

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-06-21 do dnia 2025-06-30 KUCHNIA GŁÓWNA

	sobota	niedziela	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek	piątek
	2025-06-21	2025-06-22	2025-06-23	2025-06-24	2025-06-25	2025-06-26	2025-06-27
	Piaseczno Podstawowa Dzieci	Piaseczno Podstawowa Dzieci	Piaseczno Podstawowa Dzieci	Piaseczno Podstawowa Dzieci	Piaseczno Podstawowa Dzieci	Piaseczno Podstawowa Dzieci	Piaseczno Podstawowa Dzieci
Śniadanie	Kawa mleczna 250 g Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Szynka tostowa drobiowa Cedrob 60 g Ogórek 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Kakao 250 g Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 50 g Masło 15 g Szynka biała z indyka Łukosz 60 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Ryż brązowy na mleku 250 g Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Szynka z liściem Gustavus 40 g Ogórek 70 g Sałata 30 g herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g	Kasza manna na mleku 250 ml Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Ser biały 60 g Pieczeń wiedeńska 20 g Papryka 70 g Sałata 30 g Rumianek 1 szt Cukier 10 g	Płatki jęczmienne na mleku 250 g Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Szynka tostowa drobiowa Cedrob 20 g Twarożek miętowy 60 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Płatki owsiane na mleku 250 ml Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Szynka od górali 40 g Pomidor 70 g Sałata 30 g herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g	Kasza jaglana na mleku 250 g Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Schab Benedykta 20 g Twarożek z natką pietruszki 60 g Ogórek 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g
2. śniadanie	Sok owocowy bez cukru 1 szt	Jogurt naturalny 1 szt	Jogurt owocowy 1 szt	Budyń 200 ml	Mus borówkowy 200 g	Jogurt naturalny 1 szt	Galaretka z malinami 150 ml
Obiad	Zupa brokułowa z kaszą bulgur 300 ml Schab z pieczoną dynią 100 g Sos majerankowy 60 g Ziemniaki 170 g Marchewka z groszkiem 80 g Ogórek małosolny 70 g Kompot owocowy 200 ml	Zupa pomidorowa z makaronem 300 ml Bitka z kurczaka w paprykowym trio 100 g Sos ziołowy 60 g Ziemniaki 170 g Brukselka 80 g Surówka czerwony collesław z żółtą marchewką 70 g Kompot owocowy 200 ml	Barszcz biały z ziemniakami 400 ml Gulasz wieprzowy 110 g Kasza gryczana biała 170 g Mizeria 70 g Kalafior 80 g Kompot owocowy 200 ml	Zupa ogórkowa z kaszą bulgur 300 ml Kurczak po kujawsku 100 g Ziemniaki 170 g Kapusta młoda zasmażana z koperkiem 70 g Szpinak 80 g Kompot owocowy 200 ml	Krem z dyni 300 ml Rolada schabowa z suszonymi pomidorami 100 g Kopytka 170 g Sos potrawkowy 60 g Sałata z sosem vinegret 70 g Buraczki 80 g Kompot owocowy 200 ml	Zupa kapuśniak z młodej kapusty 300 ml Filet z indyka pieczony w sosie śmietanowo szpinakowym 100 g Makaron świderki 170 g Surówka z selera z olejem 70 g Bukiet warzyw 3-skl. 80 g Kompot rabarbarowy 200 ml	Zupa pomidorowa z ryżem 300 ml Dorsz w cieście bazyliowym 100 g Ziemniaki 170 g Surówka z cukini, marchewką i porem 70 g Jarzynki po grecku 80 g Kompot owocowy 200 ml
Podwieczorek	Jabłko 1 szt	Nektarynka 1 szt	Truskawki 100 g	Arbuz 200 g	Truskawki 100 g	Nektarynka 1 szt	Truskawki 100 g

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-06-21 do dnia 2025-06-30 KUCHNIA GŁÓWNA

	sobota	niedziela	poniedziałek	sobota	niedziela	poniedziałek	wtorek
	2025-06-28	2025-06-29	2025-06-30	2025-06-21	2025-06-22	2025-06-23	2025-06-24
	Piaseczno Podstawowa Dzieci	Piaseczno Podstawowa Dzieci	Piaseczno Podstawowa Dzieci	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa
Śniadanie	Kawa mleczna 250 g Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Połędwica drobiowa 60 g Ogórek kiszony 70 g Sałata lodowa 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Kakao 250 g Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g 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 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Ser żółty 20 g Szynka tostowa drobiowa Cedrob 20 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Kawa mleczna 250 g Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Szynka tostowa drobiowa Cedrob 60 g Ogórek 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Kakao 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Szynka biała z indyka Łukosz 60 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Ryż brązowy na mleku 250 g Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Szynka z liściem Gustavus 40 g Ogórek 70 g Sałata 30 g herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g	Kasza manna na mleku 250 ml Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Ser biały 60 g Pieczeń wiedeńska 20 g Papryka 70 g Sałata 30 g Rumianek 1 szt
2. śniadanie	Mus jabłkowo-buraczany 200 g	Kisiel z jagodami 200 ml	Jogurt owocowy 1 szt				
Obiad	Zupa koperkowa z ziemniakami 300 ml Szynka pieczona z jabłkami 100 g Sos pietruszkowy 60 g Kasza pęczak 170 g Surówka z pomidora z cebulą 70 g Kalań 80 g Kompot owocowy 200 ml	Rosół z makaronem 300 ml Pałki z kurczaka w marynacie miodowej (pieczone) 2 szt Sos ziołowy 60 g Ziemniaki 170 g Surówka z rzepy białej 70 g Bukiet warzyw 3-skl. 80 g Kompot owocowy 200 ml	Botwina 300 ml Schab po cygańsku pieczony w sosie pomidorowo-pieczarkowym 130 g Kasza pęczak 170 g Brokuły 80 g Ogórek małosolny 70 g Kompot owocowy 200 ml	Zupa brokułowa z kaszą bulgur 300 ml Schab z pieczoną dynią 100 g Sos majerankowy 60 g Ziemniaki 170 g Marchewka z groszkiem 80 g Ogórek małosolny 70 g Kompot owocowy 200 ml Kiwi 1 szt	Zupa pomidorowa z makaronem 300 ml Bitka z kurczaka w paprykowym trio 100 g Sos ziołowy 60 g Ziemniaki 170 g Brukselka 80 g Surówka czerwony collesław z żółtą marchewką 70 g Kompot owocowy 200 ml Nektarynka 1 szt	Barszcz biały z ziemniakami 400 ml Gulasz wieprzowy 110 g Kasza gryczana biała 170 g Mizeria 70 g Kalań 80 g Kompot owocowy 200 ml Truskawki 100 g	Zupa ogórkowa z kaszą bulgur 300 ml Kurczak po kujawsku 100 g Ziemniaki 170 g Kapusta młoda zasmażana z koperkiem 70 g Szpinak 80 g Kompot owocowy 200 ml Arbuz 200 g
Podwieczorek	Arbuz 200 g	Brzoskwinia 1 szt	Truskawki 100 g				

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-06-21 do dnia 2025-06-30 KUCHNIA GŁÓWNA

