

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-07-01 do dnia 2025-07-10 KUCHNIA GŁÓWNA

	wtorek	środa	czwartek	piątek	sobota	niedziela	poniedziałek
	2025-07-01	2025-07-02	2025-07-03	2025-07-04	2025-07-05	2025-07-06	2025-07-07
	Piaseczno Podstawowa Dzieci	Piaseczno Podstawowa Dzieci	Piaseczno Podstawowa Dzieci	Piaseczno Podstawowa Dzieci	Piaseczno Podstawowa Dzieci	Piaseczno Podstawowa Dzieci	Piaseczno Podstawowa Dzieci
Śniadanie	Płatki owsiane na mleku 250 ml Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Ser biały 80 g Dżem 20 g Papryka 70 g Sałata 30 g herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g	Kasza manna na mleku 250 ml Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Pasta jajeczna ze szczypiorkiem 60 g Szynka od górali 20 g Pomidor 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 15 g Szynka biała z indyka Łukosz 40 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Kasza jaglana na mleku 250 g Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Szynkowa 40 g Papryka 70 g Sałata lodowa 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Kawa mleczna 250 g Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Szynka piastowska 60 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Kakao 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Polędwica drobiowa 60 g Papryka 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Płatki owsiane na mleku 250 ml Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Tyrolska 40 g Pomidor 70 g Sałata lodowa 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g
2. śniadanie	Herbatniki kakaowe 40 g	Kisiel z jabłkiem 200 ml	Jogurt naturalny 1 szt	Mini muffiny 2 szt	Kefir 1 szt	Kruche ciastka 50 g	Biszkopty 30 g
Obiad	Zupa selerowa z ziemniakami 300 ml Kartacze z mięsem 3 szt Surówka z kapusty kiszonej młodej 70 g Marchewka talarki z natką 80 g Kompot owocowy 200 ml	Zupa z soczewicy czerwonej 300 ml Szynka pieczona 100 g Kasza kuskus 170 g Sos chrzanowy 60 g Szpinak 80 g Sałatka z buraka 70 g Kompot owocowy 200 ml	Zupa pieczarkowa z orzo 300 ml Klopsik z indyka z oliwkami 100 g Sos z pomidorów pelati 60 g Ziemniaki 170 g Jarzynka z koperkiem 80 g Surówka z cukini, marchewką i porem 70 g Kompot owocowy 200 ml	Zupa dyniowa z ziemniakami 300 ml Naleśniki z serem II 2 szt Sos jogurtowo-truskawkowy 60 g Kompot owocowy 200 ml	Zupa pomidorowa z makaronem muszelki 300 ml Medalion drobiowy z puree z marchewki 100 g Ziemniaki 170 g Ogórek małosolny 70 g Brokuły 80 g Kompot owocowy 200 ml	Zupa szpinakowa z ziemniakami 300 ml Karkówka pieczona 100 g Sos musztardowy 60 g Kasza orkiszowa 170 g Surówka z kapusty młodej 70 g Kalafior 80 g Kompot owocowy 200 ml	Zupa z zielonego groszku po florencku 300 ml Udziki z kurczaka pieczone z mandarynkami 120 g Ryż 170 g Seler gotowany z cukinią i koperkiem 80 g Surówka z ogórka i pomidora 70 g Kompot owocowy 200 ml
Podwieczorek	Truskawki 100 g	Winogrona 100 g	Arbuz 200 g	Brzoskwinia 1 szt	Jabłko 1 szt	Nektarynka 1 szt	Arbuz 200 g

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-07-01 do dnia 2025-07-10 KUCHNIA GŁÓWNA

	wtorek	środa	czwartek	wtorek	środa	czwartek	piątek
	2025-07-08	2025-07-09	2025-07-10	2025-07-01	2025-07-02	2025-07-03	2025-07-04
	Piaseczno Podstawowa Dzieci	Piaseczno Podstawowa Dzieci	Piaseczno Podstawowa Dzieci	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa
Śniadanie	Kasza manna na mleku 250 ml Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Ser żółty 40 g Pomidor 70 g Sałata 30 g herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g	Płatki jęczmienne na mleku 250 g Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Szynka z liściem Gustavus 20 g Twarożek bazyliowy 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 Ser biały 80 g Dżem 20 g Papryka 70 g Sałata 30 g herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g	Kasza manna na mleku 250 ml Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Pasta jajeczna ze szczypiorkiem 60 g Szynka od górali 20 g Pomidor 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 15 g Szynka biała z indyka Łukosz 40 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Kasza jaglana na mleku 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Szynkowa 40 g Papryka 70 g Sałata lodowa 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g
2. śniadanie	Jogurt owocowy 1 szt	Mus jabłkowy 200 g	Herbatniki biszkoptowe 40 g				
Obiad	Zupa meksykańska z kaszą pęczak 300 ml Pieczeń rzymska z jajkiem 100 g Sos jasny z ziołami prowansalskimi 60 g Ziemniaki 170 g Brokuły 80 g Surówka z sałaty i warzyw mieszanych lekka 70 g Kompot owocowy 200 ml	Chłodnik z jajkiem 300 ml Kieszonki drobiowe ze szpinakiem i suszonymi pomidorami z pieca 100 g Sos ziołowy 60 g Kasza jęczmienna 170 g Surówka z marchwii z chrzanem 70 g Bukiet warzyw 3-skl. 80 g Kompot rabarbarowy 200 ml	Zupa ryżanka z pomidorami pelati (ryż brązowy) 300 ml Kotlet schabowy 100 g Ziemniaki 170 g Sałata ze śmietaną 70 g Marchewka gotowana mini 80 g Kompot owocowy 200 ml	Zupa selerowa z ziemniakami 300 ml Kartacze z mięsem 3 szt Surówka z kapusty kiszzonej młodej 70 g Marchewka talarki z natką 80 g Kompot owocowy 200 ml Truskawki 100 g	Zupa z soczewicy czerwonej 300 ml Szynka pieczona 100 g Sos chrzanowy 60 g Kasza kuskus 170 g Sałatka z buraka 70 g Szpinak 80 g Kompot owocowy 200 ml Winogrona 100 g	Zupa pieczarkowa z orzo 300 ml Klopsik z indyka z oliwkami 100 g Sos z pomidorów pelati 60 g Ziemniaki 170 g Jarzynka z koperkiem 80 g Surówka z cukini, marchewką i porem 70 g Kompot owocowy 200 ml Arbuz 200 g	Zupa dyniowa z ziemniakami 300 ml Naleśniki z serem II 2 szt Sos jogurtowo-truskawkowy 60 g Kompot owocowy 200 ml Brzoskwinia 1 szt
Podwieczorek	Winogrona 100 g	Morele 2 szt	Brzoskwinia 1 szt				

