10 g herbata owocowa 1 szt	Chleb razowy 120 g Masło 15 g Hummus buraczkowy 60 g Szynka miodowa z Dudy 20 g Ogórek 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt	Chleb razowy 120 g Masło 15 g Szynka Maryny 40 g Pomidor 90 g Sałata lodowa 10 g Herbata 1 szt	Chleb razowy 120 g Masło 15 g Polędwica drobiowa 40 g Papryka 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt
Posilek nocny	Chleb pszenney 50 g Masło 5 g Rolada z kurczakiem Duda 20 g	Jogurt owocowy 150g 1 szt					

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-06-11 do dnia 2025-06-20 KUCHNIA GŁÓWNA

	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek	piątek	środa	czwartek
	2025-06-16	2025-06-17	2025-06-18	2025-06-19	2025-06-20	2025-06-11	2025-06-12
	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Wątrob.-Trzustk.	Piaseczno Wątrob.-Trzustk.
Kolacja	Chleb razowy 120 g Masło 15 g Smalczyk z fasoli z jabłkiem i cebulką 60 g Polędwica sopocka 20 g Ogórek kiszony 90 g Sałata 10 g Herbata owocowa 1 szt	Chleb razowy 120 g Masło 15 g Szynkowa 40 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt	Chleb razowy 120 g Masło 15 g Sałatka z ryżem brązowym i zielonym ogórkiem 80 g Szynka z kotła Gustavus 20 g Ogórek kiszony 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt	Chleb razowy 120 g Masło 15 g Kielbasa zielonogórkska 40 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt	Chleb razowy 100 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	Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Szynka z kotła Gustavus 40 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Schab Maryny 40 g Pomidor b/ skórki 100 g herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g
Posilek nocny						Chleb pszenny 50 g Masło 5 g Szynka Maryny 20 g	Jogurt owocowy 150g 1 szt

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-06-11 do dnia 2025-06-20 KUCHNIA GŁÓWNA

	piątek	sobota	niedziela	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek
	2025-06-13	2025-06-14	2025-06-15	2025-06-16	2025-06-17	2025-06-18	2025-06-19
	Piaseczno Wątrob.-Trzustk.	Piaseczno Wątrob.-Trzustk.	Piaseczno Wątrob.-Trzustk.	Piaseczno Wątrob.-Trzustk.	Piaseczno Wątrob.-Trzustk.	Piaseczno Wątrob.-Trzustk.	Piaseczno Wątrob.-Trzustk.
Kolacja	Chleb pszenney 80 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Szynka miódowa z Dudy 40 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenney 80 g Bułka wrocławska 50 g Masło 15 g Szynka Maryny 40 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenney 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Polędwica drobiowa 40 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenney 80 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Polędwica sopocka 40 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenney 80 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Szynkowa 40 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenney 80 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Ser biały 60 g Szynka z kotła Gustavus 20 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	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
Posilek nocny	Chleb pszenney 50 g Masło 5 g Szynka konserwowa 20 g	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Chleb pszenney 50 g Masło 5 g Szynkowa 20 g	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Chleb pszenney 50 g Masło 5 g Szynka piastowska 20 g	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Chleb pszenney 50 g Masło 5 g Rolada z kurczakiem Duda 20 g

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-06-11 do dnia 2025-06-20 KUCHNIA GŁÓWNA

	piątek	środa	czwartek	piątek	sobota	niedziela	poniedziałek
	2025-06-20	2025-06-11	2025-06-12	2025-06-13	2025-06-14	2025-06-15	2025-06-16
	Piaseczno Wątrob.-Trzustk.	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno Wrzodowa
Kolacja	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 Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Szynka z kotła Gustavus 40 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenney 80 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Schab Maryny 40 g Pomidor b/ skórki 100 g herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenney 80 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Szynka miodowa z Dudy 40 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenney 80 g Bułka wrocławska 50 g Masło 15 g Szynka Maryny 40 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenney 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Polędwica drobiowa 40 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenney 80 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Polędwica sopocka 40 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g
Posilek nocny	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Chleb pszenney 50 g Masło 5 g Szynka Maryny 20 g	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Chleb pszenney 50 g Masło 5 g Szynka konserwowa 20 g	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Chleb pszenney 50 g Masło 5 g Szynkowa 20 g	Jogurt owocowy 150g 1 szt

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-06-11 do dnia 2025-06-20 KUCHNIA GŁÓWNA

	wtorek	środa	czwartek	piątek	środa		czwartek
	2025-06-17	2025-06-18	2025-06-19	2025-06-20	2025-06-11		2025-06-12
	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno L Bezmleczna 4p.	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci	Piaseczno L Bezmleczna 4p.
Kolacja	Chleb pszenney 80 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Szynkowa 40 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenney 80 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Ser biały 60 g Szynka z kotła Gustavus 20 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenney 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 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 roślinne 15 g Szynka z kotła Gustavus 40 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenney 80 g Masło roślinne 15 g Szynka z kotła Gustavus 40 g Pomidor 100 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenney 120 g Masło roślinne 15 g Schab Maryny 40 g Pomidor 90 g Sałata lodowa 10 g herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g
Posilek nocny	Chleb pszenney 50 g Masło 5 g Szynka piastowska 20 g	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Chleb pszenney 50 g Masło 5 g Rolada z kurczakiem Duda 20 g	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Chleb pszenney 50 g Masło roślinne 5 g Tyrolska 20 g		Chleb pszenney 50 g Masło roślinne 5 g Szynka miodowa z Dudy 20 g