	środa	czwartek	piątek	sobota	niedziela	poniedziałek	sobota
	2025-06-25	2025-06-26	2025-06-27	2025-06-28	2025-06-29	2025-06-30	2025-06-21
	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Lekkostrawna
Śniadanie	Płatki jęczmienne na mleku 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Szynka tostowa drobiowa Cedrob 20 g Twarożek miętowy 60 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Płatki owsiane na mleku 250 ml Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Szynka od górali 40 g Pomidor 70 g Sałata 30 g herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g	Kasza jaglana na mleku 250 g Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Schab Benedykta 20 g Twarożek z natką pietruszki 60 g Ogórek 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Kawa mleczna 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Salceson wyborny 60 g Ogórek kiszony 70 g Sałata lodowa 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Kakao 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g 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 Szynka tostowa drobiowa Cedrob 60 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Kawa mleczna 250 g Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Szynka tostowa drobiowa Cedrob 60 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g
2. śniadanie							
Obiad	Krem z dyni 300 ml Rolada schabowa z suszonymi pomidorami 100 g Kopytka 170 g Sałata z sosem vinegret 70 g Carpaccio z buraczków 80 g Kompot owocowy 200 ml Truskawki 100 g Sos potrawkowy 60 g	Zupa kapuśniak z młodej kapusty 300 ml Filet z indyka pieczony w sosie śmietanowo szpinakowym 100 g Makaron świderki 170 g Surówka z selera z olejem 70 g Bukiet warzyw 3-skl. 80 g Kompot rabarbarowy 200 ml Nektarynka 1 szt	Zupa pomidorowa z ryżem 300 ml Dorsz w cieście bazyliowym 100 g Ziemniaki 170 g Surówka z cukini, marchewką i porem 70 g Jarzynki po grecku 80 g Kompot owocowy 200 ml Truskawki 100 g	Zupa koperkowa z ziemniakami 300 ml Szynka pieczona z jabłkami 100 g Sos pietruszkowy 60 g Kasza pęczak 170 g Surówka z pomidora z cebulą 70 g Kalafior 80 g Kompot owocowy 200 ml Arbuz 200 g	Rosół z makaronem 300 ml Pałki z kurczaka w marynacie miodowej (pieczone) 2 szt Sos ziołowy 60 g Ziemniaki 170 g Surówka z rzepy białej 70 g Bukiet warzyw 3-skl. 80 g Kompot owocowy 200 ml Brzoskwinia 1 szt	Botwina 300 ml Schab po cygańsku pieczony w sosie pomidorowo-pieczarkowym 130 g Kasza pęczak 170 g Brokuły 80 g Ogórek małosolny 70 g Kompot owocowy 200 ml Truskawki 100 g	Zupa brokułowa z kaszą bulgur 300 ml Schab z pieczoną dynią 100 g Sos majerankowy 60 g Ziemniaki 170 g Marchewka gotowana mini 150 g Kompot owocowy 200 ml Kiwi 1 szt
Podwieczorek							

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-06-21 do dnia 2025-06-30 KUCHNIA GŁÓWNA

	niedziela	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek	piątek	sobota
	2025-06-22	2025-06-23	2025-06-24	2025-06-25	2025-06-26	2025-06-27	2025-06-28
	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna
Śniadanie	Kakao 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Szyńka biała z indyka Łukosz 60 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Ryż brązowy na mleku 250 g Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Szyńka z liściem Gustavus 40 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 Ser biały 60 g Schab Benedykta 20 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Rumianek 1 szt Cukier 10 g	Płatki jęczmienne na mleku 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Szyńka tostowa drobiowa Cedrob 20 g Twarożek miętowy 60 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Płatki owsiane na mleku 250 ml Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 50 g Masło 15 g Szyńka od górali 40 g Pomidor 70 g Sałata 30 g herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g	Kasza jaglana na mleku 250 g Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Schab Benedykta 20 g Twarożek z natką pietruszki 60 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Kawa mleczna 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Polędwica drobiowa 60 g Pomidor 70 g Sałata lodowa 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g
2. śniadanie							
Obiad	Zupa pomidorowa z makaronem 300 ml Bitka z kurczaka lekkostrawna 100 g Sos ziołowy 60 g Ziemniaki 170 g Dyńa gotowana ze świeżym rozmarynem 150 g Kompot owocowy 200 ml Nektarynka 1 szt	Barszcz biały z ziemniakami 400 ml Gulasz wieprzowy lekkostrawny 110 g Kasza gryczana biała 170 g Kalafior 150 g Kompot owocowy 200 ml Truskawki 100 g	Zupa jarzynowa z kaszą bulgur 300 ml Udziec z kurczaka pieczony z jabłkami i żurawiną 110 g Sos pietruszkowy 60 g Ziemniaki 170 g Szpinak 150 g Kompot owocowy 200 ml Arbuz 200 g	Krem z dyni b/pestek słonecznika 300 ml Rolada schabowa z suszonymi pomidorami 100 g Sos potrawkowy 60 g Kopytka 170 g Buraczki 150 g Kompot owocowy 200 ml Truskawki 100 g	Zupa kalafiorowa 300 ml Filet z indyka pieczony 100 g Makaron świderki 170 g Sos szpinakowy b/ml b/gl 60 g Bukiet warzyw 3-skl. 150 g Kompot rabarbarowy 200 ml Nektarynka 1 szt	Zupa pomidorowa z ryżem 300 ml Dorsz pieczony z koperkiem 100 g Sos koperkowy 60 g Ziemniaki 170 g Jarzynki po grecku 150 g Kompot owocowy 200 ml Truskawki 100 g	Zupa koperkowa z ziemniakami 300 ml Szyńka pieczona z jabłkami 100 g Sos pietruszkowy 60 g Kasza bulgur 170 g Kalafior 150 g Kompot owocowy 200 ml Arbuz 200 g
Podwieczorek							

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-06-21 do dnia 2025-06-30 KUCHNIA GŁÓWNA

	niedziela	poniedziałek	sobota	niedziela	poniedziałek	wtorek	środa
	2025-06-29	2025-06-30	2025-06-21	2025-06-22	2025-06-23	2025-06-24	2025-06-25
	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Cukrzycowa
Śniadanie	Kakao 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Szynka biała z indyka Łukosz 60 g Pomidor 70 g Sałata 30 g herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g	Zacierka na mleku 250 ml Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Serek homogenizowany z natką pietruszki 60 g Szynka tostowa drobiowa Cedrob 20 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Kawa mleczna bez cukru 250 g Chleb razowy 140 g Masło 15 g Szynka tostowa drobiowa Cedrob 60 g Ogórek 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt	Kakao bez cukru 250 g Chleb razowy 140 g Masło 15 g Szynka biała z indyka Łukosz 60 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt	Ryż brązowy na mleku 250 g Chleb razowy 100 g Masło 15 g Szynka z liściem Gustavus 40 g Ogórek 70 g Sałata 30 g herbata owocowa 1 szt	Płatki żytnie na mleku 250 g Chleb razowy 100 g Masło 15 g Ser biały 60 g Pieczeń wiedeńska 20 g Papryka 70 g Sałata 30 g Rumianek 1 szt	Płatki jęczmienne na mleku 250 g Chleb razowy 100 g Masło 15 g Szynka tostowa drobiowa Cedrob 20 g Twarożek miętowy 60 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt
2. śniadanie			Chleb razowy 50 g Masło 5 g Ser biały 20 g Papryka 20 g	Chleb razowy 50 g Masło 5 g Rolada z kurczakiem Duda 20 g Ogórek 20 g	Chleb razowy 50 g Masło 5 g Połędwica drobiowa 20 g Papryka 20 g	Chleb razowy 50 g Masło 5 g Szynka konserwowa 20 g Pomidor 20 g	Chleb razowy 50 g Masło 5 g Tyrolska 20 g Papryka 20 g
Obiad	Rosół z makaronem 300 ml Pałki z kurczaka pieczone 2 szt Sos ziołowy 60 g Ziemniaki 170 g Bukiet warzyw 3-skl. 150 g Kompot owocowy 200 ml Brzoskwinia 1 szt	Barszcz czerwony z ziemniakami 300 ml Schab parowany 100 g Sos pieczeniowy diet. 60 g Kasza jęczmienna 170 g Brokuły 150 g Kompot owocowy 200 ml Truskawki 100 g	Zupa brokułowa z kaszą bulgur 300 ml Schab z pieczoną dynią 100 g Sos majerankowy 60 g Kasza jęczmienna 170 g Ogórek małosolny 70 g Bukiet warzyw 3-skl. 80 g Kompot owocowy bez cukru 200 ml	Zupa pomidorowa z makaronem pełnoziarnistym 300 ml Bitka z kurczaka w paprykowym trio 100 g Sos ziołowy 60 g Kasza bulgur 170 g Surówka czerwony collesław z żółtą marchewką b/c 70 g Brukselka 80 g Kompot owocowy bez cukru 200 ml	Barszcz biały z ziemniakami 400 ml Gulasz wieprzowy 110 g Kasza gryczana biała 170 g Mizeria 70 g Kalafior 80 g Kompot owocowy bez cukru 200 ml	Zupa ogórkowa z kaszą bulgur 400 ml Udziec z kurczaka pieczony z jabłkami i żurawiną 110 g Sos pietruszkowy 60 g Kasza orkiszowa 170 g Kapusta młoda zasmażana z koperkiem 70 g Szpinak 80 g Kompot owocowy bez cukru 200 ml	Krem z dyni 300 ml Rolada schabowa z suszonymi pomidorami 100 g Sos potrawkowy 60 g Kasza owsiana 170 g Sałata z sosem vinegret 70 g Brokuły 80 g Kompot owocowy bez cukru 200 ml
Podwieczorek			Jabłko 1 szt	Nektarynka 1 szt	Truskawki 100 g	Jabłko 1 szt	Truskawki 100 g