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-07-01 do dnia 2025-07-10 KUCHNIA GŁÓWNA

	sobota	niedziela	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek	wtorek
	2025-07-05	2025-07-06	2025-07-07	2025-07-08	2025-07-09	2025-07-10	2025-07-01
	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Lekkostrawna
Śniadanie	Kawa mleczna 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Szynka piastowska 60 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Kakao 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Połędwica drobiowa 60 g Papryka 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Płatki owsiane na mleku 250 ml Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Tyrolska 40 g Pomidor 70 g Sałata lodowa 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Kasza manna na mleku 250 ml Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Ser żółty 40 g Pomidor 70 g Sałata 30 g herbata owocowa 1 szt	Płatki jęczmienne na mleku 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Szynka z liściem Gustavus 20 g Twarożek bazyliowy 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 Ser biały 80 g Dżem 20 g Pomidor 70 g Sałata 30 g herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g
2. śniadanie							
Obiad	Zupa pomidorowa z makaronem muszelki 300 ml Medalion drobiowy z puree z marchewki 100 g Ziemniaki 170 g Ogórek małosolny 70 g Brokuły 80 g Kompot owocowy 200 ml Jabłko 1 szt	Zupa szpinakowa z ziemniakami 300 ml Karkówka pieczona 100 g Sos musztardowy 60 g Kasza orkiszowa 170 g Surówka z kapusty młodej 70 g Kalaflor 80 g Kompot owocowy 200 ml Nektarynka 1 szt	Zupa z zielonego groszku po florencku 300 ml Udziki z kurczaka pieczone z mandarynkami 120 g Ryż 170 g Seler gotowany z cukinią i koperkiem 80 g Surówka z ogórka i pomidora 70 g Kompot owocowy 200 ml Arbuz 200 g	Zupa meksykańska z kaszą pęczak 300 ml Pieczeń rzymska z jajkiem 100 g Sos jasny z ziołami prowansalskimi 60 g Ziemniaki 170 g Brokuły 80 g Surówka z sałaty i warzyw mieszanych lekka 70 g Kompot owocowy 200 ml Winogrona 100 g	Chłodnik z jajkiem 300 ml Kieszonki drobiowe ze szpinakiem i suszonymi pomidorami z pieca 100 g Sos ziołowy 60 g Kasza jęczmienna 170 g Bukiet warzyw 3-skl. 80 g Surówka z marchwii z chrzanem 70 g Kompot rabarbarowy 200 ml Morele 2 szt	Zupa ryżanka z pomidorami pelati (ryż brązowy) 300 ml Kotlet schabowy 100 g Ziemniaki 170 g Sałata ze śmietaną 70 g Marchewka gotowana mini 80 g Kompot owocowy 200 ml Brzoskwinia 1 szt	Zupa selerowa z ziemniakami 300 ml Kartacze z mięsem diet. 3 szt Marchewka talarki z natką 150 g Kompot owocowy 200 ml Truskawki 100 g
Podwieczorek							

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-07-01 do dnia 2025-07-10 KUCHNIA GŁÓWNA

	środa	czwartek	piątek	sobota	niedziela	poniedziałek	wtorek
	2025-07-02	2025-07-03	2025-07-04	2025-07-05	2025-07-06	2025-07-07	2025-07-08
	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna
Śniadanie	Kasza manna na mleku 250 ml Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Pasta jajeczna 60 g Szynka od górali 20 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Płatki jęczmienne na mleku 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Szynka biała z indyka Łukosz 40 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Kasza jaglana na mleku 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Szynkowa 40 g Pomidor 70 g Sałata lodowa 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Kawa mleczna 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Szynka piastowska 60 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Kakao 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Połędwica drobiowa 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 20 g Masło 15 g Tyrolska 40 g Pomidor 70 g Sałata lodowa 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Kasza manna na mleku 250 ml Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 50 g Masło 15 g Szynka biała z indyka Łukosz 40 g Pomidor 70 g Sałata 30 g herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g
2. śniadanie							
Obiad	Zupa z soczewicy czerwonej diet. 300 ml Szynka pieczona 100 g Kasza kuskus 170 g Sos pieczeniowy diet. 60 g Sałatka z buraka diet. 70 g Szpinak 80 g Kompot owocowy 200 ml Nektarynka 1 szt	Zupa grysikowa z lubczykiem 300 ml Klopsik z indyka z oliwkami 100 g Sos z pomidorów pelati 60 g Ziemniaki 170 g Surówka z cukinią i marchewką lekka 70 g Jarzynka z koperkiem 80 g Kompot owocowy 200 ml Arbuz 200 g	Zupa dyniowa z ziemniakami 300 ml Naleśniki z serem II 2 szt Sos jogurtowo-truskawkowy 60 g Kompot owocowy 200 ml Brzoskwinia 1 szt	Zupa pomidorowa z makaronem muszelki 300 ml Medalion drobiowy z puree z marchewki 100 g Ziemniaki 170 g Brokuły 150 g Kompot owocowy 200 ml Jabłko 1 szt	Zupa szpinakowa z ziemniakami 300 ml Karkówka pieczona 100 g Sos jarzynowy 60 g Kasza orkiszowa 170 g Kalafior 150 g Kompot owocowy 200 ml Jabłko 1 szt	Zupa marchwianka 300 ml Udziki z kurczaka pieczone z mandarynkami 120 g Ryż 170 g Seler gotowany z cukinią i koperkiem 80 g Kompot owocowy 200 ml Arbuz 200 g Surówka z pomidora b/cebuli 70 g	Zupa jarzynowa z kaszą bulgur 300 ml Pieczeń rzymska z jajkiem 100 g Sos jasny z ziołami prowansalskimi 60 g Ziemniaki 170 g Surówka z sałaty i warzyw mieszanych lekka 70 g Kompot owocowy 200 ml Jabłko 1 szt Brokuły 80 g
Podwieczorek							

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-07-01 do dnia 2025-07-10 KUCHNIA GŁÓWNA