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-06-11 do dnia 2025-06-20 KUCHNIA GŁÓWNA

czwartek		piątek		sobota		niedziela	
2025-06-12		2025-06-13		2025-06-14		2025-06-15	
Piaseczno L Bezmleczna Dzieci		Piaseczno L Bezmleczna 4p.	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci	Piaseczno L Bezmleczna 4p.	Piaseczno L Bezmleczna 4p.	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci
Kolacja	Chleb pszenney 120 g Masło roślinne 15 g Schab Maryny 40 g Pomidor 90 g Sałata lodowa 10 g herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenney 100 g Masło roślinne 15 g Hummus buraczkowy 60 g Szynka miodowa z Dudy 20 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenney 100 g Masło roślinne 15 g Hummus buraczkowy 60 g Szynka miodowa z Dudy 20 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenney 130 g Masło roślinne 15 g Szynka Maryny 40 g Pomidor 90 g Sałata lodowa 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenney 120 g Masło roślinne 15 g Szynka Maryny 40 g Pomidor 90 g Sałata lodowa 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenney 120 g Masło roślinne 15 g Polędwica drobiowa 40 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenney 120 g Masło roślinne 15 g Polędwica drobiowa 40 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g
Posilek nocny		Chleb pszenney 50 g Masło roślinne 5 g Szynka konserwowa 20 g			Chleb pszenney 50 g Masło roślinne 5 g Szynka biała z indyka Łukosz 20 g	Chleb pszenney 50 g Masło roślinne 5 g Szynekowa 20 g	

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-06-11 do dnia 2025-06-20 KUCHNIA GŁÓWNA

poniedziałek		wtorek		środa		czwartek
2025-06-16		2025-06-17		2025-06-18		2025-06-19
Piaseczno L Bezmleczna 4p.	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci	Piaseczno L Bezmleczna 4p.	Piaseczno L Bezmleczna 4p.	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci
Kolacja Chleb pszenny 120 g Masło roślinne 15 g Paprykarz z cukinii 60 g Polędwica sopocka 20 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 120 g Masło roślinne 15 g Paprykarz z cukinii 60 g Polędwica sopocka 20 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 130 g Masło roślinne 15 g Szynkowa 60 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 130 g Masło roślinne 15 g Szynkowa 60 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 100 g Masło roślinne 15 g Sałatka ryżowa lekkostrawna 80 g Szynka z kotła Gustavus 20 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 80 g Masło roślinne 15 g Sałatka ryżowa lekkostrawna 80 g Szynka z kotła Gustavus 20 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 100 g Masło roślinne 15 g Kielbasa zielonogórska 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 konserwowa 20 g			Chleb pszenny 50 g Masło roślinne 5 g Szynka piastowska 20 g	Chleb pszenny 50 g Masło roślinne 5 g Szynka biała z indyka Łukosz 20 g		

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-06-11 do dnia 2025-06-20 KUCHNIA GŁÓWNA

czwartek		piątek		środa	czwartek	piątek	sobota
2025-06-19		2025-06-20		2025-06-11	2025-06-12	2025-06-13	2025-06-14
Piaseczno L Bezmleczna 4p.		Piaseczno L Bezmleczna Dzieci	Piaseczno L Bezmleczna 4p.	Piaseczno Płynna	Piaseczno Płynna	Piaseczno Płynna	Piaseczno Płynna
Kolacja	Chleb pszenney 100 g Masło roślinne 15 g Kielbasa zielonogórska 40 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenney 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 pszenney 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	Herbata 1 szt Cukier 10 g	herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g	Herbata 1 szt Cukier 10 g	Herbata 1 szt Cukier 10 g
	Chleb pszenney 50 g Masło roślinne 5 g Rolada z kurczakiem Duda 20 g		Chleb pszenney 50 g Masło roślinne 5 g Polędwica drobiowa 20 g	Kefir 1 szt	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Kefir 1 szt	Jogurt owocowy 150g 1 szt
Posilek nocny							

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-06-11 do dnia 2025-06-20 KUCHNIA GŁÓWNA

	niedziela	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek	piątek
	2025-06-15	2025-06-16	2025-06-17	2025-06-18	2025-06-19	2025-06-20
	Piaseczno Płynna	Piaseczno Płynna	Piaseczno Płynna	Piaseczno Płynna	Piaseczno Płynna	Piaseczno Płynna
Kolacja	Herbata 1 szt Cukier 10 g	Herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g	Herbata 1 szt Cukier 10 g	Herbata 1 szt Cukier 10 g	Herbata 1 szt Cukier 10 g	Herbata 1 szt Cukier 10 g
Posilek nocny	Kefir 1 szt	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Kefir 1 szt	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Kefir 1 szt	Jogurt owocowy 150g 1 szt