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-06-21 do dnia 2025-06-30 KUCHNIA GŁÓWNA

	czwartek	piątek	sobota	niedziela	poniedziałek	sobota	niedziela
	2025-06-26	2025-06-27	2025-06-28	2025-06-29	2025-06-30	2025-06-21	2025-06-22
	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Wątrob.-Trzustk.	Piaseczno Wątrob.-Trzustk.
Śniadanie	Płatki owsiane na mleku 250 ml Chleb razowy 100 g Masło 15 g Szyńka od górali 40 g Pomidor 70 g Sałata 30 g herbata owocowa 1 szt	Płatki żytnie na mleku 250 g Chleb razowy 100 g Masło 15 g Schab Benedykta 20 g Twarożek z natką pietruszki 60 g Ogórek 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt	Kawa mleczna bez cukru 250 g Chleb razowy 120 g Masło 15 g Polędwica drobiowa 60 g Sałata lodowa 30 g Ogórek kiszony 70 g Herbata 1 szt	Kakao bez cukru 250 g Chleb razowy 120 g Masło 15 g Szyńka 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 Szyńka tostowa drobiowa Cedrob 20 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt	Kawa mleczna 250 g Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Szyńka tostowa drobiowa Cedrob 60 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Kakao 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Szyńka biała z indyka Łukosz 60 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g
2. śniadanie	Chleb razowy 50 g Masło 5 g Schab Benedykta 20 g Ogórek 30 g	Chleb razowy 50 g Masło 5 g Szyńka piastowska 20 g Papryka 20 g	Chleb razowy 50 g Masło 5 g Ser żółty 20 g Pomidor 20 g	Chleb razowy 50 g Masło 5 g Ser biały 50 g Ogórek 20 g	Chleb razowy 50 g Masło 5 g Serek homogenizowany z natką pietruszki 50 g Papryka 20 g		
Obiad	Zupa kapuśniak z młodej kapusty 300 ml Filet z indyka pieczony w sosie śmietanowo szpinakowym 100 g Makaron razowy 170 g Surówka z selera b/c 70 g Bukiet warzyw 3-skl. 80 g Kompot rabarbarowy bez cukru 200 ml	Zupa pomidorowa z ryżem brązowym 300 ml Dorsz pieczony z koperkiem 100 g Sos koperkowy 60 g Kasza gryczana 170 g Surówka z cukini, marchewką i porzem 120 g Jarzynki po grecku 80 g Kompot owocowy bez cukru 200 ml	Zupa koperkowa z ziemniakami 300 ml Szyńka pieczona z jabłkami 100 g Sos pietruszkowy 60 g Kasza pęczak 170 g Surówka z pomidora z cebulą 70 g Kalafior 80 g Kompot owocowy bez cukru 200 ml	Zupa jarzynowa z makaronem pełnoziarnistym 300 ml Palki z kurczaka pieczone 2 szt Sos ziołowy 60 g Kasza gryczana biała 170 g Surówka z rzepy białej 70 g Bukiet warzyw 3-skl. 80 g Kompot owocowy bez cukru 200 ml	Botwina 300 ml Schab po cygańsku pieczony w sosie pomidorowo-pieczarkowym 130 g Kasza pęczak 170 g Ogórek małosolny 70 g Brokuły 80 g Kompot owocowy bez cukru 200 ml	Zupa brokułowa z kaszą bulgur b/ml 300 ml Schab z pieczoną dynią 100 g Sos majerankowy 60 g Ziemniaki 170 g Marchewka gotowana mini 150 g Kompot owocowy 200 ml Banan 1 szt	Zupa pomidorowa z makaronem b/ml 300 ml Bitka z kurczaka lekkostrawna 100 g Sos ziołowy 60 g Ziemniaki 170 g Dyńa gotowana ze świeżym rozmarynem 150 g Kompot owocowy 200 ml Nektarynka 1 szt
Podwieczorek	Nektarynka 1 szt	Truskawki 100 g	Jabłko 1 szt	Brzoskwinia 1 szt	Truskawki 100 g		

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-06-21 do dnia 2025-06-30 KUCHNIA GŁÓWNA

	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek	piątek	sobota	niedziela
	2025-06-23	2025-06-24	2025-06-25	2025-06-26	2025-06-27	2025-06-28	2025-06-29
	Piaseczno Wątrob.-Trzusk.	Piaseczno Wątrob.-Trzusk.	Piaseczno Wątrob.-Trzusk.	Piaseczno Wątrob.-Trzusk.	Piaseczno Wątrob.-Trzusk.	Piaseczno Wątrob.-Trzusk.	Piaseczno Wątrob.-Trzusk.
Śniadanie	Ryż brązowy na mleku 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Szyńka z liściem Gustavus 40 g Pomidor b/ skórki 100 g herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g	Kasza manna na mleku 250 ml Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Ser biały 60 g Schab Benedykta 20 g Pomidor b/ skórki 100 g Rumianek 1 szt Cukier 10 g	Płatki jęczmienne na mleku 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Szyńka tostowa drobiowa Cedrob 20 g Twarożek miętowy 60 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Płatki owsiane na mleku 250 ml Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Szyńka od górali 40 g Pomidor b/ skórki 100 g herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g	Kasza jaglana na mleku 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Schab Benedykta 40 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Kawa mleczna 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Polędwica drobiowa 60 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	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
2. śniadanie							
Obiad	Barszcz biały z ziemniakami b/ml 300 ml Gulasz wieprzowy lekkostrawny 110 g Kasza gryczana biała 170 g Kalafor 150 g Kompot owocowy 200 ml Truskawki 100 g	Zupa jarzynowa z kaszą bulgur b/ml 300 ml Udziec z kurczaka pieczony z jabłkami i żurawiną 110 g Sos pietruszkowy 60 g Ziemniaki 170 g Szpinak 150 g Kompot owocowy 200 ml Arbuz 200 g	Krem z dyni b/pestek słonecznika 300 ml Schab parowany 100 g Kopytka 170 g Buraczki 150 g Kompot owocowy 200 ml Truskawki 100 g Sos potrawkowy 60 g	Zupa kalafiorowa b/ml 300 ml Filet z indyka pieczony 100 g Makaron świderki 170 g Sos szpinakowy b/ml b/gł 60 g Bukiet warzyw 3-skl. 150 g Kompot rabarbarowy 200 ml Nektarynka 1 szt	Zupa pomidorowa z ryżem b/ml 300 ml Dorsz pieczony z koperkiem 100 g Sos koperkowy 60 g Ziemniaki 170 g Jarzynki po grecku 150 g Kompot owocowy 200 ml Truskawki 100 g	Zupa koperkowa z ziemniakami b/ml 300 ml Szyńka pieczona z jabłkami 100 g Sos pietruszkowy 60 g Ziemniaki 170 g Kalafor 150 g Kompot owocowy 200 ml Arbuz 200 g	Rosół z makaronem 300 ml Palki z kurczaka pieczone 2 szt Sos ziołowy 60 g Ziemniaki 170 g Bukiet warzyw 3-skl. 150 g Kompot owocowy 200 ml Banan 1 szt
Podwieczorek							