	środa	czwartek	wtorek	środa	czwartek	piątek	sobota
	2025-07-09	2025-07-10	2025-07-01	2025-07-02	2025-07-03	2025-07-04	2025-07-05
	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Cukrzycowa
Śniadanie	Płatki jęczmienne na mleku 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Szynka z liściem Gustavus 20 g Twarożek bazyliowy 60 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Kasza jaglana na mleku 250 g Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g 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 razowy 120 g Masło 15 g Ser biały 80 g Papryka 70 g Sałata 30 g herbata owocowa 1 szt	Płatki żytnie na mleku 250 g Chleb razowy 100 g Masło 15 g Pasta jajeczna ze szczypiorkiem 60 g Szynka od górali 20 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt	Płatki jęczmienne na mleku 250 g Chleb razowy 100 g Masło 15 g Szynka biała z indyka Łukosz 40 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt	Płatki żytnie na mleku 250 g Chleb razowy 100 g Masło 15 g Szynkowa 40 g Papryka 70 g Sałata lodowa 30 g Herbata 1 szt	Kawa mleczna bez cukru 250 g Chleb razowy 120 g Masło 15 g Szynka piastowska 60 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt
2. śniadanie			Chleb razowy 50 g Masło 5 g Szynka konserwowa 20 g Papryka 20 g	Chleb razowy 50 g Masło 5 g Schab Benedykta 20 g Papryka 20 g	Chleb razowy 50 g Masło 5 g Ser żółty 20 g Ogórek 20 g	Chleb razowy 50 g Masło 5 g Szynka bankietowa 20 g Papryka 20 g	Chleb razowy 50 g Masło 5 g Serek wiejski 50 g Ogórek 20 g
Obiad	Botwinka lekka 300 ml Kieszonki drobiowe ze szpinakiem i suszonymi pomidorami z pieca 100 g Sos ziołowy 60 g Kasza jęczmienna 170 g Bukiet warzyw 3-skl. 80 g Surówka z marchwi i jabłka 70 g Kompot rabarbarowy 200 ml Morele 2 szt	Zupa ryżanka z pomidorami pelati (ryż brązowy) 300 ml Kotlet schabowy z pieca diet. 100 g Sos pieczeniowy diet. 60 g Ziemniaki 170 g Marchewka gotowana mini 80 g Kompot owocowy 200 ml Brzoskwinia 1 szt Sałata z sosem vinegret 70 g	Zupa selerowa z ziemniakami 300 ml Wieprzowina duszona 100 g Kasza jęczmienna 170 g Surówka z kapusty kiszonej młodej b/c 70 g Brukselka 80 g Kompot owocowy bez cukru 200 ml	Zupa z soczewicy czerwonej 300 ml Szynka pieczona 100 g Kasza gryczana 170 g Sos chrzanowy 60 g Sałatka z buraka b/c 70 g Szpinak 80 g Kompot owocowy bez cukru 200 ml	Zupa pieczarkowa z makaronem brązowym 300 ml Klopsik z indyka z oliwkami 100 g Sos z pomidorów pelati 60 g Ryż brązowy 170 g Jarzynka z koperkiem 80 g Surówka z cukini, marchewką i porem 70 g Kompot owocowy bez cukru 200 ml	Zupa dyniowa z ziemniakami 300 ml Naleśniki pełnoziarniste z serem b/cukru 2 szt Sos jogurtowo-truskawkowy 60 g Kompot owocowy bez cukru 200 ml	Zupa pomidorowa z makaronem pełnoziarnistym 300 ml Medalion drobiowy 100 g Sos pieczeniowy 60 g Kasza gryczana biała 170 g Ogórek małosolny 70 g Brokuły 80 g Kompot owocowy bez cukru 200 ml
Podwieczorek			Truskawki 100 g	Nektarynka 1 szt	Jabłko 1 szt	Brzoskwinia 1 szt	Jabłko 1 szt

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-07-01 do dnia 2025-07-10 KUCHNIA GŁÓWNA

	niedziela	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek	wtorek	środa
	2025-07-06	2025-07-07	2025-07-08	2025-07-09	2025-07-10	2025-07-01	2025-07-02
	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Wątrob.-Trzustk.	Piaseczno Wątrob.-Trzustk.
Śniadanie	Kakao bez cukru 250 g Chleb razowy 120 g Masło 15 g Połędwica drobiowa 60 g Papryka 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt	Płatki owsiane na mleku 250 ml Chleb razowy 100 g Masło 15 g Tyrolska 40 g Pomidor 70 g Sałata lodowa 30 g Herbata 1 szt	Płatki żytnie na mleku 250 g Chleb razowy 100 g Masło 15 g Ser żółty 40 g Pomidor 70 g Sałata 30 g herbata owocowa 1 szt	Płatki jęczmienne na mleku 250 g Chleb razowy 100 g Masło 15 g Szynka z liściem Gustavus 20 g Twarożek bazyliowy 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 pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Ser biały 80 g Dżem 20 g Pomidor b/ skórki 100 g herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g	Kasza manna na mleku 250 ml Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Szynka od górali 40 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g
2. śniadanie	Chleb razowy 50 g Masło 5 g Szynkowa 20 g Ogórek 20 g	Chleb razowy 50 g Masło 5 g Szynka z kotła Gustavus 20 g Papryka 20 g	Chleb razowy 50 g Masło 5 g Szynka Maryny 20 g Pomidor 20 g	Chleb razowy 50 g Masło 5 g Szynka konserwowa 20 g Pomidor 20 g	Chleb razowy 50 g Masło 5 g Ser biały 50 g Ogórek 20 g		
Obiad	Zupa szpinakowa z ziemniakami 300 ml Karkówka pieczona 100 g Sos musztardowy 60 g Kasza orkiszowa 170 g Surówka z kapusty młodej b/c 70 g Kalaflor 80 g Kompot owocowy bez cukru 200 ml	Zupa z zielonego groszku po florencku 300 ml Udziki z kurczaka pieczone 100 g Sos potrawkowy 60 g Ryż brązowy 170 g Surówka z ogórka i pomidora 70 g Seler gotowany z cukinią i koperkiem 80 g Kompot owocowy bez cukru 200 ml	Zupa meksykańska z kaszą pęczak 300 ml Pieczeń rzymska z jajkiem 100 g Sos jasny z ziołami prowansalskimi 60 g Kasza bulgur 170 g Surówka z sałaty i warzyw mieszanych lekka b/c 70 g Brokuły 80 g Kompot owocowy bez cukru 200 ml	Chłodnik z jajkiem 300 ml Kieszonki drobiowe ze szpinakiem i suszonymi pomidorami z pieca 100 g Sos ziołowy 60 g Kasza jęczmienna 170 g Surówka z marchwii z chrzanem b/c 70 g Bukiet warzyw 3-ski. 80 g Kompot rabarbarowy bez cukru 200 ml	Zupa ryżanka z pomidorami pelati (ryż brązowy) 300 ml Kotlet schabowy z pieca diet. 100 g Sos pieczeniowy 60 g Kasza gryczana 170 g Sałata ze śmietaną 70 g Kalaflor 80 g Kompot owocowy bez cukru 200 ml	Zupa selerowa z ziemniakami b/ml 300 ml Kartacze z mięsem diet. 3 szt Marchewka talarki z natką 150 g Kompot owocowy 200 ml Truskawki 100 g	Zupa ziemniaczanka z natką 300 ml Szynka pieczona 100 g Sos pieczeniowy diet. 60 g Kasza kuskus 170 g Szpinak 80 g Salatka z buraka diet. 70 g Kompot owocowy 200 ml Nektarynka 1 szt
Podwieczorek	Nektarynka 1 szt	Brzoskwinia 1 szt	Jabłko 1 szt	Morele 2 szt	Brzoskwinia 1 szt		