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-06-21 do dnia 2025-06-30 KUCHNIA GŁÓWNA

	poniedziałek	sobota	niedziela	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek
	2025-06-30	2025-06-21	2025-06-22	2025-06-23	2025-06-24	2025-06-25	2025-06-26
	Piaseczno Wątrob.-Trzustk.	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno Wrzodowa
Śniadanie	Zacierka 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	Kawa mleczna 250 g Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Szyńka tostowa drobiowa Cedrob 60 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Kakao 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Szyńka biała z indyka Łukosz 60 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Ryż brązowy na mleku 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Szyńka z liściem Gustavus 40 g Pomidor b/ skórki 100 g herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g	Kasza manna na mleku 250 ml Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Ser biały 60 g Schab Benedykta 20 g Pomidor b/ skórki 100 g Rumianek 1 szt Cukier 10 g	Płatki jęczmienne na mleku 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Szyńka tostowa drobiowa Cedrob 20 g Twarożek miętowy 60 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Płatki owsiane na mleku 250 ml Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Szyńka od górali 40 g Pomidor b/ skórki 100 g herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g
2. śniadanie							
Obiad	Barszcz czerwony z ziemniakami b/ml 300 ml Schab parowany 100 g Sos pieczeniowy diet. 60 g Kasza jęczmienna 170 g Brokuły 150 g Kompot owocowy 200 ml Truskawki 100 g	Zupa brokułowa z kaszą bulgur b/ml 300 ml Schab z pieczoną dynią 100 g Sos majerankowy 60 g Ziemniaki 170 g Marchewka gotowana mini 150 g Kompot owocowy 200 ml Banan 1 szt	Zupa pomidorowa z makaronem b/ml 300 ml Bitka z kurczaka lekkostrawna 100 g Sos ziołowy 60 g Ziemniaki 170 g Dyńa gotowana ze świeżym rozmarynem 150 g Kompot owocowy 200 ml Nektarynka 1 szt	Barszcz biały z ziemniakami b/ml 300 ml Gulasz wieprzowy lekkostrawny 110 g Kasza gryczana biała 170 g Kalafior 150 g Kompot owocowy 200 ml Truskawki 100 g	Zupa jarzynowa z kaszą bulgur b/ml 300 ml Udziec z kurczaka pieczony z jabłkami i żurawiną 110 g Sos pietruszkowy 60 g Ziemniaki 170 g Szpinak 150 g Kompot owocowy 200 ml Arbuz 200 g	Krem z dyni b/pestek słonecznika 300 ml Schab parowany 100 g Kopytka 170 g Buraczki 150 g Kompot owocowy 200 ml Truskawki 100 g Sos potrawkowy 60 g	Zupa kalafiorowa b/ml 300 ml Filet z indyka pieczony 100 g Makaron świderki 170 g Sos szpinakowy b/ml b/gl 60 g Bukiet warzyw 3-skl. 150 g Kompot rabarbarowy 200 ml Nektarynka 1 szt
Podwieczorek							

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-06-21 do dnia 2025-06-30 KUCHNIA GŁÓWNA

	piątek	sobota	niedziela	poniedziałek	sobota		niedziela
	2025-06-27	2025-06-28	2025-06-29	2025-06-30	2025-06-21		2025-06-22
	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno L Bezmleczna 4p.	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci
Śniadanie	Kasza jaglana na mleku 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Schab Benedykta 40 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Kawa mleczna 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Połędwica drobiowa 60 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Kakao 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Szynka biała z indyka Łukosz 60 g Pomidor b/ skórki 100 g herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g	Zacierka na mleku 250 ml Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Szynka tostowa drobiowa Cedrob 40 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 100 g Masło roślinne 15 g Szynka tostowa drobiowa Cedrob 60 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 100 g Masło roślinne 15 g Szynka tostowa drobiowa Cedrob 60 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 120 g Masło roślinne 15 g Szynka biała z indyka Łukosz 60 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g
2. śniadanie						Sok owocowy bez cukru 1 szt	Biszkopty 40 g
Obiad	Zupa pomidorowa z ryżem b/ml 300 ml Dorsz pieczony z koperkiem 100 g Sos koperkowy 60 g Ziemniaki 170 g Jarzynki po grecku 150 g Kompot owocowy 200 ml Truskawki 100 g	Zupa koperkowa z ziemniakami b/ml 300 ml Szynka pieczona z jabłkami 100 g Sos pietruszkowy 60 g Ziemniaki 170 g Kalafior 150 g Kompot owocowy 200 ml Arbuz 200 g	Rosół z makaronem 300 ml Pałki z kurczaka pieczone 2 szt Sos ziołowy 60 g Ziemniaki 170 g Bukiet warzyw 3-skl. 150 g Kompot owocowy 200 ml Banan 1 szt	Barszcz czerwony z ziemniakami b/ml 300 ml Schab parowany 100 g Sos pieczeniowy diet. 60 g Kasza jęczmienna 170 g Brokuły 150 g Kompot owocowy 200 ml Truskawki 100 g	Zupa brokułowa z kaszą bulgur b/ml 300 ml Schab z pieczoną dynią 100 g Sos majerankowy 60 g Ziemniaki 170 g Marchewka gotowana mini 150 g Kompot owocowy 200 ml Kiwi 1 szt	Zupa brokułowa z kaszą bulgur b/ml 300 ml Schab z pieczoną dynią 100 g Sos majerankowy 60 g Ziemniaki 170 g Marchewka gotowana mini 150 g Kompot owocowy 200 ml	Zupa pomidorowa z makaronem b/ml 300 ml Bitka z kurczaka lekkostrawna 100 g Sos ziołowy 60 g Ziemniaki 170 g Dynia gotowana ze świeżym rozmarynem 150 g Kompot owocowy 200 ml
Podwieczorek						Jabłko 1 szt	Nektarynka 1 szt