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-07-01 do dnia 2025-07-10 KUCHNIA GŁÓWNA

	czwartek	piątek	sobota	niedziela	poniedziałek	wtorek	środa
	2025-07-03	2025-07-04	2025-07-05	2025-07-06	2025-07-07	2025-07-08	2025-07-09
	Piaseczno Wątrob.-Trzusk.	Piaseczno Wątrob.-Trzusk.	Piaseczno Wątrob.-Trzusk.	Piaseczno Wątrob.-Trzusk.	Piaseczno Wątrob.-Trzusk.	Piaseczno Wątrob.-Trzusk.	Piaseczno Wątrob.-Trzusk.
Śniadanie	Płatki jęczmienne na mleku 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Szyńka biała z indyka Łukosz 40 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Kasza jaglana na mleku 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 50 g Masło 15 g Szyńkowa 40 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Kawa mleczna 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Szyńka piastowska 60 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Kakao 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Połędwica drobiowa 60 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Płatki owsiane na mleku 250 ml Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Połędwica sopocka 40 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Kasza manna na mleku 250 ml Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 50 g Masło 15 g Szyńka biała z indyka Łukosz 40 g Pomidor b/ skórki 100 g herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g	Płatki jęczmienne 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 1 szt Cukier 10 g
2. śniadanie							
Obiad	Zupa grysikowa z łubczykiem 300 ml Klopsik z indyka z oliwkami 100 g Ziemniaki 170 g Sos z pomidorów pelati 60 g Jarzynka z koperkiem 150 g Kompot owocowy 200 ml Arbuz 200 g	Zupa dyniowa z ziemniakami b/ml 300 ml Naleśniki z serem II 2 szt Sos jogurtowo-truskawkowy 60 g Kompot owocowy 200 ml Brzoskwinia 1 szt	Zupa pomidorowa z makaronem muszelki b/ml 300 ml Medalion drobiowy z puree z marchewki 100 g Ziemniaki 170 g Brokuły 150 g Kompot owocowy 200 ml Jabłko pieczone 1 szt	Zupa szpinakowa z ziemniakami b/ml 300 ml Schab parowany 100 g Sos jarzynowy 60 g Kasza orkiszowa 170 g Kalafior 150 g Kompot owocowy 200 ml Jabłko 1 szt	Zupa marchwianka 300 ml Udziki z kurczaka pieczone z mandarynkami 120 g Ryż 170 g Seler gotowany z cukinią i koperkiem 150 g Kompot owocowy 200 ml Arbuz 200 g	Zupa jarzynowa z kaszą bulgur b/ml 300 ml Pieczeń rzymska 80 g Sos jasny z ziołami prowansalskimi b/ml b/gł 60 g Ziemniaki 170 g Brokuły 150 g Kompot owocowy 200 ml Jabłko pieczone 1 szt	Barszcz czerwony z ziemniakami b/ml 300 ml Kieszonki drobiowe ze szpinakiem i suszonymi pomidorami z pieca 100 g Sos ziołowy 60 g Kasza jęczmienna 170 g Bukiet warzyw 3-skl. 150 g Kompot rabarbarowy 200 ml Morele 2 szt
Podwieczorek							

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-07-01 do dnia 2025-07-10 KUCHNIA GŁÓWNA

	czwartek	wtorek	środa	czwartek	piątek	sobota	niedziela
	2025-07-10	2025-07-01	2025-07-02	2025-07-03	2025-07-04	2025-07-05	2025-07-06
	Piaseczno Wątrob.-Trzustk.	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno Wrzodowa
Śniadanie	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 20 g Masło 15 g Ser biały 80 g Dżem 20 g Pomidor b/ skórki 100 g herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g	Kasza manna na mleku 250 ml Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Szynka od górali 40 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Płatki jęczmienne na mleku 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Szynka biała z indyka Łukosz 40 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Kasza jaglana na mleku 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 50 g Masło 15 g Szynkowa 40 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Kawa mleczna 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Szynka piastowska 60 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Kakao 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Polędwica drobiowa 60 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g
2. śniadanie							
Obiad	Zupa ryżanka z pomidorami pelati (ryż brązowy) 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 Brzoskwinia 1 szt	Zupa selerowa z ziemniakami b/ml 300 ml Kartacze z mięsem diet. 3 szt Marchewka talarki z natką 150 g Kompot owocowy 200 ml Truskawki 100 g	Zupa ziemniaczanka z natką 300 ml Szynka pieczona 100 g Kasza kuskus 170 g Sos pieczeniowy diet. 60 g Sałatka z buraka diet. 70 g Kompot owocowy 200 ml Nektarynka 1 szt	Zupa grysikowa z lubczykiem 300 ml Klopsik z indyka z oliwkami 100 g Ziemniaki 170 g Sos z pomidorów pelati 60 g Jarzynka z koperkiem 150 g Kompot owocowy 200 ml Arbuz 200 g	Zupa dyniowa z ziemniakami b/ml 300 ml Naleśniki z serem II 2 szt Sos jogurtowo-truskawkowy 60 g Kompot owocowy 200 ml Brzoskwinia 1 szt	Zupa pomidorowa z makaronem muszelki b/ml 300 ml Medalion drobiowy z puree z marchewki 100 g Ziemniaki 170 g Brokuły 150 g Kompot owocowy 200 ml Jabłko pieczone 1 szt	Zupa szpinakowa z ziemniakami b/ml 300 ml Schab parowany 100 g Sos jarzynowy 60 g Kasza orkiszowa 170 g Kalafior 150 g Kompot owocowy 200 ml Jabłko 1 szt
Podwieczorek							

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-07-01 do dnia 2025-07-10 KUCHNIA GŁÓWNA

	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek	wtorek		środa
	2025-07-07	2025-07-08	2025-07-09	2025-07-10	2025-07-01		2025-07-02
	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 250 ml Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Połędwica sopocka 40 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Kasza manna na mleku 250 ml Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 50 g Masło 15 g Szynka biała z indyka Łukosz 40 g Pomidor b/ skórki 100 g herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g	Płatki jęczmienne na mleku 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Szynka z liściem Gustavus 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 wodzie 250 ml Chleb pszenny 100 g Masło roślinne 15 g Szynka bankietowa 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 bankietowa 40 g Pomidor 70 g Sałata 30 g herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g	Płatki żytnie na wodzie 250 ml Chleb pszenny 100 g Masło roślinne 15 g Szynka od górali 20 g Pasta jajeczna 60 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g
2. śniadanie						Precel bez mleka i jaja 1 szt	
Obiad	Zupa marchwianka 300 ml Udziki z kurczaka pieczone z mandarynkami 120 g Ryż 170 g Seler gotowany z cukinią i koperkiem 150 g Kompot owocowy 200 ml Arbuz 200 g	Zupa jarzynowa z kaszą bulgur b/ml 300 ml Pieczeń rzymska 80 g Sos jasny z ziołami prowansalskimi b/ml b/gl 60 g Ziemniaki 170 g Brokuły 150 g Kompot owocowy 200 ml Jabłko pieczone 1 szt	Barszcz czerwony z ziemniakami b/ml 300 ml Kieszonki drobiowe ze szpinakiem i suszonymi pomidorami z pieca 100 g Sos ziołowy 60 g Kasza jęczmienna 170 g Bukiet warzyw 3-skl. 150 g Kompot rabarbarowy 200 ml Morele 2 szt	Zupa ryżanka z pomidorami pelati (ryż brązowy) 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 Brzoskwinia 1 szt	Zupa selerowa z ziemniakami b/ml 300 ml Kartacze z mięsem diet. 3 szt Marchewka talarki z natką 150 g Kompot owocowy 200 ml Truskawki 100 g	Zupa selerowa z ziemniakami b/ml 300 ml Kartacze z mięsem diet. 3 szt Marchewka talarki z natką 150 g Kompot owocowy 200 ml	Zupa z soczewicy czerwonej diet. 300 ml Szynka pieczona 100 g Kasza kuskus 170 g Sos pieczeniowy diet. 60 g Sałatka z buraka diet. 70 g Szpinak 80 g Kompot owocowy 200 ml Nektarynka 1 szt
Podwieczorek						Truskawki 100 g	

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-07-01 do dnia 2025-07-10 KUCHNIA GŁÓWNA

środa		czwartek		piątek		sobota	
2025-07-02		2025-07-03		2025-07-04		2025-07-05	
Piaseczno L Bezmleczna Dzieci		Piaseczno L Bezmleczna Dzieci		Piaseczno L Bezmleczna Dzieci		Piaseczno L Bezmleczna Dzieci	
Śniadanie	Płatki żytnie na wodzie 250 ml Chleb pszenny 100 g Masło roślinne 15 g Szynka od górali 20 g Pasta jajeczna 60 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Płatki jęczmienne na wodzie 250 g Chleb pszenny 120 g Masło roślinne 15 g Szynka biała z indyka Łukosz 40 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Płatki jęczmienne na wodzie 250 g Chleb pszenny 120 g Masło roślinne 15 g Szynka biała z indyka Łukosz 40 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Płatki żytnie na wodzie 250 ml Chleb pszenny 100 g Masło roślinne 15 g Szynkowa 40 g Pomidor 70 g Sałata lodowa 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Płatki żytnie na wodzie 250 ml Chleb pszenny 100 g Masło roślinne 15 g Szynkowa 40 g Pomidor 70 g Sałata lodowa 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 130 g Masło roślinne 15 g Szynka piastowska 60 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 130 g Masło roślinne 15 g Szynka piastowska 60 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g
	Kisiel z jabłkiem 200 ml	Mus truskawkowy 200 g		Wafle ryżowe 2 szt		Mus jabłkowy 200 g	
	Zupa z soczewicy czerwonej diet. 300 ml Szynka pieczona 100 g Kasza kuskus 170 g Sos pieczeniowy diet. 60 g Sałatka z buraka diet. 70 g Szpinak 80 g Kompot owocowy 200 ml	Zupa grysikowa z lubczykiem 300 ml Klopsik z indyka z oliwkami 100 g Sos z pomidorów pelati 60 g Ziemniaki 170 g Surówka z cukinią i marchewką lekka 70 g Jarzynka z koperkiem 80 g Kompot owocowy 200 ml	Zupa grysikowa z lubczykiem 300 ml Klopsik z indyka z oliwkami 100 g Sos z pomidorów pelati 60 g Ziemniaki 170 g Surówka z cukinią i marchewką lekka 70 g Jarzynka z koperkiem 80 g Kompot owocowy 200 ml Arbuz 200 g	Zupa dyniowa z ziemniakami b/ml 300 ml Naleśniki z jabłkiem prażonym b/ml b/jaj 2 szt Sos jogurtowo-truskawkowy z jogurtem sojowym 60 g Kompot owocowy 200 ml	Zupa dyniowa z ziemniakami b/ml 300 ml Naleśniki z jabłkiem prażonym b/ml b/jaj 2 szt Sos jogurtowo-truskawkowy z jogurtem sojowym 60 g Kompot owocowy 200 ml Brzoskwinia 1 szt	Zupa pomidorowa z makaronem muszelki b/ml 300 ml Medalion drobiowy z puree z marchewki 100 g Ziemniaki 170 g Brokuły 150 g Kompot owocowy 200 ml	Zupa pomidorowa z makaronem muszelki b/ml 300 ml Medalion drobiowy z puree z marchewki 100 g Ziemniaki 170 g Brokuły 150 g Kompot owocowy 200 ml Jabłko 1 szt
	Nektarynka 1 szt	Arbuz 200 g		Brzoskwinia 1 szt		Jabłko 1 szt	
Podwieczorek							