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-06-21 do dnia 2025-06-30 KUCHNIA GŁÓWNA

niedziela		poniedziałek		wtorek		środa	
2025-06-22		2025-06-23		2025-06-24		2025-06-25	
Piaseczno L Bezmleczna 4p.		Piaseczno L Bezmleczna 4p.	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci	Piaseczno L Bezmleczna 4p.	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci	Piaseczno L Bezmleczna 4p.
Śniadanie	Chleb pszenny 120 g Masło roślinne 15 g Szynka biała z indyka Łukosz 60 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Ryż brązowy na wodzie 250 g Chleb pszenny 100 g Masło roślinne 15 g Szynka z liściem Gustavus 40 g Pomidor 70 g Sałata 30 g herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g	Ryż brązowy na wodzie 250 g Chleb pszenny 80 g Masło roślinne 15 g Szynka z liściem Gustavus 40 g Pomidor 70 g Sałata 30 g herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g	Płatki żytnie na wodzie 250 ml Chleb pszenny 100 g Masło roślinne 15 g Schab Benedykta 40 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Rumianek 1 szt Cukier 10 g	Płatki żytnie na wodzie 250 ml Chleb pszenny 100 g Masło roślinne 15 g Schab Benedykta 40 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Rumianek 1 szt Cukier 10 g	Płatki jęczmienne na wodzie 250 g Chleb pszenny 100 g Masło roślinne 15 g Szynka tostowa drobiowa Cedrob 40 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Płatki jęczmienne na wodzie 250 g Chleb pszenny 100 g Masło roślinne 15 g Szynka tostowa drobiowa Cedrob 40 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g
			Mus brzoskwinowy 200 g	Kisiel 200 ml		Mus borówkowy 200 g	
Obiad	Zupa pomidorowa z makaronem b/ml 300 ml Bitka z kurczaka lekkostrawna 100 g Sos ziolowy 60 g Ziemniaki 170 g Dyńa gotowana ze świeżym rozmarynem 150 g Kompot owocowy 200 ml Nektarynka 1 szt	Barszcz biały z ziemniakami b/ml 300 ml Gulasz wieprzowy lekkostrawny 110 g Kasza gryczana biała 170 g Kalafior 150 g Kompot owocowy 200 ml Truskawki 100 g	Barszcz biały z ziemniakami b/ml 300 ml Gulasz wieprzowy lekkostrawny 110 g Kasza gryczana biała 170 g Kalafior 150 g Kompot owocowy 200 ml	Zupa jarzynowa z kaszą bulgur b/ml 300 ml Udziec z kurczaka pieczony z jabłkami i żurawiną 110 g Sos pietruszkowy 60 g Ziemniaki 170 g Szpinak 150 g Kompot owocowy 200 ml	Zupa jarzynowa z kaszą bulgur b/ml 300 ml Udziec z kurczaka pieczony z jabłkami i żurawiną 110 g Sos pietruszkowy 60 g Ziemniaki 170 g Szpinak 150 g Kompot owocowy 200 ml Arbuz 200 g	Krem z dyni b/pestek słonecznika 300 ml Rolada schabowa z suszonymi pomidorami 100 g Sos potrawkowy 60 g Kopytka 170 g Buraczki 150 g Kompot owocowy 200 ml	Krem z dyni b/pestek słonecznika 300 ml Rolada schabowa z suszonymi pomidorami 100 g Sos potrawkowy 60 g Kopytka 170 g Buraczki 150 g Kompot owocowy 200 ml Truskawki 100 g
			Truskawki 100 g	Arbuz 200 g		Truskawki 100 g	
Podwieczorek							

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-06-21 do dnia 2025-06-30 KUCHNIA GŁÓWNA

czwartek		piątek		sobota		niedziela
2025-06-26		2025-06-27		2025-06-28		2025-06-29
Piaseczno L Bezmleczna Dzieci	Piaseczno L Bezmleczna 4p.	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci	Piaseczno L Bezmleczna 4p.	Piaseczno L Bezmleczna 4p.	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci	Piaseczno L Bezmleczna 4p.
Śniadanie	Płatki owsiane na wodzie 250 ml Chleb pszenny 100 g Masło roślinne 15 g Szynka od górali 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 od górali 40 g Pomidor 70 g Sałata 30 g herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g	Płatki żytnie na wodzie 250 ml Chleb pszenny 100 g Masło roślinne 15 g Schab Benedykta 40 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Płatki żytnie na wodzie 250 ml Chleb pszenny 100 g Masło roślinne 15 g Schab Benedykta 40 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 120 g Masło roślinne 15 g Polędwica drobiowa 60 g Pomidor 70 g Sałata lodowa 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 120 g Masło roślinne 15 g Polędwica drobiowa 60 g Pomidor 70 g Sałata lodowa 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g
2. śniadanie	Mus jabłkowo-brzoskwiniowy 200 g		Galaretką z malinami 150 ml		Mus jabłkowo-buraczany 200 g	
Obiad	Zupa kalafiorowa b/ml 300 ml Filet z indyka pieczony 100 g Makaron świderki 170 g Sos szpinakowy b/ml b/gl 60 g Bukiet warzyw 3-skl. 150 g Kompot rabarbarowy 200 ml	Zupa kalafiorowa b/ml 300 ml Filet z indyka pieczony 100 g Makaron świderki 170 g Sos szpinakowy b/ml b/gl 60 g Bukiet warzyw 3-skl. 150 g Kompot rabarbarowy 200 ml Nektarynka 1 szt	Zupa pomidorowa z ryżem b/ml 300 ml Dorsz pieczony z koperkiem 100 g Sos koperkowy 60 g Ziemniaki 170 g Jarzynki po grecku 150 g Kompot owocowy 200 ml	Zupa pomidorowa z ryżem b/ml 300 ml Dorsz pieczony z koperkiem 100 g Sos koperkowy 60 g Ziemniaki 170 g Jarzynki po grecku 150 g Kompot owocowy 200 ml Truskawki 100 g	Zupa koperkowa z ziemniakami b/ml 300 ml Szynka pieczona z jabłkami 100 g Sos pietruszkowy 60 g Kasza bulgur 170 g Kalafior 150 g Kompot owocowy 200 ml Arbuz 200 g	Zupa koperkowa z ziemniakami b/ml 300 ml Szynka pieczona z jabłkami 100 g Sos pietruszkowy 60 g Kasza bulgur 170 g Kalafior 150 g Kompot owocowy 200 ml
Podwieczorek	Nektarynka 1 szt		Truskawki 100 g		Arbuz 200 g	

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-06-21 do dnia 2025-06-30 KUCHNIA GŁÓWNA

niedziela		poniedziałek		sobota	niedziela	poniedziałek	wtorek
2025-06-29		2025-06-30		2025-06-21	2025-06-22	2025-06-23	2025-06-24
Piaseczno L Bezmleczna Dzieci		Piaseczno L Bezmleczna Dzieci	Piaseczno L Bezmleczna 4p.	Piaseczno Płynna	Piaseczno Płynna	Piaseczno Płynna	Piaseczno Płynna
Śniadanie	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 Szynka tostowa drobiowa Cedrob 40 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Płatki jęczmienne na wodzie 250 g Chleb pszenny 100 g Masło roślinne 15 g Szynka tostowa drobiowa Cedrob 40 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Herbata 1 szt Cukier 10 g Zupa mleczna miksowana 400 ml Serek homog.słodzony kg 100 g	Zupa mleczna miksowana 400 ml Jogurt owocowy 1 szt Herbata 1 szt Cukier 10 g	Zupa mleczna miksowana 400 ml Jogurt naturalny 1 szt herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g	Zupa mleczna miksowana 400 ml Serek homogenizowany waniliowy 100 g Rumianek 1 szt Cukier 10 g
	Kisiel z jagodami 200 ml	Biszkopty 30 g					
2. śniadanie	Rosół z makaronem 300 ml Pałki z kurczaka pieczone 2 szt Sos ziołowy 60 g Ziemniaki 170 g Bukiet warzyw 3-skl. 150 g Kompot owocowy 200 ml	Barszcz czerwony z ziemniakami b/ml 300 ml Schab parowany 100 g Sos pieczeniowy diet. 60 g Kasza jęczmienna 170 g Brokuły 150 g Kompot owocowy 200 ml	Barszcz czerwony z ziemniakami b/ml 300 ml Schab parowany 100 g Sos pieczeniowy diet. 60 g Kasza jęczmienna 170 g Brokuły 150 g Kompot owocowy 200 ml Truskawki 100 g	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
	Obiad						
Podwieczorek	Brzoskwinia 1 szt	Truskawki 100 g					