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-07-01 do dnia 2025-07-10 KUCHNIA GŁÓWNA

niedziela		poniedziałek		wtorek		środa
2025-07-06		2025-07-07		2025-07-08		2025-07-09
Piaseczno L Bezmleczna Dzieci	Piaseczno L Bezmleczna 4p.	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci	Piaseczno L Bezmleczna 4p.	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci	Piaseczno L Bezmleczna 4p.	Piaseczno L Bezmleczna 4p.
Śniadanie	Chleb pszenny 120 g Masło roślinne 15 g Polędwica drobiowa 60 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 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Platki owsiane na wodzie 250 ml Chleb pszenny 100 g Masło roślinne 15 g Tyrolska 40 g Pomidor 70 g Sałata lodowa 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Platki owsiane na wodzie 250 ml Chleb pszenny 100 g Masło roślinne 15 g Tyrolska 40 g Pomidor 70 g Sałata lodowa 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Platki żytnie na wodzie 250 ml Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 50 g Masło roślinne 15 g Szynka biała z indyka Łukosz 40 g Pomidor 70 g Sałata 30 g herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g	Platki żytnie na wodzie 250 ml Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 50 g Masło roślinne 15 g Szynka biała z indyka Łukosz 40 g Pomidor 70 g Sałata 30 g herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g
2. śniadanie	Wafle kukurydziane 2 szt		Biszkopty 30 g		Kisiel 200 ml	
Obiad	Zupa szpinakowa z ziemniakami b/ml 300 ml Karkówka pieczona 100 g Sos jarzynowy 60 g Kasza orkiszowa 170 g Kalafior 150 g Kompot owocowy 200 ml	Zupa szpinakowa z ziemniakami b/ml 300 ml Karkówka pieczona 100 g Sos jarzynowy 60 g Kasza orkiszowa 170 g Kalafior 150 g Kompot owocowy 200 ml Jabłko 1 szt	Zupa marchwianka 300 ml Udziki z kurczaka pieczone z mandarynkami 120 g Ryż 170 g Seler gotowany z cukinią i koperkiem 80 g Kompot owocowy 200 ml Surówka z pomidora b/cebuli 70 g	Zupa marchwianka 300 ml Udziki z kurczaka pieczone z mandarynkami 120 g Ryż 170 g Seler gotowany z cukinią i koperkiem 80 g Kompot owocowy 200 ml Arbuz 200 g Surówka z pomidora b/cebuli 70 g	Zupa jarzynowa z kaszą bulgur b/ml 300 ml Pieczeń rzymska z jajkiem 100 g Sos jasny z ziołami prowansalskimi b/ml b/gl 60 g Ziemniaki 170 g Surówka z sałaty i warzyw mieszanych lekka 70 g Kompot owocowy 200 ml Brokuły 80 g	Zupa jarzynowa z kaszą bulgur b/ml 300 ml Pieczeń rzymska z jajkiem 100 g Sos jasny z ziołami prowansalskimi b/ml b/gl 60 g Ziemniaki 170 g Surówka z sałaty i warzyw mieszanych lekka 70 g Kompot owocowy 200 ml Jabłko 1 szt Brokuły 80 g
Podwieczorek	Nektarynka 1 szt		Arbuz 200 g		Jabłko 1 szt	

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-07-01 do dnia 2025-07-10 KUCHNIA GŁÓWNA

	środa	czwartek		wtorek	środa	czwartek	piątek
	2025-07-09	2025-07-10		2025-07-01	2025-07-02	2025-07-03	2025-07-04
	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci	Piaseczno L Bezmleczna 4p.	Piaseczno Płynna	Piaseczno Płynna	Piaseczno Płynna	Piaseczno Płynna
Śniadanie	Płatki jęczmienne 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 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	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	Zupa mleczna miksowana 400 ml Serek homog.słodzony kg 100 g herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g	Herbata 1 szt Cukier 10 g Zupa mleczna miksowana 400 ml Masło 10 g Serek homog.słodzony kg 100 g	Zupa mleczna miksowana 400 ml Serek homog.słodzony kg 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Zupa mleczna miksowana 400 ml Jogurt naturalny 1 szt Herbata 1 szt Cukier 10 g
2. śniadanie	Mus jabłkowy 200 g	Wafle kukurydziane 2 szt					
Obiad	Botwinka lekka 300 ml Kieszonki drobiowe ze szpinakiem i suszonymi pomidorami z pieca 100 g Sos ziołowy 60 g Kasza jęczmienna 170 g Bukiet warzyw 3-skl. 80 g Surówka z marchwi i jabłka 70 g Kompot rabarbarowy 200 ml	Zupa ryżanka z pomidorami pelati (ryż brązowy) 300 ml Kotlet schabowy z pieca diet. 100 g Sos pieczeniowy diet. 60 g Ziemniaki 170 g Marchewka gotowana mini 80 g Kompot owocowy 200 ml Sałata z sosem vinegret 70 g	Zupa ryżanka z pomidorami pelati (ryż brązowy) 300 ml Kotlet schabowy z pieca diet. 100 g Sos pieczeniowy diet. 60 g Ziemniaki 170 g Marchewka gotowana mini 80 g Kompot owocowy 200 ml Brzoskwinia 1 szt Sałata z sosem vinegret 70 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	Mix obiad kolacja 1 000 ml Kompot owocowy 200 ml
Podwieczorek	Morele 2 szt	Brzoskwinia 1 szt					

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-07-01 do dnia 2025-07-10 KUCHNIA GŁÓWNA

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

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-07-01 do dnia 2025-07-10 KUCHNIA GŁÓWNA

	wtorek	środa	czwartek	piątek	sobota	niedziela	poniedziałek
	2025-07-01	2025-07-02	2025-07-03	2025-07-04	2025-07-05	2025-07-06	2025-07-07
	Piaseczno Podstawowa Dzieci	Piaseczno Podstawowa Dzieci	Piaseczno Podstawowa Dzieci	Piaseczno Podstawowa Dzieci	Piaseczno Podstawowa Dzieci	Piaseczno Podstawowa Dzieci	Piaseczno Podstawowa Dzieci
Kolacja	Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Polędwica drobiowa 40 g Ogórek 90 g Sałata lodowa 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Pieczeń wiedeńska 40 g Ogórek kiszony 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Kielbasa szynkowa 20 g Hummus z pesto rosso 60 g Ogórek 90 g Sałata 10 g herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Pasta z tuńczyka 60 g Szynka zielonogórska 20 g Ogórek kiszony 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Szynka tostowa drobiowa Cedrob 40 g Papryka 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Schab Benedykta 40 g Ogórek 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt	Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Płat szynkowy Gustavus 40 g Ogórek kiszony 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g
Posiłek nocny							