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-06-21 do dnia 2025-06-30 KUCHNIA GŁÓWNA

	środa	czwartek	piątek	sobota	niedziela	poniedziałek
	2025-06-25	2025-06-26	2025-06-27	2025-06-28	2025-06-29	2025-06-30
	Piaseczno Płynna	Piaseczno Płynna	Piaseczno Płynna	Piaseczno Płynna	Piaseczno Płynna	Piaseczno Płynna
Śniadanie	Zupa mleczna miksowana 400 ml Serek homogenizowany natur kg 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Zupa mleczna miksowana 400 ml Serek homogenizowany natur kg 100 g herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g	Zupa mleczna miksowana 400 ml Serek homogenizowany waniliowy 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Zupa mleczna miksowana 400 ml Jogurt naturalny 1 szt Herbata 1 szt Cukier 10 g	Zupa mleczna miksowana 400 ml Masło 15 g Serek homog.słodzony kg 100 g herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g	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 rabarbarowy 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
Podwieczorek						

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-06-21 do dnia 2025-06-30 KUCHNIA GŁÓWNA

sobota		niedziela		poniedziałek		wtorek		środa		czwartek		piątek	
2025-06-21		2025-06-22		2025-06-23		2025-06-24		2025-06-25		2025-06-26		2025-06-27	
Piaseczno Podstawowa Dzieci		Piaseczno Podstawowa Dzieci		Piaseczno Podstawowa Dzieci		Piaseczno Podstawowa Dzieci		Piaseczno Podstawowa Dzieci		Piaseczno Podstawowa Dzieci		Piaseczno Podstawowa Dzieci	
Kolacja	Chleb pszenny 60 g	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 20 g	Bułka wrocławska 40 g	Bułka wrocławska 40 g	Bułka wrocławska 20 g	Bułka wrocławska 20 g	Bułka wrocławska 20 g	Bułka wrocławska 20 g	Bułka wrocławska 20 g	Bułka wrocławska 20 g	Bułka wrocławska 20 g	Bułka wrocławska 20 g	Bułka wrocławska 20 g	Bułka wrocławska 20 g
	Masło 15 g	Masło 15 g	Masło 15 g	Masło 15 g	Masło 15 g	Masło 15 g	Masło 15 g	Masło 15 g	Masło 15 g	Masło 15 g	Masło 15 g	Masło 15 g	Masło 15 g
	Szynkowa 40 g	Ser żółty 40 g	Pasta z zielonego groszku i sera	Polędwica drobiowa 40 g	Salatka kalafiorowa z serem	Szynka biała z indyka Łukosz 40 g	Szynka biała z indyka Łukosz 40 g	Szynka biała z indyka Łukosz 40 g	Szynka biała z indyka Łukosz 40 g	Szynka biała z indyka Łukosz 40 g	Szynka biała z indyka Łukosz 40 g	Szynka biała z indyka Łukosz 40 g	Jajko w majonezie z koperkiem 1 szt
	Pomidor 90 g	Papryka 90 g	żółtego 60 g	Ogórek 90 g	żółtym, szynką i kukurydzą 60 g	Papryka 90 g	Papryka 90 g	Papryka 90 g	Papryka 90 g	Papryka 90 g	Papryka 90 g	Papryka 90 g	Ser żółty 20 g
	Salata 10 g	Salata lodowa 10 g	Rolada z kurczakiem Duda 20 g	Salata 10 g	Schab Maryny 20 g	Salata 10 g	Salata 10 g	Salata 10 g	Salata 10 g	Salata 10 g	Salata 10 g	Salata 10 g	Pomidor 90 g
	Herbata 1 szt	Cukier 10 g	Pomidor 90 g	Herbata 1 szt	Herbata 1 szt	Herbata 1 szt	Herbata 1 szt	Herbata 1 szt	Herbata 1 szt	Herbata 1 szt	Herbata 1 szt	Herbata 1 szt	Herbata 1 szt
	Cukier 10 g	Herbata 1 szt	Salata 10 g	Cukier 10 g	Cukier 10 g	Cukier 10 g	Cukier 10 g	Cukier 10 g	Cukier 10 g	Cukier 10 g	Cukier 10 g	Cukier 10 g	Cukier 10 g
Posiłek nocny													

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-06-21 do dnia 2025-06-30 KUCHNIA GŁÓWNA

sobota		niedziela		poniedziałek		wtorek	
2025-06-28		2025-06-29		2025-06-30		2025-06-23	
Piaseczno Podstawowa Dzieci		Piaseczno Podstawowa Dzieci		Piaseczno Podstawowa Dzieci		Piaseczno Podstawowa	
Piaseczno Podstawowa		Piaseczno Podstawowa		Piaseczno Podstawowa		Piaseczno Podstawowa	
Kolacja	Chleb pszenney 60 g	Chleb pszenney 60 g	Chleb pszenney 60 g	Chleb pszenney 60 g	Chleb pszenney 80 g	Chleb pszenney 60 g	Chleb pszenney 80 g
	Bułka wrocławska 40 g	Bułka wrocławska 40 g	Bułka wrocławska 40 g	Bułka wrocławska 20 g	Bułka wrocławska 40 g	Bułka wrocławska 20 g	Bułka wrocławska 20 g
	Masło 15 g	Masło 15 g	Masło 15 g	Masło 15 g	Masło 15 g	Masło 15 g	Masło 15 g
	Kielbasa zielonogórkska 40 g	Płat szynkowy Gustavus 40 g	Szynka miódowa z Dudy 20 g	Szynkowa 40 g	Ser żółty 40 g	Pasta z zielonego groszku i sera	Polędwica drobiowa 40 g
	Papryka 90 g	Pomidor 90 g	Salatka makaronowa z	Pomidor 90 g	Papryka 90 g	żółtego 60 g	Ogórek 90 g
Posilek nocny	Salata 10 g	Salata 10 g	kurczakiem wędzonym 80 g	Salata 10 g	Salata lodowa 10 g	Rolada z kurczakiem Duda 20 g	Salata 10 g
	Herbata 1 szt	Herbata 1 szt	Pomidor 90 g	Herbata 1 szt	Cukier 10 g	Pomidor 90 g	Herbata 1 szt
	Cukier 10 g	Cukier 10 g	Salata 10 g	Cukier 10 g	Herbata 1 szt	Salata 10 g	Cukier 10 g
			Herbata 1 szt			Herbata 1 szt	
			Cukier 10 g			Cukier 10 g	
				Chleb pszenney 50 g	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Chleb pszenney 50 g	Jogurt owocowy 150g 1 szt
				Masło 5 g		Masło 5 g	
				Ser biały 50 g		Polędwica drobiowa 20 g	

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-06-21 do dnia 2025-06-30 KUCHNIA GŁÓWNA

	środa	czwartek	piątek	sobota	niedziela	poniedziałek	sobota
	2025-06-25	2025-06-26	2025-06-27	2025-06-28	2025-06-29	2025-06-30	2025-06-21
	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Lekkostrawna
Kolacja	Chleb pszenney 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Sałatka kalafiorowa z serem żółtym, szynką i kukurydzą 60 g Schab Maryny 20 g Papryka 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenney 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Szynka biała z indyka Łukosz 40 g Papryka 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenney 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Jajko w majonezie z koperkiem 1 szt Ser żółty 20 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenney 80 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Kielbasa zielonogórska 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 Płat szynkowy Gustavus 40 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenney 80 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Szynka miódowa z Dudy 20 g Sałatka makaronowa z kurczakiem wędzonym 80 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenney 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Szynkowa 40 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g
Posilek nocny	Chleb pszenney 50 g Masło 5 g Szynka tostowa drobiowa Cedrob 20 g	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Chleb pszenney 50 g Masło 5 g Polędwica drobiowa 20 g	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Chleb pszenney 50 g Masło 5 g Ser biały 50 g	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Chleb pszenney 50 g Masło 5 g Ser biały 50 g

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-06-21 do dnia 2025-06-30 KUCHNIA GŁÓWNA

niedziela		poniedziałek	wtorek	środa	czwartek	piątek	sobota
2025-06-22		2025-06-23	2025-06-24	2025-06-25	2025-06-26	2025-06-27	2025-06-28
Piaseczno Lekkostrawna		Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna
Kolacja	Chleb pszenney 80 g Bułka wrocławska 50 g Masło 15 g Ser biały 80 g Pomidor 90 g Cukier 10 g Herbata 1 szt	Chleb pszenney 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Twarożek z oliwkami 60 g Rolada z kurczakiem Duda 20 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenney 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Polędwica drobiowa 40 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenney 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Salatka kalafiorowa z jajkiem diet. 60 g Schab Maryny 20 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenney 80 g Bułka wrocławska 50 g Masło 15 g Szynka biała z indyka Łukosz 40 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenney 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Jajko w jogurcie z koperkiem 1 szt Szynka piastowska 20 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenney 80 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Kielbasa zielonogórkska 40 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g
Posilek nocny	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Chleb pszenney 50 g Masło 5 g Polędwica drobiowa 20 g	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Chleb pszenney 50 g Masło 5 g Szynka tostowa drobiowa Cedrob 20 g	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Chleb pszenney 50 g Masło 5 g Polędwica drobiowa 20 g	Jogurt owocowy 150g 1 szt

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-06-21 do dnia 2025-06-30 KUCHNIA GŁÓWNA

niedziela		poniedziałek		sobota		niedziela		poniedziałek		wtorek		środa	
2025-06-29		2025-06-30		2025-06-21		2025-06-22		2025-06-23		2025-06-24		2025-06-25	
Piaseczno Lekkostrawna		Piaseczno Lekkostrawna		Piaseczno Cukrzycowa		Piaseczno Cukrzycowa		Piaseczno Cukrzycowa		Piaseczno Cukrzycowa		Piaseczno Cukrzycowa	
Kolacja	Chleb pszenney 80 g	Chleb pszenney 80 g	Chleb razowy 120 g	Chleb razowy 120 g	Chleb razowy 120 g	Chleb razowy 120 g	Chleb razowy 120 g	Chleb razowy 120 g	Chleb razowy 120 g	Chleb razowy 120 g	Chleb razowy 120 g	Chleb razowy 120 g	Chleb razowy 120 g
	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	Szynkowa 40 g	Szynkowa 40 g	Szynkowa 40 g	Szynkowa 40 g	Szynkowa 40 g	Szynkowa 40 g	Szynkowa 40 g	Szynkowa 40 g	Szynkowa 40 g	Szynkowa 40 g	Szynkowa 40 g
	Płat szynkowy Gustavus 40 g	Płat szynkowy Gustavus 40 g	Pomidor 90 g	Pomidor 90 g	Pomidor 90 g	Pomidor 90 g	Pomidor 90 g	Pomidor 90 g	Pomidor 90 g	Pomidor 90 g	Pomidor 90 g	Pomidor 90 g	Pomidor 90 g
	Pomidor 90 g	Pomidor 90 g	Salata 10 g	Salata 10 g	Salata 10 g	Salata 10 g	Salata 10 g	Salata 10 g	Salata 10 g	Salata 10 g	Salata 10 g	Salata 10 g	Salata 10 g
Posilek nocny	Salata 10 g	Salata 10 g	Herbata 1 szt	Herbata 1 szt	Herbata 1 szt	Herbata 1 szt	Herbata 1 szt	Herbata 1 szt	Herbata 1 szt	Herbata 1 szt	Herbata 1 szt	Herbata 1 szt	Herbata 1 szt
	Herbata 1 szt	Herbata 1 szt											
	Cukier 10 g	Cukier 10 g											
Posilek nocny	Chleb pszenney 50 g	Jogurt owocowy 150g 1 szt											
	Masło 5 g												
	Ser biały 50 g												

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-06-21 do dnia 2025-06-30 KUCHNIA GŁÓWNA

	czwartek	piątek	sobota	niedziela	poniedziałek	sobota	niedziela
	2025-06-26	2025-06-27	2025-06-28	2025-06-29	2025-06-30	2025-06-21	2025-06-22
	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Wątrob.-Trzustk.	Piaseczno Wątrob.-Trzustk.
Kolacja	Chleb razowy 120 g Masło 15 g Szyńka biała z indyka Łukosz 40 g Papryka 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt	Chleb razowy 120 g Masło 15 g Jajko w majonezie z koperkiem 1 szt Ser żółty 20 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt	Chleb razowy 120 g Masło 15 g Kielbasa zielonogórska 40 g Papryka 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt	Chleb razowy 120 g Masło 15 g Płat szynkowy Gustavus 40 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt	Chleb razowy 120 g Masło 15 g Szyńka miodowa z Dudy 20 g Sałatka makaronowa z kurczakiem wędzonym lekka 80 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt	Chleb pszenny 80 g Masło 15 g Szyńkowa 40 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Ser biały 80 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g
Posilek nocny						Chleb pszenny 50 g Masło 5 g Ser biały 50 g	Jogurt owocowy 150g 1 szt

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-06-21 do dnia 2025-06-30 KUCHNIA GŁÓWNA

	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek	piątek	sobota	niedziela
	2025-06-23	2025-06-24	2025-06-25	2025-06-26	2025-06-27	2025-06-28	2025-06-29
	Piaseczno Wątrob.-Trzustk.	Piaseczno Wątrob.-Trzustk.	Piaseczno Wątrob.-Trzustk.	Piaseczno Wątrob.-Trzustk.	Piaseczno Wątrob.-Trzustk.	Piaseczno Wątrob.-Trzustk.	Piaseczno Wątrob.-Trzustk.
Kolacja	Chleb pszenney 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Rolada z kurczakiem Duda 40 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenney 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Polędwica drobiowa 40 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenney 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Schab Maryny 40 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenney 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Szynka biała z indyka Łukosz 40 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenney 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Szynka piastowska 40 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenney 80 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Kielbasa zielonogórska 40 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenney 80 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Płat szynkowy Gustavus 40 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g
Posilek nocny	Chleb pszenney 50 g Masło 5 g Polędwica drobiowa 20 g	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Chleb pszenney 50 g Masło 5 g Szynka tostowa drobiowa Cedrob 20 g	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Chleb pszenney 50 g Masło 5 g Polędwica drobiowa 20 g	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Chleb pszenney 50 g Masło 5 g Ser biały 50 g