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-07-01 do dnia 2025-07-10 KUCHNIA GŁÓWNA

wtorek		środa		czwartek		piątek	
2025-07-08		2025-07-09		2025-07-10		2025-07-01	
Piaseczno Podstawowa Dzieci		Piaseczno Podstawowa Dzieci		Piaseczno Podstawowa Dzieci		Piaseczno Podstawowa	
2025-07-01		2025-07-02		2025-07-03		2025-07-04	
Piaseczno Podstawowa		Piaseczno Podstawowa		Piaseczno Podstawowa		Piaseczno Podstawowa	
Kolacja	Chleb pszenney 60 g	Chleb pszenney 60 g	Chleb pszenney 60 g	Chleb pszenney 80 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 40 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
	Polędwica sopocka 20 g	Szynka od górali 40 g	Schab Maryny 40 g	Polędwica drobiowa 40 g	Pieczeń wiedeńska 40 g	Kielbasa szynkowa 20 g	Pasta z tuńczyka 60 g
	Salatka makaronowa z wędliną,	Ogórek kiszony 90 g	Papryka 90 g	Ogórek 90 g	Ogórek kiszony 90 g	Hummus z pesto rosso 60 g	Szynka zielonogórska 20 g
	serem i warzywami 80 g	Salata 10 g	Salata lodowa 10 g	Salata lodowa 10 g	Salata 10 g	Ogórek 90 g	Ogórek kiszony 90 g
	Ogórek 90 g	Herbata 1 szt	herbata owocowa 1 szt	Herbata 1 szt	Herbata 1 szt	Salata 10 g	Salata 10 g
	Salata lodowa 10 g	Cukier 10 g	Cukier 10 g	Cukier 10 g	Cukier 10 g	herbata owocowa 1 szt	Herbata 1 szt
	Herbata 1 szt					Cukier 10 g	Cukier 10 g
	Cukier 10 g						
Posilek nocny				Chleb pszenney 50 g	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Chleb pszenney 50 g	Jogurt owocowy 150g 1 szt
				Masło 5 g		Masło 5 g	
				Szynka konserwowa 20 g		Polędwica sopocka 20 g	

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-07-01 do dnia 2025-07-10 KUCHNIA GŁÓWNA

	sobota	niedziela	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek	wtorek
	2025-07-05	2025-07-06	2025-07-07	2025-07-08	2025-07-09	2025-07-10	2025-07-01
	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 Szynka tostowa drobiowa Cedrob 40 g Papryka 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenney 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Schab Benedykta 40 g Ogórek 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt	Chleb pszenney 80 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Płat szynkowy Gustavus 40 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 Polędwica sopocka 20 g Sałatka makaronowa z wędliną, serem i warzywami 80 g Ogórek 90 g Sałata lodowa 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenney 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Szynka od górali 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 Polędwica drobiowa 40 g Pomidor 90 g Sałata lodowa 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g
Posilek nocny	Chleb pszenney 50 g Masło 5 g Serek wiejski 50 g	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Chleb pszenney 50 g Masło 5 g Szynka z kotła Gustavus 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 Szynka konserwowa 20 g

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-07-01 do dnia 2025-07-10 KUCHNIA GŁÓWNA

	środa	czwartek	piątek	sobota	niedziela	poniedziałek	wtorek
	2025-07-02	2025-07-03	2025-07-04	2025-07-05	2025-07-06	2025-07-07	2025-07-08
	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna
Kolacja	Chleb pszenney 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Pieczeń wiedeńska 40 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenney 80 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Kielbasa szynkowa 20 g Hummus z pesto rosso 60 g Pomidor 90 g Sałata 10 g herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenney 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Pasta z tuńczyka 60 g Szynka zielonogórska 20 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenney 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Szynka tostowa drobiowa Cedrob 40 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenney 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Schab Benedykta 40 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt	Chleb pszenney 80 g Bułka wrocławska 20 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 50 g Masło 15 g Polędwica sopocka 20 g Sałatka makaronowa z wędliną i warzywami diet. 80 g Pomidor 90 g Sałata lodowa 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g
Posilek nocny	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Chleb pszenney 50 g Masło 5 g Polędwica sopocka 20 g	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Chleb pszenney 50 g Masło 5 g Serek wiejski 50 g	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Chleb pszenney 50 g Masło 5 g Szynka z kotła Gustavus 20 g	Jogurt owocowy 150g 1 szt

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-07-01 do dnia 2025-07-10 KUCHNIA GŁÓWNA

	środa	czwartek	wtorek	środa	czwartek	piątek	sobota
	2025-07-09	2025-07-10	2025-07-01	2025-07-02	2025-07-03	2025-07-04	2025-07-05
	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Cukrzycowa
Kolacja	Chleb pszenney 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Szyńka od górali 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 Schab Maryny 40 g Pomidor 90 g Sałata lodowa 10 g herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g	Chleb razowy 120 g Masło 15 g Polędwica drobiowa 40 g Ogórek 90 g Sałata lodowa 10 g Herbata 1 szt	Chleb razowy 120 g Masło 15 g Pieczeń wiedeńska 40 g Ogórek kiszony 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt	Chleb razowy 120 g Masło 15 g Kielbasa szynkowa 20 g Hummus z pesto rosso 60 g Ogórek 90 g Sałata 10 g herbata owocowa 1 szt	Chleb razowy 120 g Masło 15 g Pasta z tuńczyka 60 g Szyńka zielonogórska 20 g Ogórek kiszony 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt	Chleb razowy 120 g Masło 15 g Szyńka tostowa drobiowa Cedrob 40 g Papryka 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt
Posilek nocny	Chleb pszenney 50 g Masło 5 g Szyńka konserwowa 20 g	Jogurt owocowy 150g 1 szt					

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-07-01 do dnia 2025-07-10 KUCHNIA GŁÓWNA

	niedziela	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek	wtorek	środa
	2025-07-06	2025-07-07	2025-07-08	2025-07-09	2025-07-10	2025-07-01	2025-07-02
	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Wątrob.-Trzustk.	Piaseczno Wątrob.-Trzustk.
Kolacja	Chleb razowy 100 g Masło 15 g Schab Benedykta 40 g Ogórek 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt	Chleb razowy 100 g Masło 15 g Płat szynkowy Gustavus 40 g Ogórek kiszony 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt	Chleb razowy 120 g Masło 15 g Polędwica sopocka 20 g Sałatka makaronowa (makaron raz) z wędliną, serem i warzywami 80 g Ogórek 90 g Sałata lodowa 10 g Herbata 1 szt	Chleb razowy 120 g Masło 15 g Szynka od górali 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 pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Polędwica drobiowa 40 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Pieczeń wiedeńska 40 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g
Posilek nocny						Chleb pszenny 50 g Masło 5 g Szynka konserwowa 20 g	Jogurt owocowy 150g 1 szt