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-06-21 do dnia 2025-06-30 KUCHNIA GŁÓWNA

	poniedziałek	sobota	niedziela	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek
	2025-06-30	2025-06-21	2025-06-22	2025-06-23	2025-06-24	2025-06-25	2025-06-26
	Piaseczno Wątrob.-Trzustk.	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno Wrzodowa
Kolacja	Chleb pszenney 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Szynka miodowa z Dudy 40 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenney 80 g Masło 15 g Szynkowa 40 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenney 80 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Ser biały 80 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenney 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Rolada z kurczakiem Duda 40 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenney 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Polędwica drobiowa 40 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenney 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Schab Maryny 40 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenney 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Szynka biała z indyka Łukosz 40 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g
Posilek nocny	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Chleb pszenney 50 g Masło 5 g Ser biały 50 g	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Chleb pszenney 50 g Masło 5 g Polędwica drobiowa 20 g	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Chleb pszenney 50 g Masło 5 g Szynka tostowa drobiowa Cedrob 20 g	Jogurt owocowy 150g 1 szt

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-06-21 do dnia 2025-06-30 KUCHNIA GŁÓWNA

	piątek	sobota	niedziela	poniedziałek	sobota		niedziela
	2025-06-27	2025-06-28	2025-06-29	2025-06-30	2025-06-21		2025-06-22
	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno L Bezmleczna 4p.	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci
Kolacja	Chleb pszenney 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Szynka piastowska 40 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenney 80 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Kiełbasa zielonogórska 40 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenney 80 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Płat szynkowy Gustavus 40 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenney 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Szynka miodowa z Dudy 40 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenney 100 g Masło roślinne 15 g Szynkowa 40 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenney 100 g Masło roślinne 15 g Szynkowa 40 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenney 120 g Masło roślinne 15 g Polędwica drobiowa 40 g Pomidor 90 g Sałata lodowa 10 g Cukier 10 g Herbata 1 szt
Posilek nocny	Chleb pszenney 50 g Masło 5 g Polędwica drobiowa 20 g	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Chleb pszenney 50 g Masło 5 g Ser biały 50 g	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Chleb pszenney 50 g Masło roślinne 5 g Ser biały 50 g		

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-06-21 do dnia 2025-06-30 KUCHNIA GŁÓWNA

niedziela		poniedziałek		wtorek		środa	
2025-06-22		2025-06-23		2025-06-24		2025-06-25	
Piaseczno L Bezmleczna 4p.		Piaseczno L Bezmleczna 4p.	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci	Piaseczno L Bezmleczna 4p.	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci	Piaseczno L Bezmleczna 4p.
Kolacja	Chleb pszenney 120 g Masło roślinne 15 g Polędwica drobiowa 40 g Pomidor 90 g Sałata lodowa 10 g Cukier 10 g Herbata 1 szt	Chleb pszenney 100 g Masło roślinne 15 g Rolada z kurczakiem Duda 40 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenney 80 g Masło roślinne 15 g Rolada z kurczakiem Duda 40 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenney 100 g Masło roślinne 15 g Polędwica drobiowa 40 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenney 100 g Masło roślinne 15 g Polędwica drobiowa 40 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenney 100 g Masło roślinne 15 g Sałatka kalafiorowa z jajkiem diet. 60 g Schab Maryny 20 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenney 100 g Masło roślinne 15 g Sałatka kalafiorowa z jajkiem diet. 60 g Schab Maryny 20 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g
	Chleb pszenney 50 g Masło roślinne 5 g Polędwica sopocka 20 g	Chleb pszenney 50 g Masło roślinne 5 g Polędwica drobiowa 20 g			Chleb pszenney 50 g Masło roślinne 5 g Szynka Maryny 20 g		Chleb pszenney 50 g Masło roślinne 5 g Szynka tostowa drobiowa Cedrob 20 g

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-06-21 do dnia 2025-06-30 KUCHNIA GŁÓWNA

czwartek		piątek		sobota		niedziela
2025-06-26		2025-06-27		2025-06-28		2025-06-29
Piaseczno L Bezmleczna Dzieci	Piaseczno L Bezmleczna 4p.	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci	Piaseczno L Bezmleczna 4p.	Piaseczno L Bezmleczna 4p.	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci	Piaseczno L Bezmleczna 4p.
Kolacja Chleb pszenney 100 g Masło roślinne 15 g Szynka biała z indyka Łukosz 40 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenney 100 g Masło roślinne 15 g Szynka biała z indyka Łukosz 40 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenney 100 g Masło roślinne 15 g Szynka piastowska 40 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenney 100 g Masło roślinne 15 g Szynka piastowska 40 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenney 120 g Masło roślinne 15 g Kielbasa zielonogórska 40 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenney 120 g Masło roślinne 15 g Kielbasa zielonogórska 40 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenney 120 g Masło roślinne 15 g Płat szynkowy Gustavus 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 Polędwica drobiowa 20 g	Chleb pszenney 50 g Masło roślinne 5 g Schab Maryny 20 g		Chleb pszenney 50 g Masło roślinne 5 g Szynka konserwowa 20 g

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-06-21 do dnia 2025-06-30 KUCHNIA GŁÓWNA

niedziela		poniedziałek		sobota	niedziela	poniedziałek	wtorek
2025-06-29		2025-06-30		2025-06-21	2025-06-22	2025-06-23	2025-06-24
Piaseczno L Bezmleczna Dzieci		Piaseczno L Bezmleczna Dzieci	Piaseczno L Bezmleczna 4p.	Piaseczno Płynna	Piaseczno Płynna	Piaseczno Płynna	Piaseczno Płynna
Kolacja	Chleb pszenny 120 g Masło roślinne 15 g Płat szynkowy Gustavus 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 miódowa z Dudy 20 g Sałatka makaronowa z kurczakiem wędzonym lekka 80 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 100 g Masło roślinne 15 g Szynka miódowa z Dudy 20 g Sałatka makaronowa z kurczakiem wędzonym lekka 80 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Herbata 1 szt Cukier 10 g	Herbata 1 szt Cukier 10 g	Herbata 1 szt Cukier 10 g	Herbata 1 szt Cukier 10 g
			Chleb pszenny 50 g Masło roślinne 10 g Rolada z kurczakiem Duda 20 g	Kefir 1 szt	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Kefir 1 szt	Jogurt owocowy 150g 1 szt
Posiłek nocny							

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-06-21 do dnia 2025-06-30 KUCHNIA GŁÓWNA

środa		czwartek		piątek		sobota		niedziela		poniedziałek	
2025-06-25		2025-06-26		2025-06-27		2025-06-28		2025-06-29		2025-06-30	
Piaseczno Płynna		Piaseczno Płynna		Piaseczno Płynna		Piaseczno Płynna		Piaseczno Płynna		Piaseczno Płynna	
Kolacja	Herbata 1 szt Cukier 10 g	Herbata 1 szt Cukier 10 g	Herbata 1 szt Cukier 10 g	Herbata 1 szt Cukier 10 g	Herbata 1 szt Cukier 10 g	Herbata 1 szt Cukier 10 g	Herbata 1 szt Cukier 10 g	Herbata 1 szt Cukier 10 g	Herbata 1 szt Cukier 10 g	Herbata 1 szt Cukier 10 g	Herbata 1 szt Cukier 10 g
Posiłek nocny	Kefir 1 szt	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Kefir 1 szt	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Kefir 1 szt	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Kefir 1 szt	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Kefir 1 szt	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Jogurt owocowy 150g 1 szt