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-07-01 do dnia 2025-07-10 KUCHNIA GŁÓWNA

	czwartek	piątek	sobota	niedziela	poniedziałek	wtorek	środa
	2025-07-03	2025-07-04	2025-07-05	2025-07-06	2025-07-07	2025-07-08	2025-07-09
	Piaseczno Wątrob.-Trzustk.	Piaseczno Wątrob.-Trzustk.	Piaseczno Wątrob.-Trzustk.	Piaseczno Wątrob.-Trzustk.	Piaseczno Wątrob.-Trzustk.	Piaseczno Wątrob.-Trzustk.	Piaseczno Wątrob.-Trzustk.
Kolacja	Chleb pszenney 80 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Szynka konserwowa 40 g Pomidor b/ skórki 100 g herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenney 80 g Bułka wrocławska 50 g Masło 15 g Szynka zielonogórska 40 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenney 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Szynka tostowa drobiowa Cedrob 40 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenney 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Schab Benedykta 40 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt	Chleb pszenney 80 g Bułka wrocławska 20 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 50 g Masło 15 g Polędwica sopocka 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 od górali 40 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g
Posilek nocny	Chleb pszenney 50 g Masło 5 g Polędwica sopocka 20 g	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Chleb pszenney 50 g Masło 5 g Serek wiejski 50 g	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Chleb pszenney 50 g Masło 5 g Szynka z kotła Gustavus 20 g	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Chleb pszenney 50 g Masło 5 g Szynka konserwowa 20 g

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-07-01 do dnia 2025-07-10 KUCHNIA GŁÓWNA

	czwartek	wtorek	środa	czwartek	piątek	sobota	niedziela
	2025-07-10	2025-07-01	2025-07-02	2025-07-03	2025-07-04	2025-07-05	2025-07-06
	Piaseczno Wątrob.-Trzustk.	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno Wrzodowa
Kolacja	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	Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Polędwica drobiowa 40 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Pieczeń wiedeńska 40 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Szynka konserwowa 40 g Pomidor b/ skórki 100 g herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 50 g Masło 15 g Szynka zielonogórska 40 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Szynka tostowa drobiowa Cedrob 40 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Schab Benedykta 40 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt
Posilek nocny	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Chleb pszenny 50 g Masło 5 g Szynka konserwowa 20 g	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Chleb pszenny 50 g Masło 5 g Polędwica sopocka 20 g	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Chleb pszenny 50 g Masło 5 g Serek wiejski 50 g	Jogurt owocowy 150g 1 szt

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-07-01 do dnia 2025-07-10 KUCHNIA GŁÓWNA

	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek	wtorek		środa
	2025-07-07	2025-07-08	2025-07-09	2025-07-10	2025-07-01		2025-07-02
	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 20 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 50 g Masło 15 g Polędwica sopocka 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 od górali 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 100 g Masło roślinne 15 g Polędwica drobiowa 40 g Pomidor 90 g Sałata lodowa 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenney 100 g Masło roślinne 15 g Polędwica drobiowa 40 g Pomidor 90 g Sałata lodowa 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenney 100 g Masło roślinne 15 g Pieczeń wiedeńska 40 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g
Posilek nocny	Chleb pszenney 50 g Masło 5 g Szynka z kotła Gustavus 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 roślinne 5 g Szynka konserwowa 20 g		Chleb pszenney 50 g Masło roślinne 5 g Schab Benedykta 20 g

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-07-01 do dnia 2025-07-10 KUCHNIA GŁÓWNA

środa		czwartek		piątek		sobota	
2025-07-02		2025-07-03		2025-07-04		2025-07-05	
Piaseczno L Bezmleczna Dzieci		Piaseczno L Bezmleczna Dzieci	Piaseczno L Bezmleczna 4p.	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci	Piaseczno L Bezmleczna 4p.	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci	Piaseczno L Bezmleczna 4p.
Kolacja	Chleb pszenny 100 g Masło roślinne 15 g Pieczeń wiedeńska 40 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 120 g Masło roślinne 15 g Kielbasa szynkowa 40 g Pomidor 90 g Sałata 10 g herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 120 g Masło roślinne 15 g Kielbasa szynkowa 40 g Pomidor 90 g Sałata 10 g herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 100 g Masło roślinne 15 g Pasta z tuńczyka b/ml 60 g Szynka zielonogórska 20 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 100 g Masło roślinne 15 g Pasta z tuńczyka b/ml 60 g Szynka zielonogórska 20 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 120 g Masło roślinne 15 g Szynka tostowa drobiowa Cedrob 40 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 130 g Masło roślinne 15 g Szynka tostowa drobiowa Cedrob 40 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g
Posiłek nocny			Chleb pszenny 50 g Masło roślinne 5 g Polędwica sopocka 20 g		Chleb pszenny 50 g Masło roślinne 5 g Szynka bankietowa 20 g		Chleb pszenny 50 g Masło roślinne 5 g Szynka konserwowa 20 g

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-07-01 do dnia 2025-07-10 KUCHNIA GŁÓWNA

niedziela		poniedziałek		wtorek		środa
2025-07-06		2025-07-07		2025-07-08		2025-07-09
Piaseczno L Bezmleczna Dzieci	Piaseczno L Bezmleczna 4p.	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci	Piaseczno L Bezmleczna 4p.	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci	Piaseczno L Bezmleczna 4p.	Piaseczno L Bezmleczna 4p.
Kolacja	Chleb pszenny 120 g Masło roślinne 15 g Polędwica drobiowa 40 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt	Chleb pszenny 100 g Masło roślinne 15 g Płat szynkowy Gustavus 40 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 100 g Masło roślinne 15 g Płat szynkowy Gustavus 40 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 50 g Masło roślinne 15 g Polędwica sopocka 20 g Sałatka makaronowa z wędliną i warzywami diet. b/ml 80 g Pomidor 90 g Sałata lodowa 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 50 g Masło roślinne 15 g Polędwica sopocka 20 g Sałatka makaronowa z wędliną i warzywami diet. b/ml 80 g Pomidor 90 g Sałata lodowa 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 80 g Masło roślinne 15 g Szynka od górali 40 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g
Posilek nocny		Chleb pszenny 50 g Masło roślinne 5 g Szynkowa 20 g	Chleb pszenny 50 g Masło roślinne 5 g Szynka z kotła Gustavus 20 g		Chleb pszenny 50 g Masło roślinne 5 g Szynka Maryny 20 g	Chleb pszenny 50 g Masło roślinne 5 g Szynka konserwowa 20 g

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-07-01 do dnia 2025-07-10 KUCHNIA GŁÓWNA

środa		czwartek		wtorek	środa	czwartek	piątek
2025-07-09		2025-07-10		2025-07-01	2025-07-02	2025-07-03	2025-07-04
Piaseczno L Bezmleczna Dzieci		Piaseczno L Bezmleczna Dzieci	Piaseczno L Bezmleczna 4p.	Piaseczno Płynna	Piaseczno Płynna	Piaseczno Płynna	Piaseczno Płynna
Kolacja	Chleb pszenney 80 g Masło roślinne 15 g Szyńka od górali 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	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	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
			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 2025-07-01 do dnia 2025-07-10 KUCHNIA GŁÓWNA

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